

NINJA

WOODFIRE

ELECTRIC OUTDOOR OVEN
ELEKTRISCHER OUTDOOR OFEN
FOUR ÉLECTRIQUE D'EXTÉRIEUR

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



SCAN HERE
for quick tips and
how-to videos

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

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

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

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

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

INHALT

Lieferumfang.....55

Das Bedienfeld kennenlernen.....56

Woodfire Technologie.....58

Ninja Woodfire Pellets.....59

Intensität des Woodfire Aromas.....59

MAX ROAST

Heißluftgrill.....60

Anleitung.....62

Max Roast Tabelle.....64

Kickstarter-Rezept Gebratenes hähnchen im Backofen.....66

Gebratene Riesengarnelen Mit Knoblauch Und Chili.....68

Sirloin-Steak mit Karamellisierter Zwiebelbutter.....69

GOURMET ROAST

Anleitung.....70

Schmoren Tabelle.....72

Kickstarte Rezept Knuspriges Grillhähnchen.....74

Langsam gekochte Lammschulter mit geröstetem Gemüse.....76

Apfel-Galette.....78

TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFE

Anleitung.....80

Wähle Deine Pizza.....82

Tipps Und Tricks Zur Pizzazubereitung.....83

Pizzateig-Rezepte.....84

Kickstarter-Rezept Neapel Pizza (Artisan).....86

Calzone mit Pilzen, Schinken und Ricotta.....88

New York Pizza.....90

Pizza Mit Pilzen Aus Der Pfanne.....92

Einfaches Knuspriges Brot.....94

Smoker

Anleitung.....96

Gartabelle Für Das Bbq-Smoker.....98

Kickstarter-Rezept Geräucherte Rippchen.....100

Heiß geräucherte Lachsfilets.....102

Saucen und Gewürzmischungen.....104

Rezeptschlüssel



VEGETARISCH



VEGAN



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



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



NUSS-FREI



GLUTEN-FREI



OHNE MILCH-PRODUKT

NINJA
TEST
KITCHEN



FÜR WEITERE REZEPTE SCANNEN

www.ninjatestkitchen.eu

LIEFERUMFANG

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

PIZZASTEIN

VOR NÄSSE SCHÜTZEN

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

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



PELLET-BOX

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

KEINE FLÜSSIGE REINIGUNGSLÖSUNG FÜR DIE SMOKER-BOX VERWENDEN.

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

ZUBEHÖR-ROST

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

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



PROHEAT-BLECH

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

NICHT IM GESCHIRRSPIELER REINIGEN.

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



ROST

Erhöht große Fleischstücke für ein rundum gleichmäßiges Garen.

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



PELLET SCOOP

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

REINIGUNG

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

DAS BEDIENFELD KENNENLERNEN



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

A OFF (AUS)

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

B LINKER DREHKNOPF

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

C WOODFIRE FLAVOUR

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

D PIZZA VOREINSTELLUNGEN

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

E TEMP

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

F TIME

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

G RECHTER DREHKNOPF

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

H START/STOP

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

I READY (BEREIT)

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

J ON (EIN)

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

ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN AUTHENTISCHE HOLZFEUER AROMEN ZU ERZIELEN

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

MAX ROAST



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

GOURMET ROAST (SCHMOREN)



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

PIZZA



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

TOP HEAT (OBERHITZE)



Käse schnell schmelzen lassen oder schön gebräunte Toppings zubereiten.

SMOKER



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

BAKE (BACKEN)



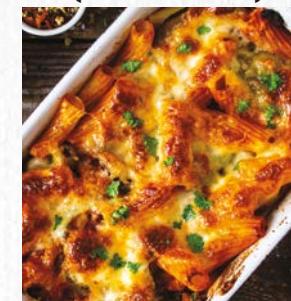
Backwaren, die innen fluffig weich und außen schön knusprig sind.

DEHYDRATE (DÖRREN)



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

KEEP WARM (WARMHALTEN)



Warmhalten von Speisen nach dem Garen.

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

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

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



WOODFIRE
FLAVOUR

WOODFIRE TECHNOLOGIE

100% AUTHENTISCHE RAUCHIGE AROMEN

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

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

VERBRENNT ECHTE HOLZPELLETS

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

INTEGRIERTE SMOKER-BOX

Die selbstzündende Smoker-Box benötigt nur 1 Schaufel Pellets.



RAUCHAROMEN BEI JEDER TEMPERATUR HINZUFÜGEN

120-180°C

170-260°C

260-340°C

290-370°C



KRÄFTIG-RAUCHIGES AROMA



DEZENTES RAUCHAROMA



HIER SCANNEN
um Ninja
Woodfire Pellets
zu kaufen

NINJA WOODFIRE PELLETS

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

INTENSITÄT DES HOLZFEUER-AROMAS

MILD

KRÄFTIG



ALLZWECKMISCHUNG

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

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



KRÄFTIGE MISCHUNG

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

HOCHTEMPERATUR-OFEN

PROFI-TEXTUREN, DIE DU NICHT IM HAUS BEKOMMEN KANNST

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

MAX ROAST



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

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

GOURMET ROAST (SCHMOREN)



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

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

MAX ROAST

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



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

1. SCHRITT EINRICHTEN



- Zuerst den Zubehör-rost installieren.



- Danach das ProHeat-Blech auf den Rost setzen.

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

4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

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



2. SCHRITT PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT? Schritt 2 überspringen

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



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

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



3. SCHRITT PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

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

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

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

MAX ROAST TABELLE

PROTEINE UND GEMÜSE GLEICHZEITIG ANBRATEN, UM EINE KOMPLETTE MAHLZEIT ZUZUBEREITEN



1. SCHRITT: WÄHLE DEIN PROTEIN

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

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

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

DEUTSCH

2. SCHRITT: WÄHLE DEIN GEMÜSE

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

BEWÄHRTE VERFAHREN:

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

KICKSTARTER-REZEPT

GEBRATENES HÄHNCHEN IM BACKOFEN

EINFACHES REZEPT ●○○

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



ZUTATEN

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

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

DIRECTIONS



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



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



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



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



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

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

GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI

EINSTEIGERREZEPT ●○○

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

ZUTATEN

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



TIPP Zusammen mit Krustenbrot auf Seite 94 servieren.

ANLEITUNG

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



SIRLOIN-STEAK MIT KAREMELLISIERTER ZWIEBELBUTTER

EINSTEIGERREZEPT ●○○

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

ZUTATEN

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

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



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

ANLEITUNG

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

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



GOURMET ROAST (SCHMOREN)

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



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

1. SCHRITT

EINRICHTEN



- Den Zubehör-Rost auf der unteren Schiene einsetzen



4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

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

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



2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT?
Schritt 2 überspringen

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



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

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



3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

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



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

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

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Neu beim Kochen mit Gourmet Roast?

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



HIER SCANNEN
für Anleitungsvideos

SCHMOREN TABELLE

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



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

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

INFORMATIONEN ZUM UMGANG MIT ZUBEHÖR UND GERÄTEN AUF SEITE 71.

KICKSTARTER-REZEPT

KNUSPRIGES GRILLHÄHNCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

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



ZUTATEN

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

1 Esslöffel Pflanzenöl

½ Teelöffel Salz

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

DIRECTIONS



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



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



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



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



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

LANGSAM GEKOCHTE LAMMSCHULTER MIT GEBRATENEM GEMÜSE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

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

ZUTATEN

- 1,7 kg Lammshulter, mit Knochen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 2 Knoblauchzehen, geschält, dünn geschnitten
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 große Zwiebeln, geschält, horizontal in drei Teile geschnitten
- 3 Esslöffel Balsamico-Essig
- 200 ml Lamm-, Hühner- oder Gemüsebrühe
- 600 g Kartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 400 g Karotten, geschält und der Länge nach halbiert

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

ANLEITUNG

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





APFEL-GALETTE

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

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

ZUTATEN

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

ANLEITUNG

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

TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFEN

PIZZERIA ZU HAUSE

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

1. SCHRITT

EINRICHTEN



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

FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

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

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

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

2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT? Schritt 2 überspringen

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



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

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

3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

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



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

- Mit dem rechten Drehknopf den gewünschten Pizza-Typ auswählen (Optionen werden auf dem Display angezeigt). Die folgenden Seiten enthalten Beschreibungen der Pizzatypen.
- Mit dem rechten Drehknopf die Garzeit einstellen (Temperatureinstellung ist nur bei der Option **CUSTOM (manuell)** möglich).
- **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen (PRE) zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 7-15 Minuten, abhängig vom ausgewählten Pizza-Typ).

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

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

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



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

WÄHLE DEINE PIZZA

NEAPEL



Eine bissfeste, fluffige Kruste mit knusprigen Blasen. In jeder Hinsicht ein Kunstwerk.
Rezept auf Seite 86

KLASSISCH



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

NEW YORK



Große, von Hand geschwenkte Pizza mit leichter Bräunung und einer faltbaren, bissfesten Kruste.
Rezept auf Seite 91

PAN PIZZA



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

CALZONE



Traditionelle italienische Calzone: Pizzateigtasche mit verschiedenen Füllungen gefaltet und verschlossen.
Rezept auf Seite 88

MANUELL



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

TIPPS UND TRICKS ZUR PIZZAZUBEREITUNG

TIPPS TEIG

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

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

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

TIPPS FÜR PIZZASCHAUFEL

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

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

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

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



TIPPS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN

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

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

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

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

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

PIZZATEIG-REZEPTE

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

PIZZATEIG BASISREZEPT

Kann für NY, Calzone und individuell gefertigte Pizzen verwendet werden

ZUTATEN

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

Menge: 3 Portionen (je 300–320g)

ANLEITUNG

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

TEIG FÜR PIZZA MIT DÜNNEM RAND

ZUTATEN

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

Menge: 2 Portionen (je 220g)

ANLEITUNG

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

Praktisches Lineal



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

TEIG FÜR NEAPEL (ARTISAN) PIZZA

ZUTATEN

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

Menge: 3–4 Portionen
(je 220–240g)

ANLEITUNG

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

TEIG FÜR PAN PIZZA

ZUTATEN

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

Menge: 3 Portionen (je 290g)

ANLEITUNG

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

GLUTENFREIER TEIG

ZUTATEN

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

Menge: 2 Portionen (je 300g)

ANLEITUNG

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

KICKSTARTER-REZEPT

NEAPEL PIZZA (ARTISAN)



EINSTEIGERREZEPT ●○○

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

ZUTATEN

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

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

DIRECTIONS



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



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



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

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

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



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



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



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

CALZONE MIT PILZEN, SCHINKEN UND RICOTTA



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

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

ZUTATEN

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

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

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

ANLEITUNG

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





NEW YORK PIZZA

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

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

ZUTATEN

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

BELÄGE (optional)

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

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

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

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

ANLEITUNG

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



PIZZA MIT PILZEN AUS DER PFANNE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

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

ZUTATEN

340 g frischer hausgemachter Teig,
Raumtemperatur*

120 g geriebener Mozzarella

250 g Ricotta

1 Esslöffel Pesto

1 Teelöffel Persillade

1 Teelöffel Kräuter der Provence

70 g Parmesan

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

gehackte Petersilie, zum Garnieren

ANLEITUNG

- 1 Den Boden und die Seiten einer 28 cm großen runden Pfanne mit Olivenöl einfetten. Den Teig mit der Hand ausrollen und in die vorbereitete Pfanne legen, dabei darauf achten, dass die Oberfläche der Pfanne bedeckt ist. Dann den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- 2 Setze den Zubehörrost in die untere Ebene des Geräts ein und lege dann den Pizzastein darauf. Wähle mit dem linken Drehknopf die Option **PIZZA** und dann mit dem rechten Drehknopf die Option **PAN** und stelle die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücke **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10 Minuten).
- 3 Entferne die Frischhaltefolie vom Teig und verteile die Hälfte des Mozzarella-Käses gleichmäßig an den Rändern des Teigs und an den Seiten der Form. In einer mittelgroßen Schüssel den Ricotta, das Pesto, die Gewürze und die Hälfte des Parmesans vermengen. Den Teig mit Olivenöl beträufeln, dann mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Ricottamischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dann mit Pilzen, restlichem Parmesan und Mozzarella belegen.
- 4 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PR** **STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen und die Pfanne auf den Stein stellen. Schließe die Tür, wähle **START/STOP**, und lasse das Gerät 20 Minuten lang garen. Wenn mehr Zeit erforderlich ist oder eine dunklere Pizza gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.
- 5 Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen und die Pfanne herausnehmen. Vor dem Schneiden und Garnieren mit Petersilie 5 Minuten ruhen lassen.

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

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



EINFACHES KNUSPRIGES BROT



MITTELSCHWERES REZPT ●●○

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

ZUTATEN

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

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

ANLEITUNG

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



SMOKER

RÄUCHERN WIE EIN PROFI

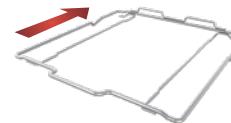
Räuchern muss nicht kompliziert sein. Keine 12 Stunden warten, kein Nachlegen von Holzkohle, kein ständiges Aufpassen. Eine einfache Methode, um allen selbst zubereiteten Speisen tiefe, rauchige Aromen zu verleihen.

1. SCHRITT

EINRICHTEN UND SPEISEN HINZUFÜGEN



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



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



2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN

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



3. SCHRITT

PROGRAMM

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

4. SCHRITT

GAREN

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

5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

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

HINWEISE FÜR DEN RÄUCHERMEISTER

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



Je kälter die Zutaten, desto rauchiger das Ergebnis.



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



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

GARTABELLE FÜR DAS BBQ-SMOKER



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

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

BBQ SMOKER TIPPS

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

KICKSTARTER-REZEPT

GERÄUCHERTE RIPPCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

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

ZUTATEN

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



ANLEITUNG



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



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



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



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

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



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



HEISS GERÄUCHERTE LACHSFILETS

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

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

ZUTATEN

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

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

ANLEITUNG

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



SAUCEN

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

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

MEERRETTICH-MAYONNAISE

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

SÜSSE BBQ-SAUCE

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

SCHARF UND WÜRZIG

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

WÜRZIGE SENF-SAUCE

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

APFELESSIG-SAUCE

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

GEWÜRZMISCHUNGEN

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

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

JAMAIKANISCHE JERK-WÜRZMISCHUNG

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

BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

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

GEWÜRZMISCHUNG IM MEXIKANISCHEN STIL

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

SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG

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

CAFÉ-MOCHA-GEWÜRZMISCHUNG

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

CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

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

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



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



**OVEN COVER
OFENABDECKUNG
HOUSSE POUR FOUR**



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



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



**PIZZA PEEL
PIZZASCHALE
PELLE À PIZZA**



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

00101EU_IG_QSG_MP_230921_MV2

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

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