

NINJA ARTISAN

ELECTRIC OUTDOOR
PIZZA & AIR FRY OVEN

QUICK START GUIDE

+ RECIPE BOOK

KURZANLEITUNG

+ REZEPTHEFT

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ LIVRET DE RECETTES



SCAN HERE
for accessories
and more.

Please make sure to read the enclosed Instruction Booklet prior to using your unit.
Bitte vor Gebrauch des Geräts die beiliegende Ninja Bedienungsanleitung lesen.
Lisez attentivement la notice d'utilisation Ninja incluse avant d'utiliser votre appareil.

YOUR GUIDE TO HIGH-HEAT OUTDOOR COOKING

Welcome to the Ninja Artisan Electric Outdoor Pizza & Air Fry Oven.
From here, you're just a few pages away from how-to information
and recipes that'll make for the ultimate outdoor
cooking experience, without the hassle.

Now let's turn up the heat and get cooking.



PIZZA STONE
Retains heat for true
Artisanal Pizza.



PIZZA PEEL
Cook Pizzas like a pro
with the Ninja peel.



BAKE TRAY
Perfect for baking and
proving. Catches any
spills to make clean-up a
breeze when Air Frying



AIR FRY BASKET
Optimised for even
cooking when Air Frying.

Table of Contents

Get to Know the Control Panel.....	4
Cleaning Instructions.....	5
Artisan Pizza Maker	
Introduction.....	6
Instructions.....	7
Choose Your Slice.....	8
Pizza Making Tips & Tricks.....	9
Pizza Dough Recipes.....	12
Kickstarter.....	14
Recipes.....	16
Charts.....	26

Bake	
Introduction.....	28
Instructions.....	29
Kickstarter.....	30
Recipes.....	32
Air Fry	
Introduction.....	38
Instructions.....	39
Kickstarter.....	40
Recipes.....	42
Charts.....	50

Recipe Key



NUT-FREE



GLUTEN-FREE



DAIRY-FREE



VEGETARIAN



VEGAN



SCAN HERE
for accessories
and more

THE ULTIMATE SETUP

Getting the right stuff makes all the
difference. Gear up with accessories
for your new oven. Get yours on
ninjakitchen.co.uk.



ADJUSTABLE STAND
INCLUDING SIDE TABLE



OVEN COVER



ADDITIONAL
SIDE TABLE

GET TO KNOW THE CONTROL PANEL



- A POWER** Press to turn unit on or off. Ensure unit is off when not in use.
- B MODE** Press to cycle between cooking functions: PIZZA, BAKE, PROVE, AIR FRY.
- C PIZZA PRESETS** After selecting the PIZZA function, use the right-hand dial to scroll across the display, and select ARTISAN, THIN, NY, PAN, or CUSTOM preset.
- D LIGHT** Press to illuminate oven's interior for 30 seconds. Light will always turn on for last 30 seconds of a cook.
- E TEMP** Use the TEMP button to select the temperature; adjust it using the right-hand dial.

- F TIME** Use the TIME button to select your time; adjust it using the right-hand dial.
- G DIAL** Use the right-hand dial to control your TEMP and TIME or select pizza presets. Press button in to start or stop the current cook function.
NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the dial for 4 seconds.
- H READY** This is an indicator in between cooks that signifies that the Pizza Stone is fully charged/at the correct temperature to begin cooking the next pizza.
- I ON** If the unit is running, this light will illuminate to signal the unit is ON and hot.

Preheat Times

TEMP	TIME
150°C-205°C	5-7 mins
205°C-260°C	7-10 mins
260°C-315°C	10-15 mins
315°C-370°C	15-25 mins

CLEANING INSTRUCTIONS

Cleaning Your Oven

- STEP 1**
Allow unit and accessories to cool before moving the unit and removing any accessories.
- STEP 2**
Wipe down inside and outside of the unit with a damp, non-abrasive cloth or paper towel.
NOTE: You can also use a non-metal brush with soapy water
- STEP 3**
Place all clean, dry accessories back in their respective slots in the unit.

Cleaning Your Accessories



PIZZA STONE
DO NOT wash with soapy water, submerge in water, or put in the dishwasher.
Always allow your pizza stone to cool completely before cleaning to prevent cracks. Scrape lightly with non-metal utensils. Wipe off any remaining debris with a soft cloth.



BAKE TRAY
DO NOT put in the dishwasher. Allow to cool before hand-washing. Use washing up liquid, warm water, and non-abrasive cleaning tools.



PIZZA PEEL
DO NOT put in the dishwasher. Allow to cool before hand-washing. Use dish soap, warm water, and non-abrasive cleaning tools.



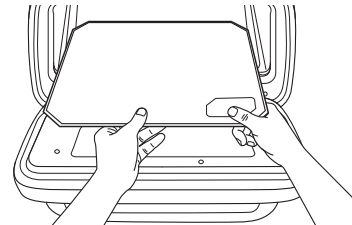
AIR FRY BASKET
DO NOT put in the dishwasher. Allow to cool before hand-washing. Use washing up liquid, warm water, and non-abrasive cleaning tools.

ARTISAN PIZZA MAKER

PIZZERIA AT HOME

Bring the flavours of a brick oven home, but leave the hassle. With temperatures up to 370°C, professional leopard-spotted edges, crispy crusts, and perfectly melted toppings are easy as (pizza) pie.

STEP 1 SET UP



- Install the pizza stone in the bottom of the oven, with the Ninja logo on the front right corner.

Make sure the pizza stone is preheated and your prep surface and peel are lightly floured. For other pizza prep tips, see page 9.

STEP 2 PROGRAM & PREHEAT

- Press the mode button to select **PIZZA**.
- Use the right-hand dial to select your desired pizza type (options will show on the display). (See the next page for descriptions of the available pizza types).
- Use the right-hand dial to set the cook time (temp cannot be set unless using the **CUSTOM** setting).
- Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approximately 8–25 minutes, depending on the selected pizza type).

NOTE: The oven will remain on for 1 hour after the cook timer ends, unless switched off, to allow for back-to-back cooking.

STEP 3 ADD FOOD & COOK

- When the oven has reached temperature, “**ADD FOOD**” “**PRS START**” will appear on the display. Place your pizza directly on the stone. (We recommend using the Ninja Pizza Peel). Close the door.
- Press **START/STOP**. The timer will start counting down.

STEP 4 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “**GET FOOD**” will appear on the display.
- Remove pizza with the pizza peel, and let cool slightly before cutting and enjoying.
- If you want to cook another pizza, press the **TIME** button and use the right-hand dial to set a new cook time. Add next pizza and press **START/STOP** to start timer.

FOR BEST RESULTS

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



SCAN HERE
for accessories
and more

PIZZA MODES

CHOOSE YOUR SLICE

ARTISAN



A chewy, puffy crust that's spotted with crispy bubbles. Artisan in every way.

THIN CRUST



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

NEW YORK



Large, hand-tossed pizza with light browning and a foldable, chewy crust.

DEEP PAN



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

CUSTOM



Create your own presets, perfect for calzones and frozen pizzas. For an 28cm x 15cm calzone, set temp to 200°C and cook 10-14 mins.

PIZZA MAKING TIPS & TRICKS

DOUGH TIPS

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

When using prerolled, store-bought dough, remove parchment paper and transfer dough to a floured surface. Trim as needed to fit on the peel and stone. For best results, cook on **THIN CRUST** for 4-5 minutes.

Before topping pizza, ensure dough is not stuck to surface. To prevent a soggy and undercooked pizza do not over top.

PIZZA PEEL TIPS

The dough and peel should be at room temperature to easily transfer the pizza to and from the peel.

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

Flour your pizza peel with flour or semolina, then gently shake the peel under your pizza. Bring directly to the oven and transfer to the heated stone.

NOTE: To avoid sticking, do not leave the dough on the peel for too long before cooking.



GLUTEN-FREE PIZZA TIPS

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

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

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

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

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

BREAD & PIZZA DOUGH PROVING ESSENTIALS

The Art of Proofing



Proving gives the dough time to rise, allowing the yeast to release bubbles. This process makes the dough soft, stretchy and easier to shape for baking.

Timing it Right



Dough will double in size when it's proved for the appropriate amount of time.

With this unit, it will take about 40 minutes to prove a single batch.

If you are proving a large batch of dough (i.e. 4 pizzas), prove for 40 minutes, divide into 4 dough balls, cover, and prove for another 20 minutes.

Perfecting the Rise



If you're dividing the dough into smaller portions as the recipe suggests (i.e., 4 pizzas), cover and prove the separated dough for an additional 20 minutes, totaling 60 minutes of proving time.

You can elevate your proving experience by adding 230ml warm water into the bake tray. Place dough in a separate 20-25 cm pan and cover with cling film. Including water in your proving process increases humidity, resulting in a better prove. This is beneficial in colder/drier environments.

Finding Optimal Heat:



The proving mode is set to an optimal 30°C and cannot be adjusted. Exposing the dough to higher temperatures may cause it not to rise.

CHOOSE YOUR RECIPE FOR VERSATILE PROVING

Pizza Dough



See pages 12-13 for full recipes.

Focaccia



See page 30-31 for full recipe.

Dinner Rolls



See page 32 for full recipe.

Farmhouse Loaf



See page 33 for full recipe.

PIZZA DOUGH RECIPES

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

UNIVERSAL PIZZA DOUGH

Use for NY, Calzone and Custom pizzas

INGREDIENTS

6g dried active yeast
370ml lukewarm water (36-40°C)
570g strong white flour
12g fine table salt

Makes: 3 portions (300-320g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 to 10 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough into oiled bake tray. Cover the bake tray with cling film and set inside the unit. Press MODE until PROVE is selected, use the dial to set time to 40 minutes. Press START/STOP dial.
- 5 After the dough has rested, divide into 3 portions approx. 300-320g, place onto bake tray and cover the bake tray with cling film. Press MODE until PROVE is selected, and set time to 20 minutes. Press START/STOP dial. After second prove use dough as directed in recipe.

ARTISAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

500g 00 flour
3g dried active yeast
10g fine table salt
300ml lukewarm water (36-40°C)

Makes: 3 to 4 portions (220-240g each)

Handy Ruler



DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add salt and water and mix to dissolve. Then add in roughly 20% of the flour and combine using a fork. Add the yeast and roughly 80% of the remaining flour and continue to mix with a fork.
- 2 When the mixture starts to come together, transfer to a lightly floured work surface and knead in the remaining flour, about 5 to 10 minutes. The dough should be smooth.
- 3 Transfer dough into oiled bake tray. Cover the bake tray with cling film and set inside the unit. Press MODE until PROVE is selected, use the dial to set time to 40 minutes. Press START/STOP dial.
- 4 After the dough has rested, divide into 3 to 4 portions approx. 220-240g each, place onto bake tray and cover the bake tray with cling film. Press MODE until PROVE is selected and set time to 20 minutes. Press START/STOP dial. After second prove use dough as directed in recipe.
- 5 If using immediately, ensure dough is at room temperature. Otherwise, transfer dough balls to an airtight container or resealable bag and refrigerate for 24 hours.

THIN CRUST PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

3g dried active yeast
180ml lukewarm water (36-40°C)
260g plain flour
5g fine table salt

Makes: 2 portions (220g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a shaggy dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough into oiled bake tray. Cover the bake tray with cling film and set inside the unit. Press MODE until PROVE is selected, use the dial to set time to 40 minutes. Press START/STOP dial.
- 5 After the dough has rested, divide into 2 portions approx. 220g each and cover the bake tray with cling film. Press MODE until PROVE is selected, and set time to 20 minutes. Press START/STOP dial. After second prove use dough as directed in recipe.

PAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

6g dried active yeast
340ml lukewarm water (36-40°C)
570g strong white flour
12g fine table salt

Makes: 2 portions (400-450g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 to 10 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough into oiled bake pan. Cover the bake tray with cling film and set inside the unit. Press MODE until PROVE is selected, use the dial to set time to 40 minutes. Press START/STOP dial.
- 5 After the dough has rested, divide into 2 portions approx. 400-450g, if using for Detroit Pizza no need to portion. After prove use dough as directed in recipe.

GLUTEN FREE DOUGH

INGREDIENTS

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

Makes: 2 portions (300g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl mix water, sugar, yeast, and 10g olive oil. Let sit for 5 minutes, or until it starts to foam. Next, add cider vinegar, egg, salt, and flour. Mix with a spatula to combine and bring together to form a smooth ball.
- 2 Transfer dough into oiled bake tray. Cover the bake tray with cling film and set inside the unit. Press MODE until PROVE is selected, use the dial to set time to 40 minutes. Press START/STOP dial.
- 3 After the dough has rested, divide into 2 portions approx. 300g each, place onto bake tray and cover the bake tray with cling film. Press MODE until PROVE is selected, and set time to 20 minutes. Press START/STOP dial. After second prove use dough as directed in recipe.



KICKSTARTER RECIPE

ARTISAN MARGHERITA PIZZA

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PIZZA/ARTISAN | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 18 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3 MINUTES | **MAKES:** 1 PIZZA (1-2 SERVINGS) | **ACCESSORIES:** PIZZA STONE, PIZZA PEEL



INGREDIENTS

220g fresh homemade dough, room temperature (Artisan Pizza Dough page 12)

60g pizza sauce

75g mozzarella ball, sliced, patted dry to remove excess moisture

Handful fresh basil leaves, roughly torn for garnish

NOTE When using homemade dough, be sure to account for proving time.

DIRECTIONS



Install the pizza stone in the oven and close the door.



Press **MODE** until **PIZZA** is selected, use the dial to select **ARTISAN**, and set the time to 3 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 18 minutes).



On a lightly floured work surface, stretch and toss the dough by hand into a 25cm circle about 3mm inch thick.

NOTE Product colour may vary.



Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1.5cm edge for the crust. Then evenly top with sliced mozzarella.

TIP When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your pizza to the stone.



When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door, press **START/STOP**, and cook for 3 minutes. If a lighter output is desired, cook for 2 ½ minutes.



When cooking is complete, remove pizza with peel and let rest for 2 minutes before garnishing with torn basil, cutting, and serving.

DETROIT STYLE PEPPERONI PAN PIZZA

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA/PAN | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 16 MINUTES | **MAKES:** 1 PIZZA (6-8 SERVINGS) | **ACCESSORY:** PIZZA STONE, BAKE TRAY

INGREDIENTS

- 1 tablespoon olive oil
- 850g-900g fresh homemade dough, room temperature (Pan Pizza Dough page 13)
- 150g pizza sauce
- Pepperoni, as desired
- 150g mozzarella cheese grated
- 2 tablespoons grated Parmesan cheese, divided
- Chilli flakes, optional

DIRECTIONS

- 1 Oil the bottom and sides of a bake tray with the olive oil or line with baking parchment. Stretch and toss dough by hand and place in prepared pan, making sure the surface of the tray is covered and set inside the unit. Press **MODE** until **PROVE** is selected and set time for 20 minutes. Press **START/STOP** to begin proving.
- 2 When **PROVE** is complete remove tray from unit and install the pizza stone in the unit and close the door.
- 3 Press **MODE** until **PIZZA** is selected, turn the dial to select **PAN**, and set the time to 16 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 4 Remove cling film from dough and evenly cover dough with pizza sauce, spreading to the edge for the crust. Then top with pepperoni, followed by mozzarella. Layer additional pepperoni over the mozzarella.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS** **STRT** displays, open door and place tray on stone. Close door, select **START/STOP**, and cook for 15 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, continue cooking.
- 6 When cooking is complete, remove tray and let rest for 10 minutes before cutting and serving.

NOTE When using homemade dough, be sure to account for proving time.

TIP When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your pizza to the stone.



CARAMELISED ONION & GOAT CHEESE THIN CRUST PIZZA



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PIZZA/THIN | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 13 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 4 MINUTES | **MAKES:** 1 PIZZA (6-8 SERVINGS) | **ACCESSORIES:** PIZZA STONE, PIZZA PEEL

INGREDIENTS

- 220g fresh homemade dough, room temperature (Thin Crust Pizza Dough page 13)
- 60g pizza sauce
- 50g caramelised onion chutney
- 50g goat’s cheese, crumbled
- 75g mozzarella ball, sliced, patted dry to remove excess moisture

DIRECTIONS

- 1 Install the pizza stone in the oven and close the door.
- 2 Press MODE until **PIZZA** is selected, turn the dial to select **THIN**, and set the time to 4 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will take approx. 13 minutes).
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss the dough by hand into a 25cm circle about 1.5mm thick.
- 4 Evenly top dough with pizza sauce, leaving a 1.5mm edge for the crust. Dot teaspoons of the chutney on top followed by the goat’s cheese and mozzarella.
- 5 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door, press START/STOP, and cook for 4 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase time.
- 6 When cooking is complete, remove pizza with peel and let rest for 5 minutes before cutting and serving.

NOTE When using homemade dough, be sure to account for proving time.

TIP When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your pizza to the stone.





SALAMI, RED ONION & OLIVE NEW YORK STYLE PIZZA



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PIZZA/NY | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 9 MINUTES

MAKES: 6-8 SLICES | **ACCESORIES:** PIZZA STONE, PIZZA PEEL

INGREDIENTS

220g fresh homemade dough, room temperature
(Universal Pizza Dough page 12)

60g pizza sauce

30g sliced salami of choice

¼ large red onion, thinly sliced

30g pitted olives

15g Parmesan cheese, grated

75g mozzarella ball, roughly torn, patted dry to
remove excess moisture

DIRECTIONS

- 1 Install the pizza stone in the oven and close the door.
- 2 Press MODE until **PIZZA** is selected, turn the dial to select **NY**, and set the time to 9 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes)
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss the dough by hand into a 30cm circle about 3mm thick.
- 4 Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1.5cm edge for the crust. Top evenly with salami, red onion, olives and cheeses.
- 5 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT displays, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door, press START/STOP, and cook for 8 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase time.
- 6 When cooking is complete, remove pizza with peel and let rest for 5 minutes before cutting and serving.

NOTE When using homemade dough, be sure to account for proving time.

TIP When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your pizza to the stone.



SPINACH & RICOTTA CALZONE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA/CUSTOM | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 10 MINUTES
MAKES: 2 CALZONES | **ACCESSORIES:** PIZZA STONE

INGREDIENTS

2 x 200g fresh homemade dough, room temperature
(Universal Pizza Dough page 12)
4 tablespoons pizza sauce, divided
200g fresh spinach, cooked and drained, divided (or
150g of frozen spinach, thawed and drained)
180g ricotta cheese, divided

DIRECTIONS

- 1 Install the Pizza Stone in the unit and close the door.
- 2 Press **MODE** until **PIZZA** is selected, use the dial to illuminate **CUSTOM**, set the temperature to 200°C, and set the time to 10 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheat will be approx. 10 minutes)
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss the dough by hand into two 25cm circles about 3mm inch thick.
- 4 To assemble calzones, spread 2 tablespoons of pizza sauce over half of each circle. leaving a 2.5cm border around the edge. Top with 100g spinach, followed 90g of ricotta cheese, dotted across spinach.
- 5 Lightly dampen the edges of the dough with water. Pull the empty side of the dough over the filling, then press and pinch the edges together to seal. Pierce the top with a knife three times to allow air to escape during cooking.
- 6 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the calzones and transfer to the hot stone. Close door, select **START/STOP**, and cook for 10 minutes. If more time is necessary or a darker calzone is desired, increase the time using the right dial.
- 7 When cooking is completed, open door and remove calzones with peel. Allow to cool slightly before serving.

NOTE When using homemade dough, be sure to account for proving time.

TIP When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your pizza to the stone.

BUILD YOUR OWN CALZONE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA/CUSTOM | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 10 MINUTES | **MAKES:** 2 CALZONES | **ACCESSORIES:** PIZZA STONE, PIZZA PEEL

INGREDIENTS

- 2 x 200g fresh homemade dough, room temperature (Universal Pizza Dough page 12)
- 4 tablespoons pizza sauce
- 100g grated mozzarella
- Sea salt and ground black pepper, as desired
- 1 tablespoon water

FILLINGS (OPTIONAL)

- Pepperoni
- Mushrooms
- Olives
- Cooked ham, shredded
- Spinach
- Chopped onions
- Jalapeño peppers
- Basil
- Salami
- Capers
- Blue cheese

NOTE When using homemade dough, be sure to account for proving time.

TIP When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your calzones to the stone.

DIRECTIONS

- 1 Install the Pizza Stone in the oven and close the door.
- 2 Press MODE until **PIZZA** is selected, turn the dial to select **CUSTOM**, set the temperature to 200°C, and set the time to 10 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss the dough by hand into two 25cm circles about 3mm inch thick.
- 4 To assemble calzones, spread 2 tablespoons of pizza sauce over half of each circle, leaving a 2.5cm border around the edge. Top with 50g grated mozzarella, followed by desired toppings, being careful not to overload the dough, season as desired.
- 5 Lightly dampen the edges of the dough with water. Pull the empty side of the dough over the filling, then press and pinch the edges together to seal. Pierce the top with a knife three times to allow air to escape during cooking.
- 6 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the calzones and transfer to the hot stone. Close door, select START/STOP, and cook for 10 minutes. If more time is necessary or a darker calzone is desired, increase the time using the right dial.
- 7 When cooking is completed, open door and remove calzones with peel. Allow to cool slightly before serving.



BRING THE PIZZERIA HOME

NINJA
recommended
pizza dough
brand.

Scan the QR code to find out more about the PizzaExpress range.



ARTISAN PIZZA CHARTS

PICK YOUR DOUGH STYLE & PREHEAT OVEN/PIZZA STONE

Pan Pizza (Deep Dish/Chicago Style)

DOUGH WEIGHT: 850-900g
DIAMETER: 25-30cm
THICKNESS OF DOUGH BEFORE BAKING: 1.25-2.5cm
TEMPERATURE: 220°C
TIME: 10-15 MINUTES



New York Style

DOUGH WEIGHT: 300g
DIAMETER: 30-35cm
THICKNESS OF DOUGH BEFORE BAKING: 3mm
TEMPERATURE: 245°C
TIME: 8-10 MINUTES



Thin Crust

DOUGH WEIGHT: 220g
DIAMETER: 30cm
THICKNESS OF DOUGH BEFORE BAKING: 2mm
TEMPERATURE: 290°C
TIME: 5 MINUTES



Artisan Pizza

DOUGH WEIGHT: 220g
DIAMETER: 25cm
THICKNESS OF DOUGH BEFORE BAKING: 3mm-6mm
TEMPERATURE: 370°C
TIME: 3 MINUTES



NOTE: See page 12-13 for pizza dough recipes and proving directions.

PICK YOUR SAUCE

TIP: We recommend 60-120g for each pizza.

Pizza

Alfredo

Pesto

Barbecue

Buffalo

Spicy tomato

Bechamel

KEY  High Water Content

PICK YOUR TOPPINGS

TIP: We recommend approx. 100-150g total for each pizza.

Grated cheese

Fresh mozzarella

Ricotta cheese

Chicken

Sausage

Meatballs 

Peppers 

Onions 

Broccoli

Pepperoni

Aubergine 

Prosciutto

Ham

Olives

Spinach 

Pineapple 

Salami

NOTE: Avoid overloading the pizza, which will make it difficult to cook evenly.

COOK TIMES (ADJUST TO PREFERENCE)

Pan Pizza (Deep Dish/Chicago Style)
10-15 mins

New York Style
8-10 mins

Thin Crust
5-7 mins

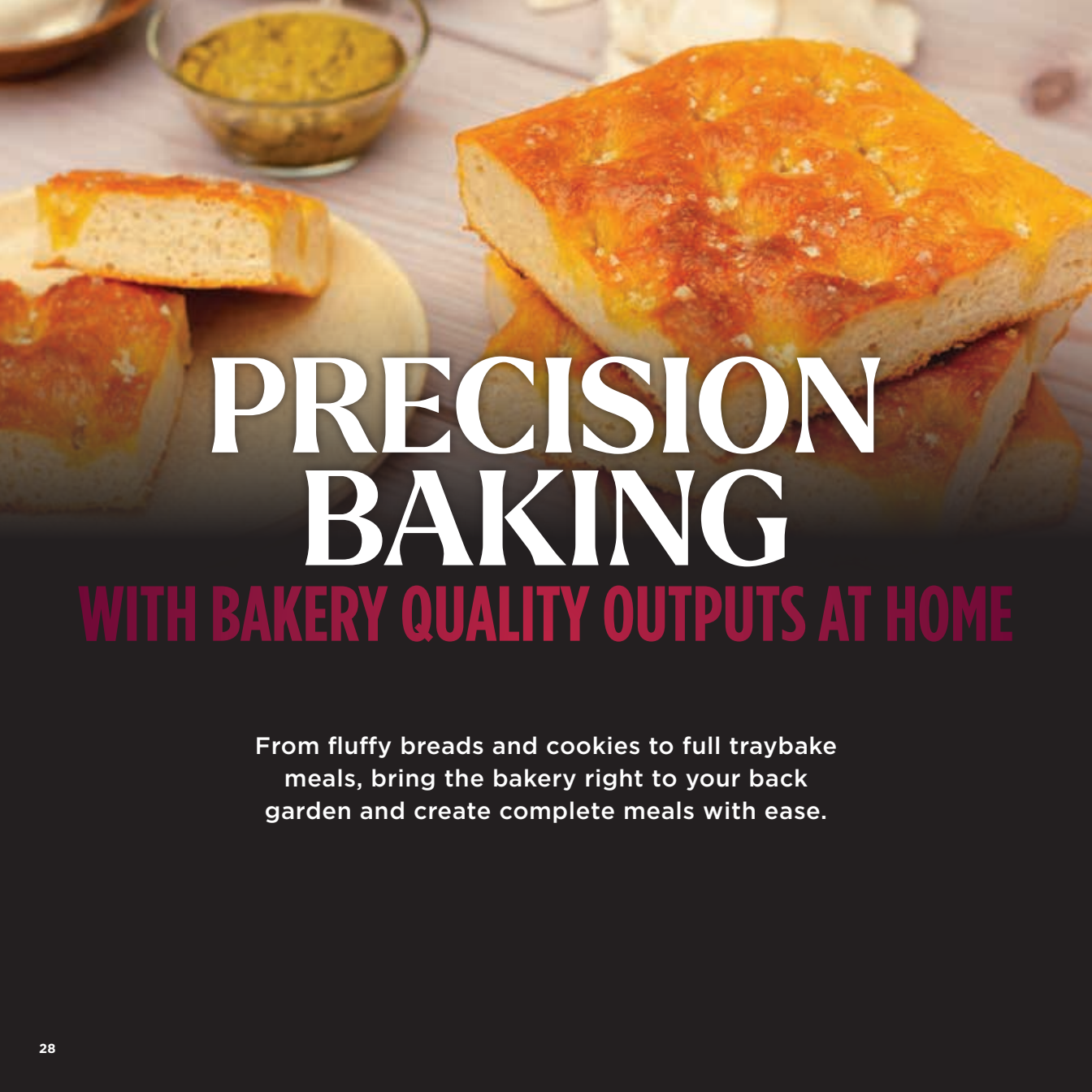
Artisan Style
2½-5 mins

NOTE: Make sure pizza stone is in oven during preheating.

TIP: To ensure the dough is easy to work, leave out at room temperature for a few hours or until malleable enough to stretch.

TIP: When adding multiple toppings with high water content to your pizza, consider increasing the cook time. Pre-cooking high-moisture toppings before adding them to your pizza can help reduce excess moisture.

TIP: When using a Ninja Pizza Peel, dusting it with flour will help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.



PRECISION BAKING

WITH BAKERY QUALITY OUTPUTS AT HOME

From fluffy breads and cookies to full traybake meals, bring the bakery right to your back garden and create complete meals with ease.

STEP 1 SET UP



- Press the mode button to select BAKE.
- Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- Press START/STOP to begin preheating.

NOTE: Estimated time to preheat is 5 to 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart).

- While oven is preheating, start prepping ingredients.

STEP 2 ADD FOOD

- When the oven is preheated, ADD FOOD PRS START will appear on the display.
- Use oven mitts to slide the Bake Tray with ingredients into the oven.

STEP 3 COOK

- Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- When cook time is complete, the oven will beep and DONE will appear on the display.
- Use oven mitts to remove Bake Tray from the oven.
- Let food rest, then serve.

NOTE If proving, see page 10 for additional information.

KICKSTARTER RECIPE

FOCACCIA

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PROVE/BAKE | **PREP:** 12 MINUTES | **PROVE:** 50 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 20 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS | **ACCESSORY:** BAKE TRAY



INGREDIENTS

6 tablespoons extra virgin olive oil, divided
700g strong bread flour, plus extra for kneading
1½ tablespoons flaky sea salt, divided
10g easy bake yeast
450ml tepid water

RECOMMENDED SANDWICH FILLINGS

- Mortadella, burrata, tomato and rocket
- Mozzarella, pesto, tomato and rocket
- Prosciutto, tallegio, salad and sundried tomatoes
- Blue cheese, ripe pear, walnuts and crisp lettuce

DIRECTIONS



Place baking paper in bottom of the Bake Tray. Add 2 tablespoons of olive oil on top of the baking paper and set aside.



In a large bowl, add the flour, yeast, 1 tablespoon of sea salt and 1 tablespoon of olive oil. Gradually mix in water with a spoon or hands until the dough starts to form a ball. It may be a bit sticky.

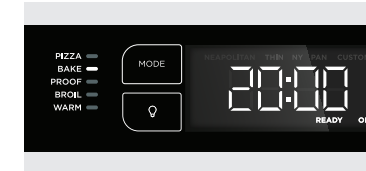


Turn dough out onto a floured surface and knead for 10 minutes or until the dough is smooth.

NOTE Product colour may vary.



Place dough onto the Bake Tray and flip over to ensure oil is on both sides of the dough. Spread the dough to roughly fit into the pan. Loosely cover the tray with cling film and place inside of the unit. Press **MODE** until **PROVE** is selected, and use the dial to set time to 50 minutes. Press **START/STOP** to begin proving.



Once proving is complete, remove the Bake Tray from the oven and remove the cling film. Using your fingers, press dimples all over the dough. Drizzle 2 tablespoons of olive oil evenly over the dough, and sprinkle with the remaining sea salt.

Press **MODE** until **BAKE** is selected. Set temperature to 210°C and set time to 20 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approximately 6 minutes).



When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, place tray in oven, close door and press **START/STOP** to begin cooking.

When cooking is complete, remove tray and drizzle remaining olive oil and sea salt over the top while hot. Allow bread to cool for at least 15 minutes before serving.

DINNER ROLLS

ADVANCED RECIPE ●●●

FUNCTION: PROVE/BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **TOTAL PROVE:** 50 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 15 MINUTES | **MAKES:** 9 SERVINGS | **ACCESSORIES:** BAKING PAPER, BAKE TRAY



INGREDIENTS

1 teaspoon olive oil
500g strong white flour, plus extra for kneading
11g table salt
7g easy bake yeast
340ml lukewarm water
1 egg, beaten
2 teaspoons of poppy seeds or sesame seeds, or a mix



DIRECTIONS

- 1 Place baking paper on the bottom of the Bake Tray. Lightly oil and set aside.
- 2 In a large bowl, mix flour, salt and yeast with a spatula, create a well in the centre of the mixture. Slowly pour in the lukewarm water and mix until a rough ball forms. Tip out onto a floured work surface and knead for 6-10 minutes until the dough is smooth.
- 3 Place dough onto the baking paper on the lined Bake Tray. Cover with cling film and place inside the unit. Press MODE until **PROVE** is selected, and use the dial to set time to 30 minutes. Press START/STOP to begin proving.
- 4 When the dough has proved, slide tray out of the oven and place dough onto a lightly floured surface. Knead for 2 minutes then divide the dough into 9 evenly sized balls. Place balls back onto the Bake Tray and place in oven.
- 5 Press MODE until **PROVE** is selected, and use the dial to set time to 20 minutes. Press START/STOP.
- 6 After the second **PROVE**, remove the tray from the oven. Brush the top of each roll with beaten egg and sprinkle your chouse of seeds on top.
- 7 Press MODE until **BAKE** is selected. Set temperature to 210°C and set time to 15 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will take approximately 6 minutes).
- 8 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place tray in oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 9 When cooking is complete, remove tray. Allow bread to cool for at least 15 minutes before serving.

FARMHOUSE LOAF

ADVANCED RECIPE ●●●

FUNCTION: PROVE/BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PROVE:** 1 HOUR | **PREHEAT:** APPROX. 6 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 20 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** BAKE TRAY



INGREDIENTS

1 teaspoon olive oil
500g strong white flour, plus extra to dust
11g table salt
7g easy bake yeast
340ml lukewarm water



DIRECTIONS

- 1 Place baking paper on bottom of Bake Tray. Lightly oil and set aside.
- 2 In a large bowl add flour, salt and yeast. With a spatula, create a well in the centre of the mixture. Slowly pour in the lukewarm water and mix until a rough ball forms. Tip out onto a floured work surface and knead for 6-10 mins until the dough is smooth.
- 3 Place dough onto the lined Bake Tray. Cover with cling film and place inside the unit. Press MODE until **PROVE** is selected, and use the dial to set time to 30 minutes. Press START/STOP to begin proving.
- 4 When the dough has proved, slide tray out of the oven and place onto a lightly floured surface. Form the dough into an oval, tucking the ends underneath. Place dough back onto Bake Tray and place in oven.
- 5 Press MODE until **PROVE** is selected, and use the dial to set time to 30 minutes. Press START/STOP.
- 6 After the second **PROVE**, remove the tray from the oven. Use a sharp knife to make 1-2 cm cut across the top of the dough.
- 7 Press MODE until **BAKE** is selected. Set temperature to 210°C and set time to 20 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will take approximately 6 minutes).
- 8 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place tray in oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 9 When cooking is complete, remove tray from oven. Allow bread to cool for at least 15 minutes before serving.

HALLOUMI, VEGETABLE & CHICKPEA TRAYBAKE



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 8 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 45 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** BAKE TRAY

INGREDIENTS

1 x 400g tin chickpeas, drained, rinsed
1 medium sweet potato, peeled, cut into 2cm pieces
2 peppers, cut into 3cm pieces
1 courgette, halved, thickly sliced
1 red onion, cut into wedges
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon rose harissa, plus extra to serve
Sea salt and ground black pepper, as desired
250g halloumi, drained, cut into 2cm chunks
300g cherry tomatoes

TO SERVE (optional)

Handful of coriander
Yoghurt
Lemon wedges



DIRECTIONS

- 1 Press MODE until **BAKE** is selected. Set the temperature to 180°C and set time to 45 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will be approx. 8 minutes).
- 2 Place the chickpeas, sweet potato, peppers, courgette and red onion on the Bake Tray. Pour over the olive oil and sprinkle with harissa, salt and pepper. Stir until the vegetables are fully coated.
- 3 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place tray in oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 4 When 25 minutes remain on the timer, slide out tray and use silicone-tipped tongs to toss vegetables. Add the halloumi, place the tray in the oven and close door to continue cooking.
- 5 When 10 minutes remain, slide the tray out, add tomatoes, then place the tray in the oven and close door to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, the halloumi should be golden and tomatoes should be soft. Remove tray and serve immediately. Serve with coriander, yoghurt and lemon wedges, as desired.

APPLE & CINNAMON TART



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 30 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** BAKE TRAY, PIZZA STONE

INGREDIENTS

1 sheet of 320g pre-rolled puff pastry
4 tablespoons soft brown sugar
2 teaspoons ground cinnamon
1 tablespoon cornflour
1 teaspoon vanilla extract
Juice of half a lemon
500g eating apples, cored, cut into ½ cm slices
1 tablespoon softened butter
2 tablespoons milk

TO SERVE (optional)

Cream
Vanilla ice cream or custard, if desired



DIRECTIONS

- 1 Place baking paper on the bottom of the Bake Tray. Unroll the puff pastry and place it on top, trimming the edges to fit. Using a sharp knife, lightly score the pastry along the sides, leaving a 2cm border for the crust, then prick the pastry with a fork and set aside.
- 2 In a large bowl, whisk together the sugar, cinnamon, cornflour, vanilla extract, and lemon juice until well combined. Add the sliced apples and toss to evenly coat.
- 3 Arrange apple slices in even rows on the puff pastry, leaving a 2cm edge. Brush the edges of the pastry with the milk and dollop butter evenly across the apple.
- 4 Place the Pizza Stone into the bottom of the oven. Press MODE until **BAKE** is selected. Set the temperature to 190°C and set the time 30 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will be approx. 3 minutes).
- 5 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place the Bake Tray into the oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 6 Once cooking is complete, remove tray from oven and allow tart to cool for 5 minutes before serving with cream, ice cream or custard.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 12-15 MINUTES | **MAKES:** 10-12 COOKIES | **ACCESSORIES:** BAKE TRAY

INGREDIENTS

- 115g butter, softened
- 110g soft brown sugar
- 90g caster sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 large egg
- 1 teaspoon vanilla extract
- 170g plain flour
- ½ teaspoon bicarbonate of soda
- 200g dark chocolate chips

DIRECTIONS

- 1 Place baking paper on the bottom of the Bake Tray. Set aside. Place the pizza stone into the bottom of the oven.
- 2 In a large bowl, whisk together the butter, both sugars and salt until well combined. Whisk in the egg and vanilla until light and fluffy.
- 3 Sift in flour and bicarbonate of soda, then fold into the mixture with a spatula. Fold in the chocolate chips.
- 4 Press MODE until **BAKE** is selected. Set the temperature to 180°C and set the time 15 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will be approx. 3 minutes).
- 5 Scoop tablespoons of the mixture onto the tray, leaving enough space between each to allow for spreading, you will need to cook in 2-3 batches. When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place the tray into the oven, close door and press START/STOP to begin cooking. After 12 minutes check cookies to see if they are cooked. If not, continue for remaining 3 minutes.
- 6 Once cooking is complete, remove tray and allow cookies to cool for 5 minutes before removing from tray. Enjoy while warm or allow to cool and store in air tight container.





AIR FRY

ENJOY HEALTHIER MEALS IN A FLASH

Cook using little to no oil, with extra crispy results – from chunky chips and roasted vegetables to fried chicken.

STEP 1 SET UP



- Press the mode button to select AIR FRY.
- Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- Press START/STOP to begin preheating.

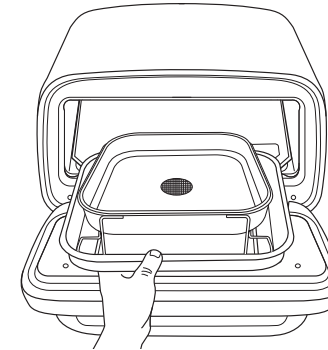
NOTE: Estimated time to preheat is 5 to 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart).

- While oven is preheating, start prepping ingredients.

NOTE For best results, use the Air Fry basket nested within the Bake Tray.

STEP 2 ADD FOOD

- When the oven is preheated, ADD FOOD PRS START will appear on the display.
- Use oven mitts to slide the Air Fry Basket (on top of the Bake Pan) with ingredients into the oven.



STEP 3 COOK

- Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- Turn/stir ingredients midway through cooking (see recipe).
- When cook time is complete, the oven will beep and DONE will appear on the display.
- Use oven mitts to remove the Air Fry Basket and Bake Pan from the oven.
- Let food rest, then serve.

KICKSTARTER RECIPE

SPICY CHICKEN WINGS WITH BLUE CHEESE DIP

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: AIR FRY | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 40 MINUTES | **MAKES:** 2-4 SERVINGS | **ACCESSORY:** AIR FRY BASKET, BAKE TRAY



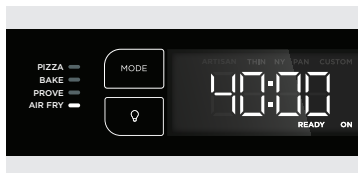
INGREDIENTS

1kg fresh chicken wings	BLUE CHEESE DIP
1 tablespoon vegetable oil	70g sour cream
2 teaspoons smoked paprika	30g mayonnaise
1 teaspoon garlic powder	60g blue cheese
100ml Buffalo sauce	1 tablespoon lemon juice
Sea salt and ground black pepper, as desired	1 tablespoon chives, finely chopped
	Sea salt and ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



Place the Air Fry Basket on top of the Bake Tray and set aside.



Press MODE until **AIR FRY** is selected. Set the temperature to 230°C and set the time to 40 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheat will be approx. 3 minutes).



In a large bowl toss the chicken wings with oil, smoked paprika, garlic powder, Buffalo sauce, salt and pepper until evenly coated. Then place the wings in an even layer in the Air Fry Basket in the Bake Tray.



When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place the Air Fry Basket and Bake Tray into the oven, close door and press START/STOP to begin cooking.



When time reaches 20 minutes, slide the tray out and use silicone-tipped tongs to flip each wing. Place tray back in the oven to continue cooking.



While the wings are cooking, in large bowl add all ingredients for the blue cheese dip and mix until fully combined, mashing blue cheese with a fork.

When cooking is complete, remove the tray and basket. Place wings on a plate and serve hot with blue cheese dip on the side.

NACHOS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: AIR FRY | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 10 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** AIR FRY BASKET, BAKE TRAY



INGREDIENTS

200g tortilla chips
250g grated Cheddar cheese, divided

TOPPINGS (optional)

Sliced black olives
Jalapeños, sliced thin
Kidney or black beans, drained, rinsed
Cooked shredded chicken
Cooked minced beef
Guacamole
Salsa
Pickled red onion
Sour cream

DIRECTIONS

- 1 Press MODE until **AIR FRY** is selected. Set the temperature to 180°C and set the time to 10 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will be approx. 3 minutes).
- 2 While oven preheats, place the Air Fry Basket on top of the Bake Tray and spread half of the tortilla chips in an even layer in the Air Fry Basket. Top the tortilla chips with 150g of cheese and add any toppings you'd like to cook on top. Add remaining chips over the first layer and repeat the process with the remaining cheese and toppings. If nachos are heavily loaded with toppings, push toppings down to fit in unit.
- 3 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place the Air Fry Basket and Bake Tray into the oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, remove tray and basket. Carefully transfer nachos to serving platter and top with additional toppings, as desired. Serve hot.



JACKET POTATO BAR



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: AIR FRY | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 45 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** AIR FRY BASKET, BAKE TRAY

INGREDIENTS

8 medium 200g potatoes, washed, dried
2 teaspoons vegetable oil

TOPPINGS (optional)

Hot baked beans
Tuna and Sweetcorn
Grated cheese
Vegetable Chilli
Chilli con carne
Jalapeños, sliced
Pre-cooked bacon bits
Peppers, diced
Tomato, diced
Avocado, diced
Salsa
Chilli sauce
Red onion, diced
Crispy onions
Sour cream

DIRECTIONS

- 1** Press MODE until **AIR FRY** is selected. Set the temperature to 200°C, and set the time to 45 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will take approx. 3 minutes).
- 2** Use a fork to poke each potato 3–5 times. Drizzle potatoes with oil and rub to coat evenly. Place Air Fry Basket on top of the Bake Tray and place potatoes in basket.
- 3** When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place Air Fry Basket and Bake Tray in the oven, close door, and press START/STOP to begin cooking.
- 4** When 15 minutes remain on the timer, slide out tray and use silicone-tipped tongs to turn the potatoes. Place tray into the oven to continue cooking.
- 5** When cooking is complete, remove tray and basket. Allow potatoes to cool for 5 minutes, then transfer to a serving platter. Slice potatoes lengthwise and add desired toppings. Serve hot.



CHICKEN TIKKA & PEPPER SKEWERS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: AIR FRY | **PREP:** 10 MINUTES | **MARINATE:** 2 HOURS OR OVERNIGHT | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 15 MINUTES **MAKES:** 6-8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** AIR FRY BASKET, BAKE TRAY, 6-8 WOODEN SKEWERS

INGREDIENTS

250g plain Greek yoghurt
Juice of ½ a lemon
3cm ginger, peeled and grated
2 garlic cloves, peeled, grated
4 tablespoons tikka paste
2 tablespoons olive oil
2 peppers, cut into 3cm pieces
500g chicken breasts, cut into 3cm pieces
Sea salt and ground black pepper, as desired

TO SERVE (optional)

Lime wedges
Mint Yoghurt
Wraps or naan bread

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, mix all the ingredients together, except for the chicken, and season with salt and pepper. Add the chicken pieces and toss until fully coated. Let it marinate for 2 hours or refrigerate overnight.
- 2 Place the Air Fry Basket on top of the Bake Tray and set aside.
- 3 Press MODE until **AIR FRY** is selected. Set the temperature to 220°C and set the time to 20 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will be approx. 3 minutes).
- 4 Once marinated, thread the chicken and peppers onto 6 to 8 wooden skewers (cut to size if needed to fit the Air Fry Basket). Arrange them in a single layer in the basket.
- 5 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place the Air Fry Basket and Bake Tray into the oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 6 Halfway through cooking, slide out the tray and use silicone-tipped tongs to flip the skewers. Place tray back into the oven to continue cooking. When chicken is golden and cooked through, cooking is complete.
- 7 When cooking is complete, remove tray and basket. Serve with lime wedges, mint yoghurt and bread on the side.



CINNAMON NUT GRANOLA

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: AIR FRY | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES
MAKES: 10-12 SERVINGS | **ACCESSORIES:** BAKE TRAY



INGREDIENTS

60g olive oil, sunflower or coconut oil
40g runny honey
40g maple syrup
300g jumbo oats
100g pumpkin seeds
100g sunflower seeds
125g pecan pieces
125g flaked almonds
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon sea salt

TOPPINGS (optional)

200g with dried fruits of choice:
Raisins or sultanas
Dried apricots, sliced
Dried figs, sliced
Flaked coconut
Dried cranberries

DIRECTIONS

- 1** In a saucepan, combine the oil, honey, and maple syrup. Warm over medium heat for about 2 minutes, or until fully melted.
- 2** In a large bowl, add jumbo oats, pumpkin seeds, sunflower seeds, pecan pieces, flaked almonds, cinnamon and sea salt. Pour oil and honey mixture over oats and stir until all ingredients are evenly coated.
- 3** Once the oats are coated, pour the granola mixture onto the Bake Tray and spread it out evenly.
- 4** Press MODE until **AIR FRY** is selected. Set the temperature to 180°C and set the time to 25 minutes. Press START/STOP to begin preheating (preheating will be approx. 3 minutes).
- 5** When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, place the Bake Tray into the oven, close door and press START/STOP to begin cooking.
- 6** When 15 minutes remain on the timer, slide out the tray and use silicone-tipped tongs to toss the mixture to ensure even cooking. Place tray into the oven to continue cooking. When 5 minutes remaining on the timer toss again.
- 7** When cooking is complete, remove tray and while granola is still warm add dried fruit, if using.
- 8** Leave to cool completely before storing in an airtight container.



AIR FRY CHART

NOTE For best results, use the Air Fry basket nested within the Bake Tray.

INGREDIENT	AMOUNT (UP TO)	PREP	OIL	TEMP	COOK TIME	TOSS
VEGETABLES						
Asparagus	400g	Whole, stems trimmed	toss with 2 tsp oil, season	200°C	6-8 mins	Flip halfway
Beetroot	1kg	Peeled and halved, quarter if large	none	200°C	40-55 mins	Toss halfway
Peppers	5 (750g)	Cut in half lengthways	none	200°C	26-30 mins	Flip halfway
Brussels Sprouts	1kg	Cut in half, stem trimmed	toss with 2 tbsp oil, season	200°C	18-22 mins	Toss halfway
Butternut Squash	1.5kg	Cut in 2.5cm pieces	toss with 2 tbsp oil, season	200°C	23-26 mins	Toss halfway
Carrots	1kg	Peeled, cut in 1.5cm pieces	toss with 2 tbsp oil, season	200°C	20-25 mins	Toss halfway
Cauliflower	800g	Cut in 2.5cm florets	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	20-25 mins	Toss halfway
Celeriac	600g	Peel & cut into 1.5cm cubes	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	20-28 mins	Toss halfway
Corn on the Cob	6	Whole ears, husks removed	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	12-15 mins	Toss halfway
Courgette	1kg	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5cm pieces	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	18-25 mins	Toss halfway
Green Beans	500g	Trimmed	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	12-14 mins	Toss halfway
Kale	200g	Torn in pieces, stems removed	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	5-8 mins	Toss halfway
Mushrooms	750g	Wiped, cut in quarters	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	10-12 mins	Toss halfway
Broccoli	400g	Cut in 2.5cm florets	toss with 1 tbsp oil, season	200°C	13-16 mins	Toss halfway
Potatoes (King Edward, Maris Piper, Rooster)	1.5kg	Cut in 2.5 cm wedges	toss with 1 tbsp oil, season	220°C	35-45 mins	Gently toss halfway
	1kg	Hand cut fries, thin	toss with 1 tbsp oil, season	220°C	20-35 mins	Gently toss halfway
	1kg	Hand cut fries, thick	toss with 1 tbsp oil, season	220°C	25-40 mins	Gently toss 3-4 times
	1kg (200-250g each)	Pierce with a fork 3 times	none	200°C	40-55 mins	Toss halfway
Sweet Potatoes	1kg	Cut in 2.5cm chunks	toss with oil, season	200°C	20-30 mins	Toss halfway
	8 whole	Pierced with a fork 3 times	none	200°C	40-45 mins	Toss halfway
Parsnip	500g	Peel & cut into 5cm lengths	toss with oil, season	200°C	15-20 mins	Toss halfway
POULTRY						
Chicken Breasts	4 (200g each)	Boneless	Brushed with oil, seasoned	200°C	20-25 mins	Flip halfway
Chicken thighs	1kg	Bone-in, skin on	Brushed with oil, seasoned	200°C	25-30 mins	None
	8 (100g each)	Boneless, skinless	Brushed with oil, seasoned	200°C	25-25 mins	Flip halfway
Chicken wings	1kg	Drumettes & flats, skin on	Toss with 1 tbsp, seasoned	200°C	22-26 mins	Flip halfway

AIR FRY CHART

NOTE For best results, use the Air Fry basket nested within the Bake Tray.

INGREDIENT	AMOUNT (UP TO)	PREP	OIL	TEMP	COOK TIME	TOSS
Fish cakes	4 (580g) or 2 (145g each)	None	None	200°C	15-20 mins	Flip halfway
Salmon fillets	4 (130g each)	2.5cm thick	None	200°C	8-12 mins	Flip halfway
Prawns	16 large	Whole, peeled, tails on	1 tbsp	200°C	4-8 mins	Flip halfway
Burgers	4 (113g each)	2.5cm thick	None	200°C	15-25 mins	Flip halfway
Steaks	2 (230g each)	Whole	Brushed with oil, seasoned	220°C	6-10 mins	Flip halfway
Bacon	4-6 rashers	none	None	200°C	8-10 mins	Flip halfway
Pork chops	2 bone-in (250g each)	Bone-in	Brushed with oil, seasoned	220°C	14-20 mins	Flip halfway
	4 boneless (400g)	Boneless	Brushed with oil, seasoned	220°C	10-14 mins	Flip halfway
Pork fillet	2 (350-500g each)	Whole	Brushed with oil, seasoned	220°C	25-30 mins	Flip halfway
Sausages	6 (400g)	Whole	None	220°C	16-22 mins	Flip halfway
FROZEN FOODS						
Chicken nuggets	700g	None	None	220°C	20-25 mins	Flip halfway
Chicken burgers	4 (125g each)	None	None	200°C	14-15 mins	Flip halfway
Chicken Kiev	4 (1.2kg)	None	None	190°C	16-18 mins	Flip halfway
Chicken dippers	500g	None	None	200°C	10-12 mins	Flip halfway
Chips	500g	None	None	220°C	20-30 mins	Shake halfway
	1kg	None	None	220°C	30-45 mins	Shake halfway
Chunky Chips	1kg	None	None	220°C	25-35 mins	Flip halfway
Fish fillets	4 (440g)	None	None	200°C	15-20 mins	Flip halfway
Fish fingers	10 (280g)	None	None	200°C	12-16 mins	Flip halfway
Hash browns	625g	None	None	200°C	12-16 mins	Flip halfway
Onion rings	350g	None	None	220°C	10-12 mins	Flip halfway
Prawn tempura	16 (280g)	None	None	190°C	9-10 mins	Flip halfway
Potato wedges	650g	None	None	220°C	20-25 mins	Toss halfway
Roast Potatoes	800g	None	None	220°C	25-30 mins	Toss halfway
Veggie burgers	6 (750g)	None	None	220°C	12-15 mins	Flip halfway
Vegan nuggets	500g	None	None	200°C	10-15 mins	Flip halfway
Vegan sausages	12 (540g)	None	None	180°C	8 mins	Flip halfway

DEIN LEITFADEN ZUM HEISSLUFTGRILLEN IM FREIEN

Willkommen zum Ninja Artisan Elektro-Pizza- und Heißluft-Ofen. Auf den nächsten Seiten findest du Anleitungen und Rezepte für das ultimative und mühelose Kochen im Freien.

Legen wir los.

DAS ULTIMATIVE SET

Die richtige Ausrüstung macht den Unterschied. Hol dir das passende Zubehör für deinen neuen Ofen. Du findest es auf ninjakitchen.eu.

Das mitgelieferte Zubehör und die Produktfarbe können variieren.



VERSTELLBARER
STÄNDER MIT
SEITENABLAGE



ZUSÄTZLICHE
SEITENABLAGE



OFEN-ABDECKUNG

Inhaltsverzeichnis

Das Bedienfeld kennenlernen.....	56	Bake (Backen)	78
Reinigung.....	57	Einleitung.....	78
Traditionelle Pizza wie aus dem Steinofen	58	Anleitungen.....	79
Einleitung.....	58	Kickstarter-Rezept	80
Anleitungen.....	59	Rezepte	82
Pizza auswählen	60	Air Fry (Heißluft-Frittieren)	88
Tipps und Tricks zur Pizzazubereitung	61	Einleitung.....	88
Pizzateig-Rezepte.....	64	Anleitungen.....	89
Kickstarter-Rezept	66	Kickstarter.....	90
Rezepte	68	Rezepte	92
Gartabellen	76	Gartabellen	100

Rezeptschlüssel



NUSSFREI



GLUTENFREI



OHNE
MILCHPRODUKTE



VEGETARISCH



VEGAN



HIER SCANNEN, um
zu Zubehör und
Anleitungsvideos
zu gelangen.

DAS BEDIENFELD KENNENLERNEN



A POWER (EIN-/AUSSCHALTSTASTE)

Drücken, um das Gerät ein- bzw. auszuschalten. Achte darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht benutzt wird.

B MODE (MODUS)

Drücken, um zwischen den Zubereitungsfunktionen zu wechseln: PIZZA (PIZZA), BAKE (BÄCKEN), PROVE (TEIG GEHEN LASSEN), AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN).

C VOREINSTELLUNGEN FÜR PIZZA

Nach Auswahl der PIZZA-Funktion kann mit dem rechten Drehkopf über die Anzeige die Voreinstellung ARTISAN (ARTISAN), THIN (DÜNN), NY (NEW YORK STYLE), PAN (PAN PIZZA) oder CUSTOM (INDIVIDUELL) ausgewählt werden.

D LIGHT (LICHT)

Drücken, um den Innenraum des Ofens 30 Sekunden lang zu beleuchten. Während der letzten 30 Sekunden der Zubereitung schaltet sich das Licht automatisch ein.

E TEMP (TEMPERATUR)

Mit der Taste TEMP (TEMPERATUR) die Temperatur auswählen und dann mit dem rechten Drehkopf anpassen.

F TIME (ZEIT)

Mit der Taste TIME (ZEIT) wählst du die gewünschte Zeit aus und stellst sie dann mit dem rechten Drehkopf ein.

G RECHTER DREHKNOPF

Mit diesem Drehkopf kannst du TEMP (TEMPERATUR) und TIME (ZEIT) wie gewünscht einstellen oder Pizza-Voreinstellungen auswählen. Diese Taste drücken, um die aktuelle Zubereitungsfunktion zu starten oder zu beenden.

HINWEIS: Obwohl es nicht empfohlen wird, kannst du das Vorheizen überspringen, indem du den Drehkopf 4 Sekunden lang gedrückt hältst.

H READY (BEREIT)

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

I ON (EIN)

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

Vorheizzeiten

TEMP (TEMPERATUR)	TIME (ZEIT)
150 °C–205 °C	5–7 Min.
205 °C–260 °C	7–10 Min.
260 °C–315 °C	10–15 Min.
315 °C–370 °C	15–25 Min.

HINWEIS: Das Öffnen der Klappe und die Verwendung von Verlängerungskabeln können die Vorheizzeit verlängern. Achte darauf, ein Verlängerungskabel zu verwenden, das für die Verwendung im Freien geeignet ist. Weitere Informationen findest du in den Abschnitten „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Vorheizzeiten“ in der Bedienungsanleitung.

REINIGUNG

Ofen reinigen

SCHRITT 1

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

SCHRITT 2

Wische das Gerät innen und außen mit einem feuchten, nicht scheuernden Stoff- oder Papiertuch ab.

HINWEIS: Es kann auch eine Nylonbürste mit Seifenwasser verwendet werden.

SCHRITT 3

Alle gereinigten, trockenen Zubehörteile wieder an die entsprechenden Positionen im Gerät legen.

Zubehör reinigen



PIZZASTEIN

NICHT mit Seifenwasser waschen, in Wasser eintauchen oder im Geschirrspüler reinigen.

Um Risse zu vermeiden, den Pizzastein vor der Reinigung immer vollständig abkühlen lassen. Sanft mit nicht metallischen Utensilien abkratzen. Wische alle verbleibenden Schmutzpartikel mit einem weichen Tuch ab.



BACKBLECH

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



PIZZASCHALE

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



HEISSLUFT-FRITTEUSEN-KORB

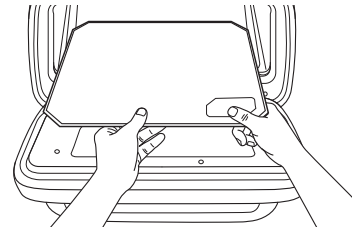
NICHT im Geschirrspüler reinigen. Abkühlen lassen und anschließend von Hand reinigen. Spülmittel, warmes Wasser und nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.

TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFEN

PIZZERIA ZU HAUSE

Erlebe den Geschmack eines Steinofens ganz einfach zu Hause. Mit Temperaturen bis 370 °C sind professionell gefleckte Ränder, knusprige Krusten und perfekt geschmolzene Beläge ein Kinderspiel.

SCHRITT 1 EINRICHTEN



- Den Pizzastein mit dem Ninja Logo in der vorderen rechten Ecke unten im Ofen einsetzen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Unbedingt darauf achten, dass der Pizzastein vorgeheizt ist und die Arbeitsfläche und die Schaufel leicht bemehlt sind. Weitere Tipps für die Zubereitung von Pizza siehe Seite 61.

SCHRITT 2 PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Die Taste Mode (Modus) drücken, um **PIZZA (PIZZA)** auszuwählen.
- Mit dem rechten Drehknopf den gewünschten Pizza-Typ auswählen (Optionen werden auf der Anzeige angezeigt). (Auf der nächsten Seite werden die verschiedenen Pizzatypen beschrieben.)
- Mit dem rechten Drehknopf die Garzeit einstellen (Temperatureinstellung ist nur bei der Option **CUSTOM (INDIVIDUELL)** möglich).
- **START/STOP (START/STOPP)** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 8–25 Minuten, abhängig vom ausgewählten Pizza-Typ).

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

SCHRITT 3 GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, erscheint auf der Anzeige: „**ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN)**“ und „**PRS START (START DRÜCKEN)**“. Die Pizza direkt auf dem Stein platzieren. Wir empfehlen die Verwendung der Ninja Pizzaschale. Die Abdeckung schließen.
TIPP: Ist keine Pizzaschale vorhanden, kann ein bemehltes Holzschneidebrett verwendet werden, um die Pizza auf den Pizzastein zu schieben.
- Auf **START/STOP (START/STOPP)** drücken. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

SCHRITT 4 GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**GET FOOD (ESSEN ENTNEHMEN)**“.
- Die Pizza mit der Pizzaschale herausnehmen und vor dem Schneiden und Genießen etwas abkühlen lassen.
- Wenn du eine weitere Pizza zubereiten möchtest, drücke die Taste **TIME (ZEIT)** und verwende den rechten Drehknopf, um eine neue Garzeit einzustellen. Lege die nächste Pizza ein und drücke die Taste **START/STOP (START/STOPP)**, um den Timer zu starten. Auf diese Weise kannst du bis zu 2 zusätzliche Pizzen backen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

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



HIER SCANNEN,
um zu Zubehör
und Anlei-
tungsvideos
zu gelangen.

PIZZA, WIE DU SIE LIEBST

ARTISAN (ARTISAN)



Eine bissfeste, fluffige Kruste mit knusprigen Blasen. In jeder Hinsicht ein Kunstwerk.

THIN CRUST (DÜNNER RAND)



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

NEW YORK (NEW YORK)



Große, von Hand geschwenkte Pizza mit leichter Bräunung und einer faltbaren, bissfesten Kruste.

DEEP PAN (AMERIKANISCHE PIZZA)



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

CUSTOM (INDIVIDUELL)



Erstelle deine eigenen Voreinstellungen, perfekt für Pizza Calzone. Für eine 28×15 cm große Pizza Calzone die Temperatur auf 200 °C einstellen und 10–14 Minuten backen.

TIPPS UND TRICKS ZUR PIZZAZUBEREITUNG

TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN TEIG

Während das Gerät vorheizt, die Oberfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Händen oder einer Rolle zu einer glatten Fläche dehnen. Um ein Ankleben zu vermeiden, bei Bedarf Mehl zugeben.

Wenn du vorgerollten, gekauften Teig verwendest, entferne das Pergamentpapier und lege den Teig auf eine bemehlte Fläche. Bei Bedarf so zuschneiden, dass der Teig auf die Schale und den Stein passt. Für optimale Ergebnisse 4–5 Minuten auf **THIN CRUST (DÜNNER RAND)** backen.

Vor dem Belegen der Pizza sicherstellen, dass der Teig nicht an der Oberfläche klebt. Um zu verhindern, dass die Pizza durchweicht und unzureichend gegart wird, darf sie nicht zu dick belegt werden.

TIPPS FÜR DIE PIZZASCHALE

Der Teig und die Schale sollten Zimmertemperatur haben, damit die Pizza leicht auf die Schale und wieder herunter gleiten kann.

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

Bestäube die Pizzaschale mit Mehl oder Grieß und führe die Schale dann vorsichtig unter die Pizza. Direkt in den Ofen geben und auf den erhitzten Stein legen.

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



TIPPS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN

Bei glutenfreiem Teig kann Grieß verwendet werden, um zu verhindern, dass der Teig an der Arbeitsfläche oder der Pizzaschale haftet.

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

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

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

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

GRUNDLAGEN: BROTTTEIG GEHEN LASSEN

Den Teig gehen lassen – eine Kunst



Dadurch wird Kohlendioxid freigesetzt, was den Teig leichter und weicher macht und zu einem gut aufgegangenen Boden führt.

Perfekt aufgehender Teig



Wenn du den Teig in kleinere Portionen aufteilst, wie im Rezept vorgeschlagen (z. B. für 4 Pizzen), musst du den getrennten Teig zugedeckt weitere 20 Minuten, also insgesamt 60 Minuten gehen lassen.

Das Aufgehen gelingt besser, wenn du 230 ml Wasser in das Backblech gibst. Lege den Teig in eine separate 20–25 cm große Form und decke diese mit Frischhaltefolie ab. Das Hinzufügen von Wasser während des Gärprozesses erhöht die Luftfeuchtigkeit, was zu einer besseren Gärung führt. Dies ist besonders in kälteren/trockeneren Umgebungen von Vorteil.

Das richtige Timing



Die Größe des Teigs verdoppelt sich, wenn er die entsprechende Zeit lang gegangen ist.

Bei diesem Gerät dauert es etwa 40 Minuten, um einen einzelnen Teig gehen zu lassen.

Wenn du eine große Menge Teig zubereitest (z. B. 4 Pizzen), lasse den Teig 40 Minuten gehen, teile ihn in 4 Kugeln, decke ihn ab und lasse ihn weitere 20 Minuten gehen.

Die optimale Temperatur finden:



Der Modus zum Gehen lassen des Teiges ist auf optimale 30 °C eingestellt und kann nicht verändert werden. Höhere Temperaturen können das Aufgehen des Teigs verhindern.

REZEPTE FÜR TEIGVARIANTEN

Pizzateig



Weitere Informationen siehe Seiten 64–65.

Foccacia



Weitere Informationen siehe Seite 80.

Brötchen



Weitere Informationen siehe Seite 82.

Bauernbrot



Weitere Informationen siehe Seite 83.

PIZZATEIG-REZEPTE

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

PIZZATEIG BASISREZEPT

Für New York Style, Calzone und individuell gefertigte Pizzen

ZUTATEN

6 g Aktivhefe, getrocknet
370 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
570 g backstarkes Weißmehl
12 g feines Speisesalz
Ergibt: 3 Portionen (je 300–320 g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles auflöst und schaumig wird.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spachtel vermischen, bis sich ein Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 bis 10 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Eindrücken zurückspringen.
- 4 Den Teig auf ein geöltes Backblech legen. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, dann mit dem Drehknopf die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 5 Den Teig nach der Gehzeit in 3 Portionen zu je ca. 300–320 g teilen, auf ein Backblech legen und das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken. Nach dem zweiten Gehen den Teig wie im Rezept verwenden.

TEIG FÜR TRADITIONELLE PIZZA

ZUTATEN

500 g Mehl Typ 00
3 g Aktivhefe, getrocknet
10 g feines Speisesalz
300 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
Ergibt: 3 bis 4 Portionen (je 220–240 g)

ANLEITUNG

- 1 Salz und Wasser in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Dann etwa 20 % des Mehls hinzufügen und mit einer Gabel vermischen. Die Hefe und ca. 80 % des restlichen Mehls hinzufügen und mit einer Gabel vermischen.
- 2 Wenn der Teig beginnt, sich zu formen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und das restliche Mehl etwa 5 bis 10 Minuten lang einkneten. Der Teig sollte glatt sein.
- 3 Den Teig auf ein eingefettetes Backblech legen. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, dann mit dem Drehknopf die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 4 Den Teig nach der Gehzeit in 3 bis 4 Portionen zu je ca. 220–240 g teilen, auf ein Backblech legen und das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken. Nach dem zweiten Gehen den Teig wie im Rezept verwenden.
- 5 Bei sofortiger Verwendung sicherstellen, dass der Teig Raumtemperatur hat. Andernfalls die Teigkugeln in einen luftdichten Behälter oder wiederverschließbaren Beutel geben und 24 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren.

Praktisches Lineal

TEIG FÜR PIZZA MIT DÜNNEM RAND

ZUTATEN

3 g Aktivhefe, getrocknet
180 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
260 g Mehl
5 g feines Speisesalz
Ergibt: 2 Portionen (je 220 g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles auflöst und schaumig wird.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spachtel vermischen, bis sich ein zottiger Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Eindrücken zurückspringen.
- 4 Den Teig auf ein geöltes Backblech legen. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, dann mit dem Drehknopf die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 5 Den Teig nach der Gehzeit in 2 Portionen zu je ca. 220 g teilen und das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken. Nach dem zweiten Gehen den Teig wie im Rezept verwenden.

TEIG FÜR PAN PIZZA

ZUTATEN

6 g Aktivhefe, getrocknet
340 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
570 g backstarkes Weißmehl
12 g feines Speisesalz
Ergibt: 2 Portionen (je 400–450 g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles auflöst und schaumig wird.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spachtel vermischen, bis sich ein Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 bis 10 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Eindrücken zurückspringen.
- 4 Den Teig auf ein eingefettetes Backblech legen. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, dann mit dem Drehknopf die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 5 Den Teig nach der Gehzeit in 2 Portionen zu je ca. 400–450 g teilen. Wenn der Teig für Detroit Pizza verwendet wird, muss er nicht portioniert werden. Nach dem Gehen den Teig wie im Rezept verwenden.

GLUTENFREIER TEIG

ZUTATEN

165 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
1 Teelöffel Zucker
10 g Trockenhefe
12 g Olivenöl, aufgeteilt
1 Esslöffel Apfelessig
1 großes Ei, verquirlt
10 g feines Speisesalz
370 g glutenfreies Brotmehl
Ergibt: 2 Portionen (je 300 g)

ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Wasser, Zucker, Hefe und 10 g Olivenöl vermischen. 5 Minuten stehen lassen oder bis es zu schäumen beginnt. Dann Apfelessig, Ei, Salz und Mehl hinzufügen. Mit einem Spachtel vermengen und zu einer glatten Kugel formen.
- 2 Den Teig auf ein eingefettetes Backblech legen. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, dann mit dem Drehknopf die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 3 Den Teig nach der Gehzeit in 2 Portionen zu je ca. 300 g teilen, auf ein Backblech legen und das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) ausgewählt ist, und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken. Nach dem zweiten Gehen den Teig wie im Rezept verwenden.

KICKSTARTER-REZEPT

ARTISAN PIZZA MARGHERITA

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: PIZZA/ARTISAN (PIZZA/ARTISAN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 18 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 3 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PIZZA (1-2 PORTIONEN) | **ZUBEHÖR:** PIZZASTEIN, PIZZASCHALE



ZUTATEN

220 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
 (Teig für traditionelle Pizza, Seite 64)
 60 g Pizzasauce
 75 g Mozzarellakugel, in Scheiben geschnitten, trocken
 getupft, um überflüssige Feuchtigkeit zu entfernen
 Eine Handvoll Basilikumblätter, grob gerissen zum
 Garnieren

HINWEIS Bei selbstgemachtem Teig unbedingt die Gehzeit beachten.

ANLEITUNG



Den Pizzastein in den Ofen schieben und die Klappe schließen.



Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PIZZA (PIZZA)** ausgewählt ist, mit dem Drehknopf **ARTISAN (ARTISAN)** auswählen und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 18 Minuten).



Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dehnen und wenden und per Hand einen Kreis von 25 cm Durchmesser und etwa 3 mm Dicke formen.



Den Teig gleichmäßig mit Pizzasauce bestreichen, wobei ein 1,5 cm breiter Rand für die Kruste übrig bleiben sollte. Dann gleichmäßig mit Mozzarellascheiben belegen.

TIPP Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest, solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine Pizza beim Übertragen auf den Stein nicht kleben bleibt.



Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschale unter die Pizza schieben und die Pizza auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen, START/STOP (START/STOPP) auswählen und 3 Minuten lang backen. Wenn ein leichteres Ergebnis gewünscht wird, kochen Sie für 2 ½ Minuten.



Nach Abschluss des Backvorgangs die Pizza mit der Schale herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann mit dem gezupften Basilikum garnieren, schneiden und servieren.



PEPERONI PAN PIZZA DETROIT STYLE

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA/PAN (PIZZA/PAN PIZZA) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 16 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PIZZA (6-8 PORTIONEN) | **ZUBEHÖR:** PIZZASTEIN, BACKBLECH

ZUTATEN

- 1 EL Olivenöl
- 850–900 g frischer hausgemachter Pizzateig, Raumtemperatur (Teig für Pan Pizza, Seite 65)
- 150 g Pizzasauce
- Peperoni-Salami, nach Belieben
- 150 g Mozzarella
- 2 EL geriebener Parmesan, aufgeteilt
- Chiliflocken, optional



ANLEITUNG

- 1 Den Boden und die Seiten eines Backblechs mit dem Olivenöl einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig per Hand dehnen und wenden und in die vorbereitete Form geben, sodass die Oberfläche der Form bedeckt ist. Die Form dann in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN)** ausgewählt ist, und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken und den Teig gehen lassen.
- 2 Wenn der Modus PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) abgeschlossen ist, aus dem Gerät nehmen, den Pizzastein in das Gerät einsetzen und die Klappe schließen.
- 3 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PIZZA (PIZZA)** ausgewählt ist, mit dem Drehknopf **PAN (PAN PIZZA)** auswählen und die Zeit auf 16 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 4 Folie vom Teig entfernen und den Teig gleichmäßig mit Pizzasauce bestreichen. Verteile sie bis zum Rand, damit eine Kruste entsteht. Dann mit Peperoni-Salami und anschließend mit Mozzarella belegen. Eventuell noch Peperoni-Salami auf den Mozzarella legen.
- 5 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS START (START DRÜCKEN) angezeigt wird, die Klappe öffnen und das Blech auf den heißen Stein stellen. Die Klappe schließen, START/STOP (START/STOPP) wählen und 15 Minuten garen. Wenn mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Pizza gewünscht wird, weiter backen.
- 6 Nach dem Garen vom Blech nehmen und vor dem Anschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

HINWEIS: Bei selbstgemachtem Teig unbedingt die Gehzeit beachten.

TIPP Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest, solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine Pizza beim Übertragen auf den Stein nicht kleben bleibt.



DÜNNE PIZZA MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN UND ZIEGENKÄSE

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA/THIN (PIZZA/DÜNN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 13 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 4 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PIZZA (6-8 PORTIONEN) | **ZUBEHÖR:** PIZZASTEIN, PIZZASCHALE

ZUTATEN

220 g frischer selbstgemachter Teig,
Raumtemperatur (Teig für Pizza mit dünnem Rand,
Seite 65)

60 g Pizzasauce

50 g Chutney aus karemlisierten Zwiebeln

50 g Ziegenkäse, zerbröckelt

75 g Mozzarellaugel, in Scheiben geschnitten,
trocken getupft, um überflüssige Feuchtigkeit
zu entfernen

HINWEIS Bei selbstgemachtem Teig unbedingt die
Gehzeit beachten.

TIPP Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest,
solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine
Pizza beim Übertragen auf den Stein nicht
kleben bleibt.

ANLEITUNG

- 1 Den Pizzastein in den Ofen schieben und die
Klappe schließen.
- 2 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis
PIZZA (PIZZA) ausgewählt ist, mit dem
Drehknopf **THIN (DÜNN)** auswählen und die
Zeit auf 5 Minuten einstellen. START/STOP
(START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen
zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa
13 Minuten).
- 3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche
dehnen und wenden und per Hand einen Kreis
von 25 cm Durchmesser und etwa 1,5 mm
Dicke formen.
- 4 Den Teig gleichmäßig mit Pizzasauce bestreichen,
dabei einen Rand von 1,5 mm für die Kruste frei
lassen. Mit einem Teelöffel das Chutney darauf
verteilen, dann den Ziegenkäse und den Mozzarella.
- 5 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und ADD
FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und
PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird,
die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte
Pizzaschale unter die Pizza schieben und diese
auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen,
START/STOP (START/STOPP) auswählen und
6 Minuten lang backen. Wenn mehr Zeit benötigt
oder eine dunkle Pizza gewünscht wird, die
Garzeit erhöhen.
- 6 Nach dem Garen die Pizza mit der Schale
entnehmen und vor dem Anschneiden und
Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



NEW YORK STYLE PIZZA MIT SALAMI, ROTEN ZWIEBELN UND OLIVEN



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA/NY (PIZZA/NEW YORK STYLE) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 9 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 STÜCKE | **ZUBEHÖR:** PIZZASTEIN, PIZZASCHALE

ZUTATEN

220 g frischer selbstgemachter Teig,
Raumtemperatur (Pizzateig Basisrezept, Seite 64)

60 g Pizzasauce

30 g Salami nach Wahl in Scheiben geschnitten

¼ große rote Zwiebel, in dünne Scheiben
geschnitten

30 g Oliven, entsteint

15 g Parmesan, gerieben

75 g Mozzarellakugel, grob gerissen, trocken
getupft, um überflüssige Feuchtigkeit zu entfernen

ANLEITUNG

- 1 Den Pizzastein in den Ofen schieben und die Klappe schließen.
- 2 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PIZZA (PIZZA)** ausgewählt ist, mit dem Drehknopf **NY (NEW YORK STYLE)** auswählen und die Zeit auf 9 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10 Minuten).
- 3 Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit der Hand zu einem 30 cm großen, etwa 3 mm dicken Kreis ausrollen.
- 4 Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und 1,5 cm Rand für die Kruste auslassen. Gleichmäßig mit Salami, roten Zwiebeln, Oliven und Käse belegen.
- 5 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschale unter die Pizza schieben und diese auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen, START/STOP (START/STOPP) auswählen und 8 Minuten lang backen. Wenn mehr Zeit benötigt oder eine dunkle Pizza gewünscht wird, die Garzeit erhöhen.
- 6 Nach dem Garen die Pizza mit der Schale entnehmen und vor dem Anschneiden und Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

HINWEIS Bei selbstgemachtem Teig unbedingt die Gehzeit beachten.

TIPP Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest, solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine Pizza beim Übertragen auf den Stein nicht kleben bleibt.



SPINAT-RICOTTA-CALZONE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA/CUSTOM (PIZZA/INDIVIDUELL) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 CALZONE | **ZUBEHÖR:** PIZZASTEIN

ZUTATEN

2× 200 g frischer selbstgemachter Teig,
Raumtemperatur (Pizzateig Basisrezept, Seite 64)
4 EL Pizzasauce, aufgeteilt
200 g frischer Spinat, gekocht und abgetropft,
aufgeteilt (oder 150 g tiefgekühlter Spinat,
aufgetaut und abgetropft)
180 g Ricotta, aufgeteilt

HINWEIS Bei selbstgemachtem Teig unbedingt die
Gehzeit beachten.

TIPP Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest,
solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine
Pizza beim Übertragen auf den Stein nicht
kleben bleibt.



ANLEITUNG

- 1 Den Pizzastein in den Ofen schieben und die Klappe schließen.
- 2 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PIZZA (PIZZA)** ausgewählt ist, dann mit dem Drehknopf **CUSTOM (INDIVIDUELL)** auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **START/STOP (START/STOPP)** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10 Minuten).
- 3 Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit der Hand zu zwei 25 cm großen, etwa 3 mm dicken Kreisen ausrollen.
- 4 Zum Zusammensetzen der Calzone 2 Esslöffel Pizzasauce auf der Hälfte jedes Kreises verteilen und einen Rand von 2,5 cm frei lassen. Mit 100 g Spinat belegen, dann mit 90 g Ricotta.
- 5 Die Ränder des Teigs leicht mit Wasser befeuchten. Ziehe die leere Seite des Teigs über die Füllung und drücke die Ränder zusammen, um sie zu verschließen. Die Oberseite dreimal mit einem Messer einstechen, damit während des Garvorgangs Luft entweichen kann.
- 6 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN)** und **PRS STRT (START DRÜCKEN)** angezeigt wird, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschale unter die Pizza schieben und die Pizza auf den heißen Stein legen. Klappe schließen, **START/STOP (START/STOPP)** wählen und 10 Minuten garen. Wenn mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Calzone gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Klappe öffnen und die Calzone mit der Schale entnehmen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

GESTALTE DEINE EIGENEN CALZONE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA/CUSTOM (PIZZA/INDIVIDUELL) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 CALZONE | **ZUBEHÖR:** PIZZASTEIN, PIZZASCHALE

ZUTATEN

2× 200 g frischer selbstgemachter Teig,
Raumtemperatur (Pizzateig Basisrezept, Seite 64)
4 EL Pizzasauce
100 g Mozzarella, gerieben
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
je nach Vorliebe
1 EL Wasser

FÜLLUNG (OPTIONAL)

Peperoni
Pilze
Oliven
Gekochter Schinken, zerkleinert
Spinat
Gehackte Zwiebeln
Jalapeño-Pfeffer
Basilikum

HINWEIS Bei selbstgemachtem Teig unbedingt die
Gehzeit beachten.

TIPP Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest,
solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine
Calzone beim Übertragen auf den Stein nicht
kleben bleibt.

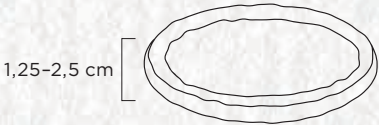
ANLEITUNG

- 1 Den Pizzastein in den Ofen schieben und die Klappe schließen.
- 2 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PIZZA (PIZZA)** ausgewählt ist, mit dem Drehknopf **CUSTOM (INDIVIDUELL)** auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **START/STOP (START/STOPP)** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dehnen und schwenken und per Hand zwei Kreise von 25 cm Durchmesser und etwa 3 mm Dicke formen.
- 4 Zum Zusammensetzen der Calzone 2 Esslöffel Pizzasauce auf der Hälfte jedes Kreises verteilen und einen Rand von 2,5 cm frei lassen. Mit 50 g geriebenem Mozzarella belegen, dann den gewünschten Belag darauf geben und darauf achten, den Teig nicht zu überladen.
- 5 Die Ränder des Teigs leicht mit Wasser befeuchten. Ziehe die leere Seite des Teigs über die Füllung und drücke die Ränder zusammen, um sie zu verschließen. Die Oberseite dreimal mit einem Messer einstechen, damit während des Garvorgangs Luft entweichen kann.
- 6 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN)** und **PRS STRT (START DRÜCKEN)** angezeigt wird, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschale unter die Pizza schieben und die Pizza auf den heißen Stein legen. Klappe schließen, **START/STOP (START/STOPP)** wählen und 10 Minuten garen. Wenn mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Calzone gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Klappe öffnen und die Calzone mit der Schale entnehmen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

WÄHLE DEINEN TEIG UND HEIZE DEN OFEN/PIZZASTEIN VOR

Pan Pizza
(Deep Dish/
Chicago-Style)

TEIGGEWICHT: 850 - 900 g
DURCHMESSER: 25-30 cm
DICKE DES TEIGS VOR DEM BACKEN: 1,25-2,5 cm
TEMPERATUR: 220 °C
ZEIT: 10-15 MINUTEN



New York Style

TEIGGEWICHT: 300 g
DURCHMESSER: 30-35 cm
DICKE DES TEIGS VOR DEM BACKEN: 3 mm
TEMPERATUR: 245 °C
ZEIT: 8-10 MINUTEN



Dünner Rand

TEIGGEWICHT: 220 g
DURCHMESSER: 30 cm
DICKE DES TEIGS VOR DEM BACKEN: 2 mm
TEMPERATUR: 290 °C
ZEIT: 5 MINUTEN



Traditionelle
Pizza

TEIGGEWICHT: 220 g
DURCHMESSER: 25 cm
DICKE DES TEIGS VOR DEM BACKEN: 3-6 mm
TEMPERATUR: 370 °C
ZEIT: 3 MINUTEN



WÄHLE DEINE SAUCE

TIPP: Wir empfehlen 60-120 g je Pizza.

Pizza

Alfredo

Pesto

Barbecue

Buffalo

Pikante Tomate

Bechamel

SCHLÜSSEL Hoher Wassergehalt

WÄHLE DEINE BELÄGE

TIPP: Wir empfehlen insgesamt ca. 100-150 g je Pizza.

Geriebener Käse

Frischer Mozzarella

Ricotta

Hähnchen

Wurst

Frikadellen 

Paprikaschoten 

Zwiebeln 

Brokkoli

Peperoni

Aubergine 

Prosciutto

Schinken

Oliven

Spinat 

Ananas 

HINWEIS: Vermeide eine Überladung des Pizzabodens, da dies ein gleichmäßiges Garen erschwert.

GARZEITEN
(NACH WUNSCH
ANPASSEN)

Pan Pizza (Deep Dish/
Chicago Style)
10-15 Minuten

New York Style
8-10 Minuten

Klassisch (Dünner Rand)
5-7 Minuten

Artisan Style (Traditionell)
2½-5 Minuten

HINWEIS: Achte darauf, dass sich der Pizzastein während des Vorheizens im Ofen befindet.

TIPP: Wenn du deine Pizza mit mehreren Belägen mit hohem Wassergehalt belegst, solltest du die Garzeit verlängern. Das Vorgaren von Belägen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt vor dem Belegen der Pizza kann helfen, überschüssige Feuchtigkeit zu reduzieren.

TIPP: Der Teig sollte bei Raumtemperatur einige Stunden lang ruhen, bis er leicht zu dehnen ist, damit er besser weiterverarbeitet werden kann.

TIPP: Wenn du eine Ninja Pizzaschale verwendest, solltest du sie mit Mehl bestäuben, damit deine Pizza oder dein Brot beim Übertragen auf den Stein nicht kleben bleibt.



PRÄZISES BACKEN

IN BÄCKEREIQUALITÄT ZU HAUSE

Von saftigen Brownies über fluffige Brote bis hin zu herzhaften Beilagen – bringe die Bäckerei direkt in deinen Garten und vervollständige deine Mahlzeiten mit Leichtigkeit.

SCHRITT 1 EINRICHTEN



- Drücke die Taste Mode (Modus), um BAKE (BACKEN) auszuwählen.
- Die Taste TEMP (TEMPERATUR) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die Taste TIME (ZEIT) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Drücke START/STOP (START/STOPP), um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 5 bis 25 Minuten (siehe Abschnitt Vorheizzeiten und Gartabelle).

- Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden.

HINWEIS: Wenn du den Teig aufgehen lässt, siehe Seite 62 für weitere Informationen.

SCHRITT 2 GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN

- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf der Anzeige ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS START (START DRÜCKEN).
- Beim Hineinschieben der Pfanne mit den Zutaten in den Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden.

SCHRITT 3 GAREN

- Auf START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (FERTIG).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden.
- Vor dem Servieren ruhen lassen.

KICKSTARTER-REZEPT

FOCACCIA

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: PROVE/BAKE (TEIG GEHEN LASSEN/BACKEN) | **VORBEREITUNG:** 12 MINUTEN | **TEIG GEHEN LASSEN:** 50 MINUTEN
VORHEIZEN: CA. 6 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH



ZUTATEN

6 EL natives Olivenöl extra, aufgeteilt
 700 g backstarkes Mehl, zusätzliches Mehl zum Kneten
 1 ½ EL Meersalz, aufgeteilt
 10 g Trockenhefe
 450 ml lauwarmes Wasser

EMPFOHLENE SANDWICHBELÄGE

- Mortadella, Burrata, Tomate und Rucola
- Mozzarella, Pesto, Tomate und Rucola
- Prosciutto, Tallegio, Salat und sonnengetrocknete Tomaten
- Blauschimmelkäse, reife Birne, Walnüsse und knackiger Kopfsalat

ANLEITUNG



Backpapier auf den Boden des Backblechs legen. 2 Esslöffel Olivenöl auf das Backpapier geben und beiseitestellen.



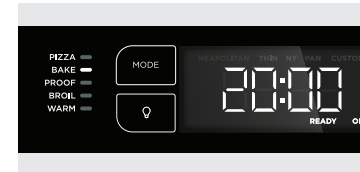
Mehl, Hefe, 1 EL Meersalz und 1 EL Olivenöl in eine große Schüssel geben. Nach und nach Wasser hinzufügen und den Teig mit einem Löffel verrühren oder mit den Händen kneten, bis sich eine Kugel formen lässt. Der Teig kann ein bisschen klebrig sein.



Auf eine bemehlte Oberfläche geben und zehn Minuten lang, oder bis der Teig glatt ist, kneten.



Den Teig auf das Backblech legen und umdrehen, damit das Öl auf beide Seiten des Teigs gelangt. Den Teig so verteilen, dass er ungefähr in die Form passt. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN)** ausgewählt ist, mit dem Drehknopf die Zeit auf 50 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken und den Teig gehen lassen.



Nach Ende der Backzeit das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Frischhaltefolie entfernen. Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken. 2 Esslöffel Olivenöl gleichmäßig über den Teig träufeln und mit dem restlichen Meersalz bestreuen.

Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **BAKE (BACKEN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6 Minuten).



Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.

Nach Ende der Garzeit das Backblech aus dem Ofen nehmen und das restliche Olivenöl und Meersalz darüber gießen, solange es noch heiß ist. Das Brot vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Fragen? ninjakitchen.eu

81

BRÖTCHEN

PROFI-REZEPT ●●●

FUNKTION: PROVE/BAKE (TEIG GEHEN LASSEN/BACKEN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GESAMTGEHZEIT:** 50 MINUTEN
VORHEIZEN: CA. 6 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 9 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKPAPIER, BACKBLECH

ZUTATEN

- 1 TL Olivenöl
- 500 g backstarkes weißes Mehl, zusätzliches Mehl zum Kneten
- 11 g Kochsalz
- 7 g Trockenhefe
- 340 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei, verquirlt
- 2 Teelöffel Mohn oder Sesam, oder eine Mischung



ANLEITUNG

- 1 Backpapier auf den Boden des Backblechs legen. Leicht einölen und beiseitestellen.
- 2 Mehl, Salz und Hefe in eine große Schüssel geben. Mit einem Spachtel eine Vertiefung in der Mitte der Mischung formen. Langsam das lauwarme Wasser dazugeben und mischen, bis sich eine grobe Kugel bildet. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 6-10 Minuten lang, bis der Teig glatt ist, kneten.
- 3 Den Teig auf das Backpapier auf dem Backblech geben. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN)** ausgewählt ist, und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken und den Teig gehen lassen.
- 4 Wenn der Teig aufgegangen ist, das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Den Teig 2 Minuten lang kneten und dann in 9 gleich große Kugeln teilen. Die Kugeln wieder auf das Backblech legen und in den Ofen geben.
- 5 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN)** ausgewählt ist, und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 6 Nach dem zweiten Durchgang im Programm PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) das Backblech aus dem Ofen nehmen. Die Oberseite jedes Brötchens mit verquirltem Ei bestreichen und mit Körnern nach Wahl bestreuen.
- 7 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **BAKE (BACKEN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6 Minuten).
- 8 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 9 Das Blech nach dem Garen aus dem Gerät nehmen. Das Brot vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.



BAUERNBROT

PROFI-REZEPT ●●●

FUNKTION: PROVE/BAKE (TEIG GEHEN LASSEN/BACKEN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN
TEIG GEHEN LASSEN: 1 STUNDE | **VORHEIZEN:** CA. 6 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH

ZUTATEN

- 1 Teelöffel Olivenöl
- 500 g backstarkes weißes Mehl und etwas mehr zum Bestäuben
- 11 g Kochsalz
- 7 g Trockenhefe
- 340 ml lauwarmes Wasser



ANLEITUNG

- 1 Backpapier auf den Boden des Backblechs legen. Leicht einölen und beiseitestellen.
- 2 Mehl, Salz und Hefe in eine große Schüssel geben. Mit einem Spachtel eine Vertiefung in der Mitte der Mischung formen. Langsam das lauwarme Wasser dazugeben und mischen, bis sich eine grobe Kugel bildet. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 6-10 Minuten lang bis der Teig glatt ist kneten.
- 3 Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Das Backblech mit Frischhaltefolie abdecken und in das Gerät geben. Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN)** ausgewählt ist, und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken und den Teig gehen lassen.
- 4 Wenn der Teig aufgegangen ist, das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Den Teig zu einem Oval formen und die Enden nach unten einrollen. Die Kugeln wieder auf das Backblech legen und in den Ofen geben.
- 5 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN)** ausgewählt ist, und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 6 Nach dem zweiten Durchgang im Programm PROVE (TEIG GEHEN LASSEN) das Backblech aus dem Ofen nehmen. Mit einem scharfen Messer einen 1-2 cm langen Schnitt über die Oberseite des Teigs machen.
- 7 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **BAKE (BACKEN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6 Minuten).
- 8 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Backblech in den Ofen schieben und die Klappe schließen. Drücke START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 9 Das Blech nach dem Garen aus dem Ofen nehmen. Das Brot vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.



AUFLAUF MIT HALLOUMI, GEMÜSE UND KICHERERBSEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: BAKE (BACKEN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 8 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 45 MINUTEN
ERGIBT: 4-6 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH

ZUTATEN

- 1× 400 g Dose Kichererbsen, abgetropft, abgespült
- 1 mittelgroße Süßkartoffel, geschält, in 2 cm große Stücke geschnitten
- 2 Paprikaschoten, in 3 cm große Stücke geschnitten
- 1 Zucchini, halbiert, in dicke Scheiben geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Rosenharissa, plus extra zum Servieren
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Vorliebe
- 250 g Halloumi, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 300 g Cherry-Tomaten

ZUM SERVIEREN (optional)

- Eine Handvoll Koriander
- Joghurt
- Zitronenspalten



ANLEITUNG

- 1 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **BAKE (BACKEN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 8 Minuten).
- 2 Während der Ofen vorheizt, die Kichererbsen, die Süßkartoffel, die Paprika, die Zucchini und die rote Zwiebel auf das Backblech geben. Das Olivenöl darüber gießen und mit Harissa, Salz und Pfeffer bestreuen. Umrühren, bis das Gemüse vollständig bedeckt ist.
- 3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Timer noch 25 Minuten anzeigt, das Backblech aus der Pfanne nehmen und mit einer Silikonzange alles durchschwenken. Den Halloumi hinzufügen und die Pfanne zum Weitergaren in den Ofen stellen.
- 5 Wenn noch 10 Minuten verbleiben, das Backblech herausnehmen und die Tomaten hinzufügen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs das Blech wieder in das Gerät stellen.
- 6 Am Ende der Garzeit sollte der Halloumi goldgelb und die Tomaten weich sein. Das Blech aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Je nach Vorliebe mit Koriander, Joghurt und Zitronenspalten servieren.



APFEL-ZIMT-KUCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: BAKE (BACKEN) | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH, PIZZASTEIN

ZUTATEN

- 1 Rolle fertiger Blätterteig
- 4 Esslöffel weicher brauner Zucker
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Saft einer halben Zitrone
- 500 g Tafeläpfel, entkernt, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Butter, weich
- 2 Esslöffel Milch

ZUM SERVIEREN (optional)

- Sahne
- Vanilleeis oder Pudding, falls gewünscht



ANLEITUNG

- 1 Den Boden des Backblechs mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und darauf legen, dabei die Ränder passend zuschneiden. Mit einem scharfen Messer den Teig an den Seiten leicht einschneiden, wobei ein 2 cm breiter Rand für die Kruste belassen werden sollte. Beiseitestellen. Den Pizzastein auf den Boden des Ofens legen.
- 2 In einer großen Schüssel Zucker, Zimt, Speisestärke, Vanilleextrakt und Zitronensaft gut verrühren. Die geschnittenen Äpfel hinzufügen und darin schwenken, um sie gleichmäßig zu beschichten.
- 3 Die Apfelscheiben in gleichmäßigen Reihen auf dem Blätterteig anordnen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Die Ränder des Teigs mit der Milch bestreichen und die Butter gleichmäßig auf dem Apfel verteilen.
- 4 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **BAKE (BACKEN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 3 Minuten).
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Backblech in den Ofen schieben, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Backvorgang zu starten.
- 6 Nach Abschluss des Backvorgangs die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen 5 Minuten abkühlen lassen, anschließend mit Sahne, Eis oder Pudding servieren.



COOKIES MIT SCHOKOLADENSPLITTER

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: BAKE (BACKEN) | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 12-15 MINUTEN | **ERGIBT:** 10-12 COOKIES | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH

ZUTATEN

115 g Butter, weich
110 g brauner Zucker
90 g Zucker
1 Teelöffel Salz
1 großes Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
170 g Mehl
½ Teelöffel Natron
200 g dunkle Schokoladensplitter

ANLEITUNG

- 1 Backpapier auf den Boden des Backblechs legen. Dieses beiseitestellen. Den Pizzastein auf den Boden des Ofens legen.
- 2 In einer großen Schüssel die Butter, beide Zuckersorten und Salz verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Das Ei und die Vanille mit dem Schneebesen unterrühren, bis die Masse luftig und schaumig ist.
- 3 Mehl und Natron hineinsieben und mit einem Spachtel unter die Masse heben. Die Schokoladensplitter unterheben.
- 4 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **BAKE (BACKEN)** ausgewählt ist. Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten).
- 5 Die Mischung esslöffelweise auf das Backblech geben. Dabei auf ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Portionen achten, damit sie sich ausbreiten können. Die Cookies in 2-3 Durchgängen backen. Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Blech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Backvorgang zu starten. Nach 12 Minuten prüfen, ob die Cookies fertig sind. Falls nicht, weitere 3 Minuten backen.
- 6 Wenn die Cookies fertig sind, das Backblech aus dem Ofen nehmen und sie vor dem Entfernen 5 Minuten darauf abkühlen lassen. Warm genießen oder abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

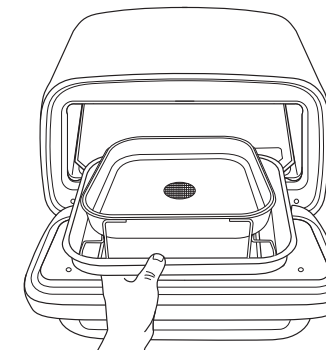


SCHRITT 3 GAREN

- Auf START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- Die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit wenden/ umrühren (siehe Rezept).
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (FERTIG).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden.
- Vor dem Servieren ruhen lassen.

SCHRITT 2 ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN)

- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf der Anzeige ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS START (START DRÜCKEN).
- Beim Hineinschieben der Pfanne mit den Zutaten in den Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden.



SCHRITT 1 EINRICHTEN



- Die Taste Mode (Modus) drücken, um AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) auszuwählen.
- Die Taste TEMP (TEMPERATUR) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die Taste TIME (ZEIT) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Drücke START/STOP (START/STOPP), um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 5 bis 25 Minuten (siehe Abschnitt Vorheizzeiten und Gartabelle).

- Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden.

HINWEIS Für beste Ergebnisse den Heißluft-Fritteusen-Korb in das Backblech einsetzen.

HEISSLUFT- FRITTIEREN

GENIESSE GESÜNDERE MAHLZEITEN IM HANDUMDREHEN

Garen mit wenig bis gar keinem Öl, mit extra knusprigen Ergebnissen – von knusprigen Pommes frites über gebratenes Gemüse bis hin zu Brathähnchen.

KICKSTARTER-REZEPT

PIKANTE HÄHNCHENFLÜGEL MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-DIP

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 40 MINUTEN | **ERGIBT:** 2-4 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** HEISSLUFT-FRITTEUSEN-KORB, BACKBLECH



ZUTATEN

1 kg frische Hähnchenflügel
 1 Esslöffel Pflanzenöl
 2 Teelöffel geräucherter Paprika
 1 Teelöffel Knoblauchpulver
 100 ml Buffalo-Sauce
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Vorliebe

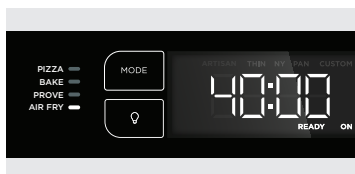
BLAUSCHIMMELKÄSE-DIP

70 g saure Sahne
 30 g Mayonnaise
 60 g Blauschimmelkäse
 1 Esslöffel Zitronensaft
 1 Esslöffel Schnittlauch, fein gehackt
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Vorliebe

ANLEITUNG



Den Heißluft-Fritteusen-Korb auf dem Backblech platzieren und beiseitestellen.



Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)** ausgewählt ist. Temperatur auf 230 °C und die Zeit auf 40 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten).



In einer großen Schüssel die Hähnchenflügel mit Öl, geräuchertem Paprikapulver, Knoblauchpulver, Buffalo-Sauce, Salz und Pfeffer vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Dann die Flügel in einer gleichmäßigen Schicht in den Heißluft-Fritteusen-Korb auf dem Backblech legen.



Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, den Heißluft-Fritteusen-Korb und das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.



Nach 20 Minuten die Form herausnehmen und die Flügel mit einer Silikonzange umdrehen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs das Blech wieder in das Gerät stellen.



Während die Flügel garen, alle Zutaten für den Blauschimmelkäse-Dip in eine große Schüssel geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Nach dem Garen das Blech und den Korb aus dem Ofen nehmen. Die Flügel auf einem Teller anrichten und heiß mit dem Blauschimmelkäse-Dip servieren.

Fragen? ninjakitchen.eu

NACHOS

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** HEISSLUFT-FRITTEUSEN-KORB, BACKBLECH

ZUTATEN

250 g Tortilla-Chips

300 g geriebener Cheddar-Käse, aufgeteilt

BELAG (optional)

Geschnittene schwarze Oliven

Jalapeños, in dünne Scheiben geschnitten

Kidneybohnen oder schwarze Bohnen, abgetropft, abgespült

Gebratenes Hähnchenfleisch, zerkleinert

Gebratenes Rinderhackfleisch

Guacamole

Salsa

Eingelegte rote Zwiebel

Saure Sahne

ANLEITUNG

- 1 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/ STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 3 Minuten).
- 2 Während der Ofen vorheizt, den Heißluft-Fritteusen-Korb auf dem Backblech platzieren und die Hälfte der Tortilla-Chips in einer gleichmäßigen Schicht im Heißluft-Fritteusen-Korb verteilen. 150 g Käse auf die Tortilla-Chips geben und je nach Vorliebe mit anderen Zutaten garnieren. Die restlichen Chips über die erste Schicht geben und den Vorgang mit dem restlichen Käse und den Belägen wiederholen. Wenn die Nachos stark mit Belägen beladen sind, die Beläge nach unten drücken, damit sie in den Ofen passen.
- 3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, den Heißluft-Fritteusen-Korb und das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Nach dem Garen das Blech und den Korb aus dem Ofen nehmen. Die Nachos vorsichtig auf eine Servierplatte geben und je nach Vorliebe mit weiteren Zutaten garnieren. Heiß servieren.



BRATKARTOFFELN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) | **ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZDAUER:** CA. 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 50 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** HEISSLUFT-FRITTEUSEN-KORB, BACKBLECH

ZUTATEN

800 g Kartoffeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

1½ EL Olivenöl

1 Zwiebel, geschält und gehackt

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

Kleiner Bund glatte Blattpetersilie, grob gehackt

BELAG (optional)

100 g geräucherte Bauchspeckwürfel oder Speckwürfel, je 1 cm

Thunfisch und Mais

Chili-Sauce

Rote Zwiebel, gewürfelt

Knusprige Zwiebeln

Saure Sahne

ANLEITUNG

- 1 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 50 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 3 Minuten).
- 2 Während des Vorheizens die Kartoffeln in einer großen Schüssel gleichmäßig mit Öl und Gewürzen vermengen. Den Heißluft-Fritteusen-Korb auf das Backblech stellen und die Kartoffeln in den Korb legen.
- 3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, den Heißluft-Fritteusen-Korb und das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Timer noch 30 Minuten anzeigt, das Backblech herausnehmen und mit einer Silikonzange die Kartoffeln umdrehen. Nach Belieben Zwiebeln und Speck dazugeben und vermischen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs das Blech wieder in das Gerät stellen.
- 5 Wenn der Timer noch 15 Minuten anzeigt, das Backblech herausnehmen und mit einer Silikonzange alles durchschwenken. Zum Fortsetzen des Garvorgangs das Blech wieder in das Gerät stellen.
- 6 Nach dem Garen das Blech und den Korb herausnehmen. Beim Anrichten auf einer Servierplatte die gehackte Petersilie darauf geben. Heiß servieren.



HÜHNCHEN-TIKKA MIT PAPRIKA-SPIESSEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH, 6-8 HOLZSPIESSE

ZUTATEN

250 g griechischer Naturjoghurt
½ Zitrone, ausgepresst
3 cm Ingwer, geschält und gerieben
2 Knoblauchzehen, gerieben
4 Esslöffel Tikka-Paste
2 Esslöffel Olivenöl
2 Paprikaschoten, in 3 cm große Stücke geschnitten
500 g Hähnchenbrust, in 3 cm große Stücke geschnitten
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Vorliebe

ZUM SERVIEREN (optional)

Limettenspalten
Minz-Joghurt
Wraps oder Naan-Brot

ANLEITUNG

- 1 Den Heißluft-Fritteusen-Korb auf das Backblech setzen und beiseitestellen.
- 2 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 3 Minuten).
- 3 In einer großen Schüssel alle Zutaten außer dem Hähnchenfleisch miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenteile hinzufügen und durchschwenken, bis sie vollständig bedeckt sind. 2 Stunden marinieren lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 4 Nach dem Marinieren das Hähnchen und die Paprika auf 6 bis 8 Holzspieße auffädeln (bei Bedarf zuschneiden, damit sie in den Heißluft-Fritteusen-Korb passen). Die Spieße in einer einzigen Schicht im Korb anordnen.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, den Heißluft-Fritteusen-Korb und das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Nach der Hälfte der Garzeit die Form herausnehmen und die Spieße mit einer Silikonzange umdrehen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs das Blech wieder in das Gerät stellen. Wenn das Hähnchen goldgelb und durchgebraten ist, ist der Garvorgang abgeschlossen.
- 7 Nach dem Garen das Blech und den Korb aus dem Ofen nehmen. Mit Limettenspalten, Minzjoghurt und Brot servieren.



ZIMT-NUSS-GRANOLA

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 10-12 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** BACKBLECH

ZUTATEN

60 g Oliven-, Sonnenblumen- oder Kokosnussöl
40 g flüssiger Honig
30 g Ahornsirup
300 g Jumbo-Haferflocken
100 g Kürbiskerne
100 g Sonnenblumenkerne
125 g Pekannussstücke
125 g Mandelblättchen
1 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Teelöffel Meersalz

BELAG (optional)

200 g Trockenfrüchte nach Wahl:
Rosinen oder Sultaninen
Getrocknete Aprikosen, in Scheiben geschnitten
Getrocknete Feigen, in Scheiben geschnitten

ANLEITUNG

- 1 In einem Topf das Öl, den Honig und den Ahornsirup vermischen. Bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten erwärmen, bis die Mischung vollständig geschmolzen ist.
- 2 Jumbo-Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pekannussstücke, Mandelblättchen, Zimt und Meersalz in eine große Schüssel geben. Die Öl-Honig-Mischung über die Haferflocken gießen und umrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig bedeckt sind.
- 3 Sobald die Haferflocken bedeckt sind, die Granola-Mischung auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
- 4 Die Taste MODE (MODUS) drücken, bis **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)** ausgewählt ist. Die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 3 Minuten). Wenn das Gerät vorgeheizt ist und ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt wird, das Backblech in den Ofen stellen, die Klappe schließen und START/STOP (START/STOPP) drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Timer noch 10 Minuten anzeigt, das Backblech aus der Pfanne nehmen und mit einer Silikonzange zum gleichmäßigen Garen alles durchschwenken. Zum Fortsetzen des Garvorgangs das Blech wieder in das Gerät stellen.
- 6 Nach Ende der Garzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und, solange das Granola noch warm ist, gegebenenfalls Trockenfrüchte hinzufügen.
- 7 Vollständig abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN

HINWEIS: Für beste Ergebnisse den Heißluft-Fritteusen-Korb in das Backblech einsetzen.

ZUTAT	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	ÖL	TEMPERATUR	GARZEIT	WENDEN
GEMÜSE						
Spargel	400 g	Ganz, Enden der Stangen abgeschnitten	Mit 2 TL Öl vermengen, würzen.	200 °C	6–8 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Rote Bete	1 kg	Geschält und halbiert, geviertelt, wenn groß	Kein	200 °C	40-55 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Paprikaschoten	5 Stück (750 g)	Der Länge nach halbieren	Kein	200 °C	26–30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Rosenkohl	1 kg	Halbiert, Strünke entfernt	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	18–22 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Butternusskürbis	1,5 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	23–26 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Karotten	1 kg	Geschält und in 1,5 cm große Stücke geschnitten	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Blumenkohl	800 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	Mit 2 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Sellerie	600 g	Schälen, in 1,5 cm große Würfel schneiden	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	20–28 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Maiskolben	6	Ganze Kolben ohne Hülsen	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	12–15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Zucchini	1 kg	Der Länge vierteln, dann in 2,5 cm große Stücke schneiden	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	18–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Grüne Bohnen	500 g	Geputzt	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	12–14 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Grünkohl	200 g	In Stücke geteilt, Strünke entfernt	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	5–8 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Pilze	750 g	Geputzt, geviertelt	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	10–12 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Brokkoli	400 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	13–16 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Kartoffeln (King Edward, Maris Piper, Rooster)	1,5 kg	In 2,5 cm große Spalten schneiden	Mit Öl anschwenken, würzen	200 °C	35-45 Min.	Vorsichtig zur Hälfte wenden
	1 kg	Selbstgemachte Pommes frites, dünn	Mit Öl anschwenken, würzen	200 °C	20-35 Min.	Vorsichtig zur Hälfte wenden
	1 kg	Selbstgemachte Pommes frites, dick	Mit Öl anschwenken, würzen	200 °C	25-40 Min.	Vorsichtig zur Hälfte wenden
	6 im Ganzen	3 x mit einer Gabel einstechen	Kein	200 °C	40–55 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Süßkartoffeln	1 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	Mit Öl anschwenken, würzen	200 °C	20–30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	8 im Ganzen	3 x mit einer Gabel eingestochen	Kein	200 °C	40–45 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Pastinaken	500 g	Schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden	Mit Öl anschwenken, würzen	200 °C	15–20 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
GEFLÜGEL						
Hähnchenbrüste	4 Stück (je 200 g)	Entbeint	Mit Öl bestrichen	190 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hähnchenschenkel	1 kg	Mit Knochen, mit Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	25–30 Min.	Kein
	8 Stück (je 100 g)	Ohne Knochen, ohne Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	25–35 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Chicken Wings	1 kg	Ober- und Unterflügelknochen, mit Haut	Mit 1 EL Öl vermengen, würzen	200 °C	22–26 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden

GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN

HINWEIS: Für beste Ergebnisse den Heißluft-Fritteusen-Korb in das Backblech einsetzen.

ZUTAT	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	ÖL	TEMPERATUR	GARZEIT	WENDEN
Fischfrikadellen	4 Stück (580 g) oder 2 Stück (je 145 g)	Keine	Kein	180 °C	15–20 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Lachsfilets	4 Stück (je 130 g)	2,5 cm dick	Kein	200 °C	8–12 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Garnelen	16 große	Ganz, geschält, mit Schwanz	1 EL	200 °C	4–8 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Burger	4 Stück (je 113 g)	2,5 cm dick	Kein	200 °C	15–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Steaks	2 (je 230 g)	Ganz	Kein	200 °C/220 °C	6–10 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Bacon (Speck)	4–6 Streifen	Keine	Kein	200 °C	8–10 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Schweinekoteletts	2 mit Knochen (je 250 g)	Mit Knochen	Mit Öl anschwenken, würzen	220 °C	14–20 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
	4 Stück, entbeint (400 g)	Entbeint	Mit Öl anschwenken, würzen	220 °C	10–14 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Schweinefilet	2 Stück (je 350–500 g)	Ganz	Mit Öl anschwenken, würzen	220 °C	25–30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Würstchen	6 Stück (400 g)	Ganz	Kein	220 °C	16–22 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL						
Hähnchennuggets	700 g	Keine	Kein	220 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Hühnchenburger	4 Stück (je 125 g)	Keine	Kein	200 °C	14–15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Kiewer Schnitzel	4 Stück (1,2 g)	Keine	Kein	190 °C	16–18 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Chicken Dippers	950 g	Keine	Kein	190 °C	10–12 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Pommes frites	500 g	Keine	Kein	200 °C	20–30 Min.	Zur Hälfte schütteln
	1 kg	Keine	Kein	200 °C	30–45 Min.	Zur Hälfte schütteln
Pommes frites, grob	1 kg	Keine	Kein	200 °C	25–35 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet	4 Stück (440 g)	Keine	Kein	200 °C	15–20 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischstäbchen	10 Stück (280 g)	Keine	Kein	200 °C	12–16 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Kartoffelpuffer	900 g	Keine	Kein	180 °C	25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Zwiebelringe	375 g	Keine	Kein	200 °C	10–12 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Garnelen-Tempura	16 Stück (280 g)	Keine	Kein	190 °C	9–10 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Kartoffelspalten	650 g	Keine	Kein	220 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Röstkartoffeln	800 g	Keine	Kein	200 °C	20–30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Vegetarische Burger	6 Stück (750 g)	Keine	Kein	200 °C	12–15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Vegane Nuggets	1 kg	Keine	Kein	200 °C	10–15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Vegane Würstchen	12 Stück (540 g)	Keine	Kein	180 °C	8 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden

VOTRE GUIDE

POUR CUIRE À HAUTE TEMPÉRATURE EN EXTÉRIEUR

Découvrez le four électrique pour pizzas et fritures sans huile Ninja Artisan. À partir de là, vous n'êtes plus qu'à quelques pages d'informations pratiques et de recettes qui vous permettront de profiter pleinement de la cuisine en plein air, sans les inconvénients qui l'accompagnent.

Faites monter la température, c'est le moment de cuisiner !

LE NEC PLUS ULTRA

Cuisiner avec le bon matériel fait toute la différence. Équipez votre nouveau four avec les accessoires adaptés. Achetez les vôtres sur www.ninjakitchen.eu.

Les accessoires inclus et la couleur du produit peuvent varier.



SUPPORT RÉGLABLE
COMPRENANT UNE
TABLE D'APPOINT



TABLE D'APPOINT
SUPPLÉMENTAIRE



HOUSSE
POUR FOUR

Table des matières

Fonctionnement du panneau de commande...	106
Instructions de nettoyage.....	107
Appareil à pizzas artisanales	
Introduction	108
Instructions.....	109
Choisissez votre style.....	110
Conseils et astuces pour préparer des pizzas.....	111
Recettes de pâte à pizza	114
Pour commencer	116
Recettes	118
Tableaux	126

Cuire au four	
Introduction	128
Instructions.....	129
Pour commencer.....	130
Recettes	132
Frîre sans huile	
Introduction	138
Instructions.....	139
Pour commencer.....	140
Recettes	142
Tableaux	150

Légende des recettes



SANS NOIX



SANS
GLUTEN



SANS PRODUITS
LAITIERS



VÉGÉTARIEN

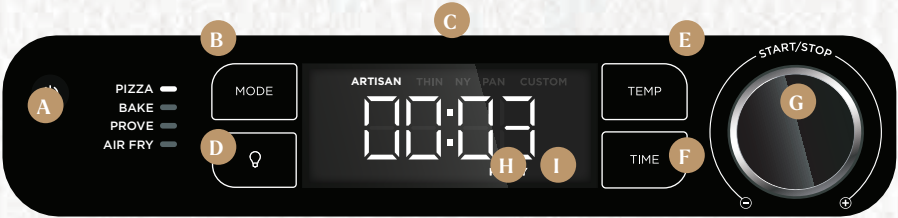


VÉGAN



SCANNEZ ICI pour
connaître les
accessoires et
regarder des
vidéos pratiques.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



- A POWER (MARCHE/ARRÊT)**
Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.
- B MODE (MODE)**
Appuyez pour passer d'un mode de cuisson à un autre : PIZZA (PIZZA), BAKE (CUIRE AU FOUR), PROVE (FAIRE LEVER), AIR FRY (FRIRE SANS HUILE).
- C PIZZA PRESETS (PROGRAMMES DE PIZZAS PRÉCONFIGURÉS)**
Après avoir sélectionné le programme PIZZA, utilisez le bouton principal droit pour faire défiler l'affichage et sélectionnez le pré-réglage ARTISAN (ARTISANALE), THIN (PÂTE FINE), NY (NEW YORK), PAN (CHICAGO) ou CUSTOM (PERSONNALISÉE).
- D LIGHT (ÉCLAIRAGE)**
Appuyez sur cette touche pour éclairer l'intérieur du four pendant 30 secondes. La lumière s'allume toujours pendant les 30 dernières secondes de cuisson.
- E TEMP (TEMPÉRATURE)**
La touche TEMP permet de sélectionner la température. Utilisez le bouton de droite pour la régler.
- F TIME (TEMPS)**
La touche TIME permet de sélectionner le temps de cuisson. Utilisez le bouton de droite pour le régler.
- G BOUTON DE DROITE**
Utilisez le bouton de droite pour contrôler votre TEMP (TEMPÉRATURE) et votre TIME (TEMPS DE CUISSON) ou pour sélectionner des pizzas pré-réglées. Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours.
REMARQUE : Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton pendant 4 secondes.
- H READY (PRÊT)**
Cet indicateur s'active entre deux cuissons quand la pierre à pizza est complètement chargée/à la bonne température pour commencer la cuisson de la prochaine pizza.
- I ON (EN MARCHÉ)**
Si l'appareil est en marche, ce voyant s'allume pour signaler que l'appareil est en marche et qu'il est chaud.

Temps de préchauffage

TEMPÉRATURE	DURÉE
150 °C à 205 °C	5 à 7 minutes
205 °C à 260 °C	7 à 10 minutes
260 °C à 315 °C	10 à 15 minutes
315 °C à 370 °C	15 à 25 minutes

REMARQUE : Le fait d'ouvrir la porte et d'utiliser des rallonges peut prolonger les temps de préchauffage. Veillez à utiliser une rallonge prévue pour une utilisation en extérieur. Reportez-vous aux sections « Avant la première utilisation » et « Temps de préchauffage » de la notice d'utilisation pour plus d'informations.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

Nettoyer votre four

- ÉTAPE 1**
Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de déplacer l'appareil et de retirer les accessoires.
- ÉTAPE 2**
Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une serviette en papier humide et non abrasif.
REMARQUE : Vous pouvez également utiliser une brosse en nylon avec de l'eau savonneuse
- ÉTAPE 3**
Remplacez tous les accessoires propres et secs à leur emplacement respectif dans l'appareil.

Nettoyer vos accessoires

PIERRE À PIZZA
NE PAS laver à l'eau savonneuse, immerger dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.
Pour éviter les fissures, laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. Grattez-la légèrement avec un ustensile non métallique. Essuyez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

PLAT DE CUISSON
NE PAS mettre au lave-vaisselle. Laissez refroidir avant de laver à la main. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et des ustensiles non abrasifs.

PELLE À PIZZA
NE PAS mettre au lave-vaisselle. Laissez refroidir avant de laver à la main. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et des ustensiles non abrasifs.

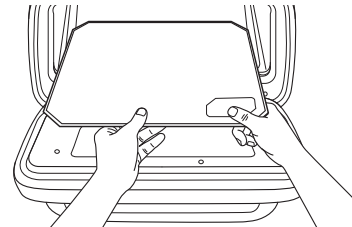
PANIER CROUSTI
NE PAS mettre au lave-vaisselle. Laissez refroidir avant de laver à la main. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et des ustensiles non abrasifs.

APPAREIL À PIZZAS ARTISANALES

UNE PIZZERIA À LA MAISON

Apportez les saveurs d'un four en briques à la maison, sans les inconvénients. Avec des températures allant jusqu'à 370 °C, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir des bords tachetés, des croûtes croustillantes et des garnitures parfaitement fondantes dignes des professionnels.

ÉTAPE 1 PRÉPARER



- Installez la pierre à pizza dans la partie inférieure du four, avec le logo Ninja dans l'angle avant droit.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Il est important de s'assurer que la pierre à pizza est préchauffée et que votre surface de préparation ainsi que votre pelle sont légèrement farinées. Pour d'autres conseils sur la préparation des pizzas, reportez-vous à la page 111.

ÉTAPE 2 PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner **PIZZA (PIZZA)**.
- Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza souhaité (les options s'affichent sur le panneau de commande). (Voir la page suivante pour la description des types de pizzas disponibles.)
- Utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson. La température ne peut pas être réglée à moins d'utiliser le mode **CUSTOM (PERSONNALISÉE)**.
- Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 8 à 25 minutes, selon le type de pizza sélectionné).

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

ÉTAPE 3 AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque le four est à la bonne température, le panneau de commande affiche **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) PRS START (APPUYER SUR START)**. Placez la pizza directement sur la pierre. (Nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja.) Fermez la porte.

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

- Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)**. Le minuteur démarre.

ÉTAPE 4 RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et **GET FOOD (RETIRER LES ALIMENTS)** apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez la pizza à l'aide de la pelle à pizza et laissez-la refroidir légèrement avant de la découper et de la déguster.
- Si vous souhaitez faire cuire une autre pizza, appuyez sur la touche **TIME (TEMPS DE CUISSON)** et utilisez le bouton de droite pour régler un nouveau temps de cuisson. Ajoutez la pizza suivante et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour démarrer le minuteur. Cette méthode permet de cuire jusqu'à 2 pizzas supplémentaires à la suite.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

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



SCANNEZ ICI
pour connaître
les accessoires
et regarder
des vidéos
pratiques.

La couleur du produit est susceptible de varier.

CHOISISSEZ VOTRE STYLE

ARTISAN (ARTISANALE)



Une croûte moelleuse et gonflée, parsemée de bulles croustillantes. 100 % artisanale.

THIN CRUST (PÂTE FINE)



Pizza fine et étirée avec une croûte croustillante. Un incontournable dans les pizzerias.

NEW YORK (NEW YORK)



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

DEEP PAN (CHICAGO)



Cuite dans un plat profond ou un moule, avec une croûte généreuse et moelleuse. Pensez aux pizzas de Chicago ou sicilienne.

CUSTOM (PERSONNALISÉE)



Créez vos propres pré-réglages, parfaits pour les calzones. Pour une calzone (28 cm x 15 cm), réglez la température à 200 °C et faites cuire pendant 10 à 14 minutes.

CONSEILS ET ASTUCES POUR PRÉPARER DES PIZZAS

CONSEILS POUR LA PÂTE

Pendant que l'appareil préchauffe, farinez une surface plane et, avec vos mains ou un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte. Ajoutez de la farine si nécessaire pour éviter que la pâte ne colle.

Si vous utilisez une pâte pré-enroulée achetée en magasin, retirez le papier cuisson et transférez la pâte sur une surface farinée. Coupez-la si nécessaire pour qu'elle tienne sur la pelle et la pierre. Pour de meilleurs résultats, faites cuire sur **THIN CRUST (PÂTE FINE)** pendant 4 à 5 minutes.

Avant de garnir la pizza, assurez-vous que la pâte ne colle pas à la surface. Pour éviter que la pizza ne soit détrempée et pas assez cuite, ne la recouvrez pas trop.

CONSEILS POUR UTILISER LA PELLE À PIZZA

La pâte et la pelle à pizza doivent être à température ambiante pour pouvoir transférer facilement la pizza sur la pelle.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trous dans la pâte, car la sauce peut créer un effet « collant » entre la pâte et la pelle.

Farinez votre pelle à pizza avec de la farine ou de la semoule, puis secouez délicatement la pelle sous votre pizza. Mettez-la directement au four et transférez-la sur la pierre chauffée.

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



CONSEILS POUR UNE PIZZA SANS GLUTEN

Si vous travaillez avec une pâte sans gluten, utilisez de la semoule pour éviter qu'elle ne colle au plan de travail ou à la pelle à pizza.

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

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

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

Pour améliorer le bruissement de la croûte d'une pizza sans gluten, badigeonnez légèrement la pâte d'huile d'olive avant la cuisson.

BON À SAVOIR POUR FAIRE LEVER LA PÂTE

L'art de faire lever



La levée permet à la levure de fermenter, ce qui libère du dioxyde de carbone et rend la pâte plus légère et plus souple.

Perfectionner la levée



Si vous divisez la pâte en portions plus petites comme le suggère la recette (par exemple, 4 pizzas), couvrez et faites lever la pâte séparée pendant 20 minutes supplémentaires, afin d'atteindre un total de 60 minutes de levée.

Vous pouvez améliorer votre expérience de levée en ajoutant 230 ml d'eau tiède dans le plateau de cuisson. Placez la pâte dans un moule séparé de 20 à 25 cm et couvrez-la avec du film plastique. L'ajout d'eau pendant le processus de levée augmente l'humidité, ce qui améliore la levée. Cela est particulièrement bénéfique dans des environnements plus froids ou plus secs.

Choisir la bonne durée



La pâte doublera de volume lorsqu'elle aura levé pendant la durée appropriée.

Avec cet appareil, il faut environ 40 minutes pour faire lever une seule fournée.

Si vous faites lever une grande quantité de pâte (4 pizzas, par exemple), faites-la lever pendant 40 minutes, séparez-la en 4 boules de pâte, couvrez-la et faites-la lever pendant 20 minutes supplémentaires.

Trouver la chaleur optimale



Le mode de fermentation est réglé à une température optimale de 30 °C et ne peut pas être ajusté. Exposer la pâte à des températures plus élevées pourrait empêcher sa levée.

CHOISISSEZ VOTRE RECETTE POUR UN LEVAGE POLYVALENT

Pâte à pizza



Consultez les pages 114-115 pour plus d'informations.

Foccacia



Consultez la page 130 pour plus d'informations.

Petits pains



Consultez la page 132 pour plus d'informations.

Pain de campagne



Consultez la page 133 pour plus d'informations.

RECETTES DE PÂTE À PIZZA

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

PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE

Utilisation pour les pizzas NY (New York), calzones et personnalisées

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active

370 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

570 g de farine blanche

12 g de sel de table fin

Quantité : 3 portions (300 à 320 g chacune)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel, puis, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 à 10 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Couvrez la plaque de cuisson avec du film alimentaire et placez-la à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné. Utilisez ensuite le bouton de réglage pour régler la durée sur 40 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).
- 5 Après que la pâte a reposé, divisez-la en 3 portions d'environ 300 à 320 g et recouvrez la plaque de cuisson de film alimentaire. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné, puis réglez la durée sur 20 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT). Après la deuxième levée, utilisez la pâte comme indiqué dans la recette.

PÂTE À PIZZA ARTISANALE

INGRÉDIENTS

500 g de farine type 00

3 g de levure sèche active

10 g de sel de table fin

300 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

Quantité : 3 à 4 portions (220 à 240 g chacune)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez le sel et l'eau et mélangez pour dissoudre. Ajoutez ensuite environ 20 % de la farine et mélangez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la levure et environ 80 % de la farine restante, puis continuez à mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 2 Lorsque le mélange commence à former une boule, transférez-le sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-le avec le reste de la farine (environ 5 à 10 minutes). La pâte doit être lisse.
- 3 Transférez la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Couvrez la plaque de cuisson avec du film alimentaire et placez-la à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné. Utilisez ensuite le bouton de réglage pour régler la durée sur 40 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).
- 4 Une fois la pâte reposée, divisez-la en 3 ou 4 portions de 220 à 240 g chacune. Disposez-les sur une plaque de cuisson et recouvrez-les de film alimentaire. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné, puis réglez la durée sur 20 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT). Après la deuxième levée, utilisez la pâte comme indiqué dans la recette.
- 5 En cas d'utilisation immédiate, assurez-vous que la pâte est à température ambiante. Sinon, mettez les pâtons dans un récipient hermétique ou un sac fermé, et réfrigérez pendant 24 heures.

Règle pratique



PÂTE À PIZZA À CROÛTE FINE

INGRÉDIENTS

3 g de levure sèche active

180 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

260 g de farine

5 g de sel de table fin

Quantité : 2 portions (220 g chacune)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel, puis, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte collante.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Couvrez la plaque de cuisson avec du film alimentaire et placez-la à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné. Utilisez ensuite le bouton de réglage pour régler la durée sur 40 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).
- 5 Une fois la pâte reposée, divisez-la en 2 portions d'environ 220 g chacune et recouvrez la plaque de cuisson de film alimentaire. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné, puis réglez la durée sur 20 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT). Après la deuxième levée, utilisez la pâte comme indiqué dans la recette.

PÂTE À PIZZA PAN (CHICAGO)

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active

340 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

570 g de farine blanche

12 g de sel de table fin

Quantité : 2 portions (400 à 450 g chacune)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel, puis, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 à 10 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Couvrez la plaque de cuisson avec du film alimentaire et placez-la à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné. Utilisez ensuite le bouton de réglage pour régler la durée sur 40 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).
- 5 Une fois la pâte reposée, divisez-la en 2 portions d'environ 400 à 450 g chacune. Ne divisez pas la pâte si vous préparez une pizza de style Détroit. Une fois la pâte levée, utilisez-la comme indiqué dans la recette.

PÂTE SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

165 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

1 cuillère à café de sucre en poudre

10 g de levure à levée rapide

12 g d'huile d'olive, à ajouter séparément

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

1 gros œuf, battu

10 g de sel de table fin

370 g de farine à pain sans gluten

Quantité : 2 portions (300 g chacune)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, mélangez l'eau, le sucre, la levure et 10 g d'huile d'olive. Laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à mousser. Ajoutez ensuite le vinaigre de cidre, l'œuf, le sel et la farine. Mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une boule homogène.
- 2 Transférez la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Couvrez la plaque de cuisson avec du film alimentaire et placez-la à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné. Utilisez ensuite le bouton de réglage pour régler la durée sur 40 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT).
- 3 Une fois la pâte reposée, divisez-la en 2 portions d'environ 300 g chacune. Disposez-les sur une plaque de cuisson et recouvrez-les de film alimentaire. Appuyez sur MODE (MODE) jusqu'à ce que PROVE (FAIRE LEVER) soit sélectionné, puis réglez la durée sur 20 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT). Après la deuxième levée, utilisez la pâte comme indiqué dans la recette.

RECETTE POUR DÉMARRER PIZZA ARTISANALE MARGHERITA

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : PIZZA/ARTISAN (PIZZA/ARTISANALE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 18 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (1 À 2 PORTIONS) | **ACCESSOIRES :** PIERRE À PIZZA, PELLE À PIZZA



INGRÉDIENTS

220 g de pâte fraîche maison, à température ambiante (Pâte à pizza artisanale, page 114)

60 g de sauce à pizza

75 g de mozzarella en boule, tranchée et époncée pour enlever l'excès d'humidité

Une poignée de feuilles de basilic frais, grossièrement déchirées pour la garniture

REMARQUE Lorsque vous utilisez une pâte faite maison, assurez-vous de prendre en compte le temps de levée.

PRÉPARATION



Installez la pierre à pizza dans le four et fermez la porte.



Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PIZZA (PIZZA)** soit sélectionné, utilisez le bouton pour sélectionner **ARTISAN (ARTISANALE)**, puis réglez la durée sur 3 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 18 minutes).



Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez la pâte à la main pour former un cercle de 25 cm de diamètre et d'une épaisseur d'environ 3 mm.



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

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de la pizza sur la pierre.



Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** et faites cuire pendant 3 minutes. Si un résultat plus léger est souhaité, faites cuire pendant 2 ½ minutes.



Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza avec la pelle à pizza et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la garnir de basilic, de la découper et de la servir.



PIZZA PAN PEPPERONI STYLE DÉTROIT

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : PIZZA/PAN (PIZZA/CHICAGO) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 16 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (6 À 8 PORTIONS) | **ACCESSOIRES :** PIERRE À PIZZA,
PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 850 - 900 g de pâte à pizza crue préfabriquée, à température ambiante (Pâte à pizza Chicago, page 115)
- 150 g de sauce à pizza
- Pepperoni, selon les goûts
- 150 g de mozzarella rapée
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé, à ajouter séparément
- Flocons de piment, facultatif



PRÉPARATION

- Huilez le fond et les côtés d'un plat de cuisson avec de l'huile d'olive, ou utilisez du papier cuisson. Étirez la pâte à la main et disposez-la sur le plat de cuisson en veillant à couvrir toute la surface. Placez ensuite le plat dans l'appareil. Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PROVE (FAIRE LEVER)** soit sélectionné, puis réglez la durée sur 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer la levée.
- Lorsque le mode **PROVE (FAIRE LEVER)** est terminé, retirez le plat de l'appareil, installez la pierre à pizza et fermez la porte.
- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PIZZA (PIZZA)** soit sélectionné, tournez le bouton de réglage pour sélectionner **PAN (CHICAGO)** et réglez la durée sur 16 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 10 minutes).
- Retirez le film alimentaire et couvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, jusqu'au bord pour la croûte. Recouvrez ensuite de pepperoni, puis de mozzarella. Vous pouvez recouvrir la mozzarella de pepperoni supplémentaires.
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS STRT (APPUYER SUR START)** s'affichent, ouvrez la porte et placez le plat de cuisson sur la pierre. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** et faites cuire pendant 15 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson et laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper la pizza et la servir.

REMARQUE Lorsque vous utilisez une pâte faite maison, assurez-vous de prendre en compte le temps de levée.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de la pizza sur la pierre.



PIZZA FINE AUX OIGNONS CARAMELISÉS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●●○

PROGRAMME : PIZZA/THIN (PIZZA/PÂTE FINE) **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 13 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 4 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (6 À 8 PORTIONS) | **ACCESSOIRES :** PIERRE À PIZZA,
PELLE À PIZZA

INGRÉDIENTS

220 g de pâte fraîche maison, à température ambiante (Pâte à pizza à croûte fine, page 115)

60 g de sauce à pizza

50 g de chutney d'oignons caramélisés

50 g de fromage de chèvre, émietté

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

PRÉPARATION

- 1 Installez la pierre à pizza dans le four et fermez la porte.
- 2 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PIZZA (PIZZA)** soit sélectionné, tournez le bouton pour sélectionner **THIN (PÂTE FINE)** et réglez la durée sur 4 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 13 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez la pâte à la main pour former un cercle de 25 cm de diamètre et d'une épaisseur d'environ 1,5 mm.
- 4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1,5 cm pour la croûte. Répartissez des cuillères à café de chutney, puis garnissez de fromage de chèvre et de mozzarella.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** et faites cuire pendant 4 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps de cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza avec la pelle à pizza et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la découper et de la servir.



REMARQUE Lorsque vous utilisez une pâte faite maison, assurez-vous de prendre en compte le temps de levée.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de la pizza sur la pierre.





PIZZA STYLE NEW YORK AU SALAMI, OIGNONS ROUGES ET OLIVES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●●○

PROGRAMME : PIZZA/NY (PIZZA/NEW YORK) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 9 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 TRANCHES | **ACCESSOIRES :** PIERRE À PIZZA, PELLE À PIZZA

INGRÉDIENTS

220 g de pâte fraîche maison, à température ambiante (Pâte à pizza universelle, page 114)

60 g de sauce à pizza

30 g de tranches de salami au choix

¼ de gros oignon rouge, finement haché

30 g d'olives dénoyautées

15 g de parmesan râpé

75 g de mozzarella en boule, grossièrement hachée et séchée pour enlever l'excès d'humidité

PRÉPARATION

- 1 Installez la pierre à pizza dans le four et fermez la porte.
- 2 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PIZZA (PIZZA)** soit sélectionné, tournez le bouton pour sélectionner **NY (NEW YORK)** et réglez la durée sur 9 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 10 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez la pâte à la main pour former un cercle de 30 cm de diamètre et d'une épaisseur d'environ 3 mm.
- 4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1,5 cm pour la croûte. Recouvrez uniformément de salami, d'oignon rouge, d'olives et de fromage.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** et faites cuire pendant 8 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps de cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza avec la pelle à pizza et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la découper et de la servir.

REMARQUE Lorsque vous utilisez une pâte faite maison, assurez-vous de prendre en compte le temps de levée.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de la pizza sur la pierre.



CALZONE AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : PIZZA/CUSTOM (PIZZA/PERSONNALISÉE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 CALZONES | **ACCESSOIRES :** PIERRE À PIZZA

INGRÉDIENTS

- 2 x 200 g de pâte fraîche maison, à température ambiante (Pâte à pizza universelle, page 114)
- 4 cuillères à soupe de sauce à pizza, à ajouter séparément
- 200 g d'épinards frais, cuits et égouttés, à ajouter séparément (ou 150 g d'épinards surgelés, décongelés et égouttés)
- 180 g de fromage ricotta, à ajouter séparément

REMARQUE Lorsque vous utilisez une pâte faite maison, assurez-vous de prendre en compte le temps de levée.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de la pizza sur la pierre.



PRÉPARATION

- 1 Installez la pierre à pizza dans l'appareil et fermez la porte.
- 2 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PIZZA (PIZZA)** soit sélectionné, utilisez le bouton pour éclairer **CUSTOM (PERSONNALISÉE)**, puis réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 10 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez la pâte à la main pour former deux cercles de 25 cm de diamètre et d'une épaisseur d'environ 3 mm.
- 4 Pour assembler les calzones, étalez 2 cuillères à soupe de sauce à pizza sur la moitié de chaque cercle, en laissant une bordure de 2,5 cm. Recouvrez de 100 g d'épinards, puis de 90 g de fromage ricotta.
- 5 Humidifiez légèrement les bords de la pâte avec de l'eau. Tirez le côté vide de la pâte sur la garniture, puis pressez et pincez les bords pour les sceller. Réalisez trois trous avec un couteau sur le dessus pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- 6 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous les calzones et transférez-les sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** et faites cuire pendant 10 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une calzone plus dorée, augmentez le temps de cuisson avec le bouton de droite.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez les calzones avec la pelle. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

CRÉEZ VOTRE PROPRE CALZONE



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : PIZZA/CUSTOM (PIZZA/PERSONNALISÉE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 CALZONES | **ACCESSOIRES :** PIERRE À PIZZA, PELLE À PIZZA

INGRÉDIENTS

- 2 x 200 g de pâte fraîche maison, à température ambiante (Pâte à pizza universelle, page 114)
- 4 cuillères à soupe de sauce à pizza
- 100 g de mozzarella râpée
- Sel et poivre noir moulu, selon les goûts
- 1 cuillère à soupe d'eau

GARNITURES (FACULTATIVES)

- Pepperoni
- Champignons
- Olives
- Jambon cuit, effiloché
- Épinards
- Oignons hachés
- Piments jalapeño
- Basilic

REMARQUE Lorsque vous utilisez une pâte faite maison, assurez-vous de prendre en compte le temps de levée.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de vos calzones sur la pierre.

PRÉPARATION

- 1 Installez la pierre à pizza dans le four et fermez la porte.
- 2 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PIZZA (PIZZA)** soit sélectionné, tournez le bouton pour sélectionner **CUSTOM (PERSONNALISÉE)**, puis réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 10 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez la pâte à la main pour former deux cercles de 25 cm de diamètre et d'une épaisseur d'environ 3 mm.
- 4 Pour assembler les calzones, étalez 2 cuillères à soupe de sauce à pizza sur la moitié de chaque cercle, en laissant une bordure de 2,5 cm. Recouvrez de 50 g de mozzarella râpée, puis des garnitures souhaitées, en veillant à ne pas surcharger la pâte.
- 5 Humidifiez légèrement les bords de la pâte avec de l'eau. Tirez le côté vide de la pâte sur la garniture, puis pressez et pincez les bords pour les sceller. Réalisez trois trous avec un couteau sur le dessus pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- 6 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous les calzones et transférez-les sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** et faites cuire pendant 10 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une calzone plus dorée, augmentez le temps de cuisson avec le bouton de droite.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez les calzones avec la pelle. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

TABLEAU DES PIZZAS ARTISANALES

CHOISISSEZ VOTRE STYLE DE PÂTE ET PRÉCHAUFFEZ LE FOUR/LA PIERRE À PIZZA

Pizza Pan (style Deep Dish/Chicago)

POIDS DE LA PÂTE :
850 - 900 G
DIAMÈTRE : 25 À 30 cm
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT LA CUISSON :
1,25 À 2,5 CM
TEMPÉRATURE : 220 °C
TEMPS DE CUISSON :
10 À 15 MINUTES



Style New York

POIDS DE LA PÂTE : 300 g
DIAMÈTRE : 30 À 35 cm
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT CUISSON : 3 mm
TEMPÉRATURE : 245 °C
TEMPS DE CUISSON :
8 À 10 MINUTES



Pâte fine

POIDS DE LA PÂTE : 220 g
DIAMÈTRE : 30 cm
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT CUISSON : 2 mm
TEMPÉRATURE : 290 °C
TEMPS DE CUISSON :
5 MINUTES



Pizza artisanale

POIDS DE LA PÂTE : 220 g
DIAMÈTRE : 25 cm
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT CUISSON :
3 mm À 6 mm
TEMPÉRATURE : 370 °C
TEMPS DE CUISSON :
3 MINUTES



CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

CONSEIL : Nous recommandons 60 à 120 g pour chaque pizza.

Pizza

Alfredo

Pesto

Barbecue

Buffalo

Tomate épicée

Béchamel

LÉGENDE  Teneur en eau élevée

SÉLECTIONNEZ VOS GARNITURES

CONSEIL : Nous recommandons environ 100 à 150 g au total pour chaque pizza.

Fromage râpé

Mozzarella fraîche

Ricotta

Poulet

Saucisse

Boulettes de viande 

Poivrons 

Oignons 

Brocoli

Pepperoni

Aubergine 

Prosciutto

Jambon

Olives

Épinards 

Ananas 

REMARQUE : Évitez de surcharger la pizza, ce qui l'empêcherait de cuire uniformément.

TEMPS DE CUISSON (AJUSTEZ SELON VOS PRÉFÉRENCES)

Pizza Pan (style Deep Dish/Chicago)
10 à 15 minutes

Style New York
8 à 10 minutes

Pâte fine
5 à 7 minutes

Style artisanal
3 à 5 minutes

REMARQUE : Assurez-vous que la pierre à pizza est dans le four pendant le préchauffage.

CONSEIL : Si vous ajoutez à votre pizza plusieurs garnitures à forte teneur en eau, pensez à augmenter le temps de cuisson. La précuisson des garnitures à forte teneur en eau avant de les ajouter à votre pizza peut aider à réduire l'excès d'humidité.

CONSEIL : Pour que la pâte soit facile à travailler, laissez-la reposer à température ambiante pendant quelques heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment malléable pour être étirée.

CONSEIL : Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, saupoudrez-la de farine pour éviter qu'elle ne colle lors du transfert de votre pizza ou votre pain sur la pierre.

CUISSON DE PRÉCISION

AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ BOULANGÈRE À DOMICILE

Des brownies aux pains moelleux, en passant par des accompagnements savoureux, amenez la boulangerie jusque dans votre jardin et complétez vos repas en toute simplicité.

ÉTAPE 1 PRÉPARER



- Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner **BAKE (CUIRE AU FOUR)**.
- Appuyez sur la touche **TEMP (TEMPÉRATURE)**, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche **TIME (TEMPS DE CUISSON)**, puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Le temps de préchauffage est estimé entre 5 et 25 minutes en fonction de la température définie (reportez-vous à la section Temps de préchauffage et au tableau).

- Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.

REMARQUE : Si vous faites lever la pâte, consultez la page 110 pour plus d'informations.

ÉTAPE 2 AJOUTER LES ALIMENTS

- Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)**.
- Utilisez des gants de cuisine pour glisser le plat de cuisson contenant les ingrédients dans le four.

ÉTAPE 3 CUIRE

- Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer la cuisson. Le minuteur démarre.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émet un signal sonore et **DONE (TERMINÉ)** apparaît sur le panneau de commande.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments du four.
- Laissez reposer, puis servez.

RECETTE POUR DÉMARRER FOCACCIA

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : PROVE/BAKE (FAIRE LEVER/CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION** : 12 MINUTES | **LEVÉE** : 50 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE : ENV. 6 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES

QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON



INGRÉDIENTS

6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, à ajouter séparément

700 g de farine à pain, plus un supplément pour le pétrissage

1 ½ cuillères à soupe de sel, à ajouter séparément

10 g de levure à levée rapide

450 ml d'eau tiède

GARNITURES RECOMMANDÉES POUR LES SANDWICHS

- Mortadelle, burrata, tomate et roquette
- Mozzarella, pesto, tomate et roquette
- Prosciutto, tallegio, salade et tomates séchées
- Fromage bleu, poire mûre, noix et laitue croquante

PRÉPARATION



Placez du papier sulfurisé au fond du plat de cuisson. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive sur le papier sulfurisé et réservez.



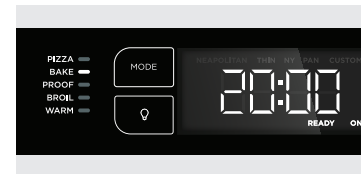
Dans un grand saladier, ajoutez la farine, la levure, 1 cuillère à soupe de sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez progressivement l'eau en mélangeant avec une cuillère ou à la main, jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule. La pâte peut être un peu collante.



Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse.



Placez la pâte sur le plat de cuisson et retournez-la pour vous assurer qu'elle est bien recouverte d'huile. Étalez la pâte pour qu'elle recouvre à peu près le plat. Couvrez le plateau légèrement avec du film alimentaire et placez-le à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PROVE (FAIRE LEVER)** soit sélectionné, puis utilisez le cadran pour régler la durée sur 50 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer la levée.



Une fois la levée terminée, retirez le plat de cuisson du four et enlevez le film alimentaire. Avec vos doigts, faites des creux sur l'ensemble de la pâte. Arrosez uniformément la pâte de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et saupoudrez-la du reste de sel.

Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **BAKE (CUIRE AU FOUR)** soit sélectionné. Réglez la température sur 210 °C et le temps de cuisson sur 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 6 minutes).



Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS STRT (APPUYER SUR START)** sont affichés, placez le plat dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plat et versez le reste de l'huile d'olive et du sel sur le pain pendant qu'il est chaud. Laissez refroidir le pain pendant au moins 15 minutes avant de le servir.

Des questions ? www.ninjakitchen.eu

131

PETITS PAINS

RECETTE DE NIVEAU AVANCÉ ●●●

PROGRAMME : PROVE/BAKE (FAIRE LEVER/CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION** : 10 MINUTES
TEMPS DE LEVÉE TOTAL : 50 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENV. 6 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 15 MINUTES
QUANTITÉ : 9 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PAPIER SULFURISÉ, PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 500 g de farine blanche, plus un surplus pour le pétrissage
- 11 g de sel
- 7 g de levure à levée rapide
- 340 ml d'eau tiède
- 1 œuf battu
- 2 cuillères à café de graines de pavot ou de sésame, ou un mélange



PRÉPARATION

- Placez du papier sulfurisé au fond du plat de cuisson. Huilez légèrement et mettez de côté.
- Dans un grand saladier, ajoutez la farine, le sel et la levure. À l'aide d'une spatule, créez un puits au centre du mélange. Versez lentement l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtenir une boule grossière. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 6 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Déposez la pâte sur le papier sulfurisé du plat de cuisson. Recouvrez d'un film alimentaire et placez à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PROVE (FAIRE LEVER)** soit sélectionné, puis réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer la levée.
- Lorsque la pâte a levé, faites glisser le plat hors du four et placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrissez pendant 2 minutes, puis séparez la pâte en 9 boules de taille égale. Placez les boules sur le plat de cuisson et remettez-le au four.
- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PROVE (FAIRE LEVER)** soit sélectionné, puis réglez la durée sur 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)**.
- Après la deuxième levée, retirez le plat du four. Badigeonnez chaque boule avec de l'œuf battu et saupoudrez les graines de votre choix sur le dessus.
- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **BAKE (CUIRE AU FOUR)** soit sélectionné. Réglez la température sur 210 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 6 minutes).
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS STRT (APPUYER SUR START)** sont affichés, placez le plat dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plat. Laissez refroidir le pain pendant au moins 15 minutes avant de le servir.



PAIN DE CAMPAGNE

RECETTE DE NIVEAU AVANCÉ ●●●

PROGRAMME : PROVE/BAKE (FAIRE LEVER/CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION** : 10 MINUTES | **LEVÉE** : 1 HEURE
PRÉCHAUFFAGE : ENVIRON 6 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 À 8 PORTIONS
ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 500 g de farine blanche, plus un surplus pour saupoudrer
- 11 g de sel
- 7 g de levure à levée rapide
- 340 ml d'eau tiède



PRÉPARATION

- Placez du papier sulfurisé au fond du plat de cuisson. Huilez légèrement et mettez de côté.
- Dans un grand saladier, ajoutez la farine, le sel et la levure. À l'aide d'une spatule, créez un puits au centre du mélange. Versez lentement l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtenir une boule grossière. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 6 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Placez la pâte sur le plat de cuisson tapissé. Recouvrez d'un film alimentaire et placez à l'intérieur de l'appareil. Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PROVE (FAIRE LEVER)** soit sélectionné, puis réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer la levée.
- Lorsque la pâte a levé, faites glisser le plat hors du four et placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Formez un ovale avec la pâte, en repliant les extrémités sous la pâte. Remplacez la pâte sur le plat de cuisson et enfournez.
- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **PROVE (FAIRE LEVER)** soit sélectionné, puis réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)**.
- Après la deuxième levée, retirez le plat du four. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faites une incision de 1 à 2 cm sur le dessus de la pâte.
- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **BAKE (CUIRE AU FOUR)** soit sélectionné. Réglez la température sur 210 °C et le temps de cuisson sur 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 6 minutes).
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le plat dans le four et fermez la porte. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plat du four. Laissez refroidir le pain pendant au moins 15 minutes avant de le servir.



BAKE (CUIRE AU FOUR)

BAKE (CUIRE AU FOUR)

FRANÇAIS

HALLOUMI, LÉGUMES ET POIS CHICHES AU FOUR

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION** : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENV. 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 45 MINUTES | **QUANTITÉ** : 4 À 6 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de 400 g de pois chiches, égouttés et rincés
- 1 patate douce moyenne, pelée et coupée en morceaux de 2 cm
- 2 poivrons, coupés en morceaux de 3 cm
- 1 courgette, coupée en deux et en tranches épaisses
- 1 oignon rouge, coupé en quartiers
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'harissa rose, avec un surplus pour servir
- Sel et poivre noir moulu, selon les goûts
- 250 g de halloumi, coupé en morceaux de 2 cm
- 300 g de tomates cerises

POUR SERVIR (facultatif)

- Poignée de coriandre
- Yaourt
- Quartiers de citron



PRÉPARATION

- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **BAKE (CUIRE AU FOUR)** soit sélectionné. Réglez la température sur 180 °C et la durée sur 45 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 8 minutes).
- Pendant que le four préchauffe, placez les pois chiches, la patate douce, les poivrons, la courgette et l'oignon rouge sur le plat de cuisson. Versez l'huile d'olive et saupoudrez d'harissa, de sel et de poivre. Remuez jusqu'à ce que les légumes soient bien enrobés.
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- Lorsqu'il reste 25 minutes de cuisson, sortez le plat et utilisez des pinces en silicone pour tout mélanger. Ajoutez le halloumi, puis remettez le plat au four afin de poursuivre la cuisson.
- Lorsqu'il reste 10 minutes de cuisson, sortez le plat et ajoutez les tomates. Remettez le plat au four pour poursuivre la cuisson.
- À la fin de la cuisson, le halloumi doit être doré et les tomates ramollies. Retirez le plat du four et servez immédiatement. Servez avec de la coriandre, du yaourt et des quartiers de citron, selon les goûts.



TARTE AUX POMMES ET À LA CANNELLE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION** : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENVIRON 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 30 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 À 8 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON, PIERRE À PIZZA

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée pré-enroulée de 320 g
 - 4 cuillères à soupe de sucre roux
 - 2 cuillères à café de cannelle moulue
 - 1 cuillère à soupe de maïzena
 - 1 cuillère à café d'arôme de vanille
 - Le jus d'un demi-citron
 - 500 g de pommes, évidées et coupées en tranches de ½ cm
 - 1 cuillère à soupe de beurre ramolli
 - 2 cuillères à soupe de lait
- POUR SERVIR (facultatif)**
- Crème
 - Glace à la vanille ou crème anglaise, selon les goûts



PRÉPARATION

- Tapissez le fond du plat de cuisson avec du papier cuisson. Déroulez la pâte feuilletée et placez-la dessus, en coupant les bords si nécessaire. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, entaillez légèrement la pâte sur les côtés, en laissant une bordure de 2 cm pour la croûte. Mettez de côté. Placez la pierre à pizza dans la partie inférieure du four.
- Dans un grand saladier, fouettez le sucre, la cannelle, la maïzena, l'arôme de vanille et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez les pommes coupées en tranches et mélangez pour les enrober uniformément.
- Disposez les tranches de pommes en rangées régulières sur la pâte feuilletée, en laissant un bord de 2 cm. Badigeonnez les bords de la pâte avec le lait et répartissez le beurre uniformément sur les pommes.
- Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **BAKE (CUIRE AU FOUR)** soit sélectionné. Réglez la température sur 190 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 3 minutes).
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez le plat du four et laissez la tarte refroidir pendant 5 minutes avant de la servir avec de la crème, de la glace ou de la crème anglaise.



COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION** : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENV. 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 12 À 15 MINUTES | **QUANTITÉ** : 10 À 12 COOKIES | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

115 g de beurre ramolli
110 g de sucre de canne roux
90 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de sel
1 gros oeuf
1 cuillère à café d'arôme de vanille
170 g de farine
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
200 g de pépites de chocolat noir

PRÉPARATION

- 1 Placez du papier cuisson sur le fond du plat de cuisson. Mettez de côté. Placez la pierre à pizza dans la partie inférieure du four.
- 2 Dans un grand saladier, battez le beurre, les deux sucres et le sel jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez l'oeuf et la vanille et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange léger et onctueux.
- 3 Tamisez la farine et le bicarbonate de soude, puis incorporez au mélange à l'aide d'une spatule. Ajoutez les pépites de chocolat.
- 4 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **BAKE (CUIRE AU FOUR)** soit sélectionné. Réglez la température sur 180 °C et la durée sur 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (cela prend environ 3 minutes).
- 5 Déposez des cuillères à soupe du mélange sur le plat, en les espaçant suffisamment. Vous devrez faire 2 à 3 fournées. Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS STRT (APPUYER SUR START)** sont affichés, placez le plat dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** pour commencer la cuisson. Vérifiez la cuisson des cookies au bout de 12 minutes. S'ils ne sont pas cuits, laissez-les encore 3 minutes.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat du four et laissez les cookies refroidir pendant 5 minutes avant de les enlever du plat. Dégustez-les chaud ou laissez-les refroidir avant de les placer dans un récipient hermétique.



AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

PROFITEZ DE REPAS PLUS SAINS, PRÉPARÉS EN UN CLIN D'ŒIL

Cuisinez en utilisant peu ou pas d'huile, pour des résultats très croustillants : des frites épaisses aux légumes rôtis, en passant par le poulet frit.

ÉTAPE 1 PRÉPARER



- Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)**.
- Appuyez sur la touche **TEMP (TEMPÉRATURE)**, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche **TIME (TEMPS DE CUISSON)**, puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** pour démarrer le préchauffage.

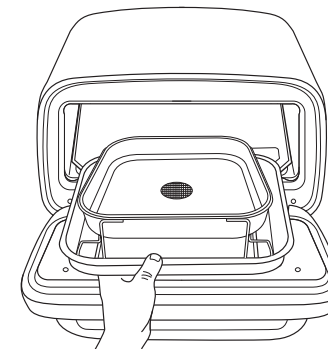
REMARQUE : Le temps de préchauffage est estimé entre 5 et 25 minutes en fonction de la température définie (reportez-vous à la section Temps de préchauffage et au tableau).

- Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, placez le panier Crousti dans le plat de cuisson.

ÉTAPE 2 AJOUTER LES ALIMENTS

- Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)**.
- Utilisez des gants de cuisine pour glisser le panier contenant les ingrédients dans le four.



ÉTAPE 3 CUIRE

- Appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** pour lancer la cuisson. Le minuteur démarre.
- Retournez/Mélangez les ingrédients à mi-cuisson (voir la recette).
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émet un signal sonore et **DONE (TERMINÉ)** apparaît sur le panneau de commande.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments du four.
- Laissez reposer, puis servez.

RECETTE POUR DÉMARRER AILES DE POULT À L'AIL ET AUX HERBES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 40 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 À 4 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** PANIER CROUSTI ET PLAT DE CUISSON

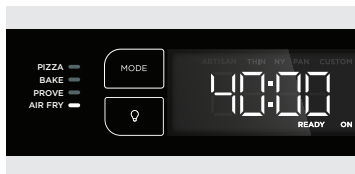


INGRÉDIENTS

1 kg d'ailes de poulet fraîches	Le zeste d'un citron
1 cuillère à soupe d'huile végétale	Sel et poivre noir moulu, selon les goûts
2 cuillères à soupe de persil frais, haché	4 cuillères à soupe de beurre doux, fondu
1 cuillère à soupe d'ail émincé	



Placez le panier Crousti sur le plat de cuisson et réservez.



Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** soit sélectionné. Réglez la température sur 230°C et la durée sur 40 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour lancer le préchauffage (il dure environ 3 minutes).



Dans un grand saladier, mélangez les ailes de poulet avec l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées. Placez ensuite les ailes en une couche régulière dans le panier Crousti sur le plat de cuisson.



Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le panier Crousti et le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.



Au bout de 20 minutes, sortez le plat et utilisez des pinces en silicone pour retourner chaque aile. Remettez le plat dans le four pour poursuivre la cuisson.



Pendant que les ailes cuisent, dans un grand saladier, ajoutez le reste des ingrédients et mélangez-les. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plat et le panier. Placez les ailes dans un grand saladier et mélangez pour les enrober uniformément. Servez immédiatement.

NACHOS

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION** : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENV. 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 MINUTES | **QUANTITÉ** : 4 À 6 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PANIER CROUSTI, PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

250 g de chips tortillas

300 g de cheddar râpé, à ajouter séparément

GARNITURES (facultatives)

Olives noires hachées

Piments jalapeños finement hachés

Haricots rouges ou noirs, égouttés et rincés

Poulet cuit effiloché

Bœuf haché cuit

Guacamole

Salsa

Oignon rouge mariné

Crème fraîche

PRÉPARATION

- 1 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** soit sélectionné. Réglez la température sur 180 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 3 minutes).
- 2 Pendant que le four préchauffe, placez le panier Crousti sur le plat de cuisson et étalez la moitié des tortillas en une couche uniforme dans le panier Crousti. Recouvrez les chips tortillas de 150 g de fromage et ajoutez toutes les garnitures que vous souhaitez faire cuire. Ajoutez les chips restantes sur la première couche et répétez le processus avec le reste du fromage et des garnitures. Si les nachos sont généreusement garnis, poussez les garnitures vers le bas pour les faire rentrer dans l'appareil.
- 3 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le panier Crousti et le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, retirez le panier et le plat. Transférez délicatement les nachos dans un plat de service et ajoutez des garnitures supplémentaires, selon les goûts. Servez chaud.



POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○



PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 50 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** PANIER CROUSTI ET PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

800 g de petites pommes de terre épluchées et coupées en tranches de ½ cm d'épaisseur

1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive

1 oignon pelé et coupé en rondelles de ½ cm d'épaisseur

Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

Une botte de feuilles de persil plat, grossièrement hachées

GARNITURES (facultatives)

100 g de pancetta ou bacon fumé en morceaux de 1 cm

Sauce pimentée

Oignons rouges coupés en dés

Oignons croustillants

Crème fraîche

PRÉPARATION

- 1 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** soit sélectionné. Réglez la température sur 220 °C et la durée sur 50 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 3 minutes).
- 2 Pendant que le four préchauffe, dans un grand saladier, ajoutez les pommes de terre, l'huile et assaisonnez selon vos envies. Mélangez pour enrober les pommes de terre uniformément. Placez le panier Crousti sur le plat de cuisson et mettez les pommes de terre dans le panier.
- 3 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le panier Crousti et le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsqu'il reste 30 minutes de cuisson, sortez le plat du four et utilisez une pince en silicone pour retourner les pommes de terre. Si vous utilisez des oignons et de la pancetta, mélangez-les aux pommes de terre. Remettez le plat dans le four pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsqu'il reste 15 minutes de cuisson, sortez le plat du four et utilisez une pince en silicone pour retourner les pommes de terre, les oignons et la pancetta, le cas échéant. Remettez le plat dans le four pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plat et le panier. Puis transférez les aliments dans un plat et ajoutez le persil haché. Servez chaud.



BROCHETTES DE POULET TIKKA ET DE POIVRONS

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **MARINADE :** 2 HEURES OU TOUTE LA NUIT
PRÉCHAUFFAGE : ENV. 3 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS
ACCESSOIRES : PANIER CROUSTI PLAT DE CUISSON, 6 À 8 PIQUES À BROCHETTE EN BOIS

INGRÉDIENTS

250 g de yaourt grec nature
½ citron, avec son jus
3 cm de gingembre, pelé et râpé
2 gousses d'ail râpées
4 cuillères à soupe de pâte tikka
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 poivrons, coupés en morceaux de 3 cm
500 g de blancs de poulet, coupés en morceaux de 3 cm
Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

POUR SERVIR (facultatif)

Quartiers de citron vert
Yaourt à la menthe
Wraps ou pain naan

PRÉPARATION

- 1 Placez le panier Crousti sur le dessus du plat de cuisson et mettez de côté.
- 2 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** soit sélectionné. Réglez la température sur 220 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 3 minutes).
- 3 Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients, à l'exception du poulet, et assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les morceaux de poulet et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Laissez mariner pendant 2 heures ou réfrigérez toute la nuit.
- 4 Une fois marinés, enfilez le poulet et les poivrons sur 6 à 8 piques à brochette en bois (coupées si nécessaire pour s'adapter au panier Crousti). Disposez-les en une seule couche dans le panier.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le panier Crousti et le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- 6 À mi-cuisson, sortez le panier et utilisez des pinces en silicone pour retourner les brochettes. Remettez le panier dans le four pour poursuivre la cuisson. Lorsque le poulet est doré et bien cuit, la cuisson est terminée.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le panier et le plat. Servez avec des quartiers de citron vert, du yaourt à la menthe et du pain en accompagnement.



GRANOLA À LA CANNELLE ET AUX NOIX

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 25 MINUTES | **QUANTITÉ :** 10 À 12 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON

INGRÉDIENTS

60 g d'huile d'olive, de tournesol ou de coco
40 g de miel liquide
30 g de sirop d'érable
300 g de gros flocons d'avoine
100 g de graines de citrouille
100 g de graines de tournesol
125 g de noix de pécan en morceaux
125 g d'amandes effilées
1 cuillère à café de cannelle moulue
1 cuillère à café de sel

GARNITURES (facultatives)

200 g de fruits secs au choix :
Raisins ou raisins sultanines
Abricots secs hachés
Figues sèches hachées



PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, mélangez l'huile, le miel et le sirop d'érable. Faites chauffer à feu moyen pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient complètement fondu.
- 2 Dans un grand saladier, ajoutez les flocons d'avoine, les graines de citrouille, les graines de tournesol, les morceaux de noix de pécan, les amandes effilées, la cannelle et le sel. Versez le mélange d'huile et de miel sur les flocons d'avoine et remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément enrobés.
- 3 Une fois les flocons d'avoine enrobés, versez le mélange de granola sur le plat de cuisson et étalez-le uniformément.
- 4 Appuyez sur **MODE (MODE)** jusqu'à ce que **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** soit sélectionné. Réglez la température sur 180 °C et la durée sur 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le préchauffage (il dure environ 3 minutes).
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** et **PRS START (APPUYER SUR START)** s'affichent, placez le plat de cuisson dans le four, fermez la porte et appuyez sur **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsqu'il reste 10 minutes de cuisson, sortez le plat et utilisez des pinces en silicone pour remuer le mélange afin d'assurer une cuisson homogène. Remettez le plat dans le four pour poursuivre la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plat du four et, pendant que le granola est encore chaud, ajoutez des fruits secs si vous le souhaitez.
- 8 Laissez refroidir complètement avant de conserver dans un contenant hermétique.



TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier Air Fry inséré dans le plateau de cuisson.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	REMUEUR
LÉGUMES						
Asperges	400 g	Entières, extrémités coupées	Mélangez avec 2 cuillères à café d'huile, assaisonnez	200 °C	6 à 8 minutes	Retourner à mi-cuisson
Betterave	1 kg	Épluché(e)s et coupé(e)s en deux, en quatre si elles/ils sont grands	-	200 °C	40 à 55 minutes	Retourner à mi-cuisson
Poivrons	5 (750 g)	Coupés en deux dans le sens de la longueur	-	200 °C	26 à 30 minutes	Remuer à mi-cuisson
Choux de Bruxelles	1 kg	Coupés en deux et extrémités coupées	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	18 à 22 minutes	Remuer à mi-cuisson
Courge butternut	1,5 kg	Coupée en morceaux de 2,5 cm	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	23 à 26 minutes	Remuer à mi-cuisson
Carottes	1 kg	Pelées et coupées en morceaux de 1,5 cm	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	20 à 25 minutes	Remuer à mi-cuisson
Chou-fleur	800 g	Coupé en fleurettes de 2,5 cm	Mélangez avec 2 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	20 à 25 minutes	Remuer à mi-cuisson
Céleri	600 g	Pelé et coupé en cubes de 1,5 cm	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	20 à 28 minutes	Remuer à mi-cuisson
Épis de maïs	6	Épis entiers, sans les feuilles	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	12 à 15 minutes	Remuer à mi-cuisson
Courgette	1 kg	Coupées en quarts dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	18 à 25 minutes	Remuer à mi-cuisson
Haricots verts	500 g	Équeutés	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	12 à 14 minutes	Remuer à mi-cuisson
Chou kale	200 g	Coupé en morceaux, tiges retirées	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	5 à 8 minutes	Remuer à mi-cuisson
Champignons	750 g	Essuyés et coupés en quatre	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	10 à 12 minutes	Remuer à mi-cuisson
Brocoli	400 g	Coupé en fleurettes de 2,5 cm	Mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez	200 °C	13 à 16 minutes	Remuer à mi-cuisson
Pommes de terre (King Edward, Maris Piper, Rooster)	1,5 kg	Coupées en frites rustiques de 2,5 cm	Mélanger avec de l'huile, assaisonner	200 °C	35 à 45 minutes	Mélangez délicatement à mi-cuisson
	1 kg	Frites fines coupées à la main	Mélanger avec de l'huile, assaisonner	200 °C	20 à 35 minutes	Mélangez délicatement à mi-cuisson
	1 kg	Frites épaisses coupées à la main	Mélanger avec de l'huile, assaisonner	200 °C	25 à 40 minutes	Mélangez délicatement 3 à 4 fois
	6 entières	Piquées 3 fois avec une fourchette	-	200 °C	40 à 55 minutes	Remuer à mi-cuisson
Patates douces	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	Mélanger avec de l'huile, assaisonner	200 °C	20 à 30 minutes	Remuer à mi-cuisson
	8 entières	Piquées 3 fois avec une fourchette	-	200 °C	40 à 45 minutes	Remuer à mi-cuisson
Panais	500 g	Pelé et coupé en morceaux de 5 cm de long	Mélanger avec de l'huile, assaisonner	200 °C	15 à 20 minutes	Remuer à mi-cuisson
VOLAILLE						
Blancs de poulet	4 (200 g chacun)	Os retirés	Badigeonner d'huile, assaisonner	190 °C	20 à 25 minutes	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet	1 kg	Avec os, avec peau	Badigeonner d'huile, assaisonner	200 °C	25 à 30 minutes	Aucun
	8 (100 g chacune)	Sans peau ni os	Badigeonnez d'huile, assaisonné	200 °C	25 à 35 minutes	Retourner à mi-cuisson
Ailes de poulet	1 kg	Manchons et ailerons, avec peau	Badigeonnez d'huile, assaisonné	200 °C	22 à 26 minutes	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, placez le panier Crousti sur le plat de cuisson.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	REMUER
Croquettes de poisson	4 (580 g) ou 2 (145 g chacune)	Aucune	-	180 °C	15 à 20 minutes	Retourner à mi-cuisson
Filets de saumon	4 (130 g chacun)	2,5 cm d'épaisseur	-	200 °C	8 à 12 minutes	Retourner à mi-cuisson
Crevettes	16 grandes	Entières, décortiquées, avec la queue	1 cuillère à soupe	200 °C	4 à 8 minutes	Retourner à mi-cuisson
Steaks hachés	4 (113 g chacun)	2,5 cm d'épaisseur	-	200 °C	15 à 25 minutes	Retourner à mi-cuisson
Steaks	2 (230 g chacun)	Entiers	-	200 °C à 220 °C	6 à 10 minutes	Retourner à mi-cuisson
Bacon	4 à 6 tranches	Aucune	-	200 °C	8 à 10 minutes	Retourner à mi-cuisson
Côtelettes de porc	2 côtelettes avec l'os (250 g chacune)	Os présents	Badigeonner d'huile, assaisonner	220 °C	14 à 20 minutes	Retourner à mi-cuisson
	4 côtelettes désossées (400 g)	Os retirés	Badigeonner d'huile, assaisonner	220 °C	10 à 14 minutes	Retourner à mi-cuisson
Filet de porc	2 (350 à 500 g chacun)	Entiers	Badigeonner d'huile, assaisonner	220 °C	25 à 30 minutes	Retourner à mi-cuisson
Saucisses	6 (400 g)	Entières	-	220 °C	16 à 22 minutes	Retourner à mi-cuisson
ALIMENTS SURGELÉS						
Nuggets de poulet	700 g	Aucune	-	220 °C	20 à 25 minutes	Retourner à mi-cuisson
Steaks hachés de poulet	4 (125 g chacun)	Aucune	-	200 °C	14 à 15 minutes	Retourner à mi-cuisson
Poulet à la Kiev	4 (1,2 g)	Aucune	-	190 °C	16 à 18 minutes	Retourner à mi-cuisson
Bouchées de poulet pané	950 g	Aucune	-	190 °C	10 à 12 minutes	Retourner à mi-cuisson
Frites	500 g	Aucune	-	200 °C	20 à 30 minutes	Secouez à mi-cuisson
	1 kg	Aucune	-	200 °C	30 à 45 minutes	Secouez à mi-cuisson
Frites épaisses	1 kg	Aucune	-	200 °C	25 à 30 minutes	Retourner à mi-cuisson
Filets de poisson	4 (440 g)	Aucune	-	200 °C	15 à 20 minutes	Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson	10 (280 g)	Aucune	-	200 °C	12 à 16 minutes	Retourner à mi-cuisson
Galettes de pomme de terre	900 g	Aucune	-	180 °C	25 minutes	Retourner à mi-cuisson
Beignets d'oignons frits	375 g	Aucune	-	200 °C	10 à 12 minutes	Retourner à mi-cuisson
Tempura de crevettes	16 (280 g)	Aucune	-	190 °C	9 à 10 minutes	Retourner à mi-cuisson
Pommes de terre en quartiers	650 g	Aucune	-	220 °C	20 à 25 minutes	Remuer à mi-cuisson
Pommes de terre rôties	800 g	Aucune	-	200 °C	25 à 30 minutes	Remuer à mi-cuisson
Steaks hachés végétariens	6 (750 g)	Aucune	-	200 °C	12 à 15 minutes	Retourner à mi-cuisson
Nuggets végans	1 kg	Aucune	-	200 °C	10 à 15 minutes	Retourner à mi-cuisson
Saucisses véganes	12 (540 g)	Aucune	-	180 °C	8 minutes	Retourner à mi-cuisson

Blank writing area on page 154.

Blank writing area on page 155.

NINJA

ARTISAN

**ELECTRIC OUTDOOR
PIZZA & AIR FRY OVEN**

© 2025 SharkNinja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.
NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.
NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au Royaume-Uni.

MO201EU_IG_QSG_MP_250205_Mv2