

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.

TABLE DES MATIÈRES

Contenu De La Boîte	107
Fonctionnement Du Panneau De Commande.....	108
Technologie Woodfire	110
Granulés Ninja Woodfire	111
Echelle des saveurs Woodfire	111
RÔTISSAGE INTENSE	
Rôtissoire haute température.....	112
Notice d'utilisation.....	114
Tableau de Cuisson Rôtissage Intense.....	116
Recette Pour Démarrer Plateau de poulet saisi au four.....	118
Gambas Grillées à l'ail et au Piment.....	120
Faux-Filet Grillé Accompagné d'un Beurre aux Oignons Caramélisés.....	121
RÔTISSAGE GOURMET	
Notice d'utilisation	122
Tableau de cuisson Rôtissage Gourmet	124
Recette Pour Démarrer Poulet Rôti Croustillant	126
Épaule D'agneau en Cuisson Longue Accompagnée de Légumes Rôtis.....	128
Galette à la Pomme	130

FOUR À PIZZA ARTISANALE

Notice d'utilisation.....	132
Choisissez votre style.....	134
Conseils et astuces pour préparer des pizzas	135
Recettes de pâte à pizza.....	136
Recette pour Démarrer Pizza Façon Artisanale.....	138
Calzone aux champignons, au jambon et à la ricotta	140
Pizza New York	142
Pizza aux Champignons à Pâte Épaisse.....	144
Pain Artisanal Facile à Préparer.....	146

Fumoir

Notice d'utilisation.....	148
Tableau de Cuisson du Fumoir	150
Recette Pour Démarrer Côtes Fumées.....	152
Filets De Saumon Fumés à Chaud.....	154

Sauces & Épices Pour Barbecue.....	156
---	------------

Légende des recettes



VÉGÉTARIEN



VEGAN



Il atteint des températures plus élevées qu'un four traditionnel. Vérifiez que vous disposez de gants adéquats et de surfaces thermorésistantes pour manipuler les accessoires.



Cette icône indique que vous pouvez ajouter des saveurs fumées à votre plat.



SANS NOIX



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS

NINJA TEST KITCHEN

www.ninjatestkitchen.eu


SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

CONTENU DE LA BOÎTE

Résistant aux intempéries, ce four est conçu pour une utilisation en extérieur.



PIERRE À PIZZA

NICHT NASS WERDEN

Idéal pour des pizzas jusqu'à 30cm ou cuire des pains artisanaux.

Pour éviter les fissures, laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. Grattez-la légèrement avec un ustensile non métallique. Essayez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

PLATEAU ÉLECTRIQUE

Plateau de cuisson, résistant à une chaleur intense (jusqu'à 370°C). Taille: 30*30cm.

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.



COMPARTIMENT À GRANULÉS

Livré entièrement installé dans le compartiment de fumage et sert de doser la quantité parfaite de pellets pour chaque session de fumage.

NE PAS utiliser de solution de nettoyage liquide sur le compartiment à granulés.

Laissez le compartiment refroidir et videz-le après chaque utilisation. Nous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour retirer l'accumulation de creosote toutes les 10 utilisations.

SUPPORT POUR ACCESSOIRES

Permet de maintenir la pierre à pizza ou le plateau de cuisson Pro-Heat. Peut être placé en position haute ou basse. Laissez l'élément refroidir avant de le mettre au lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, utilisez un ustensile de nettoyage non abrasif.



GRILLE DE ROTISSAGE

Surélève les gros morceaux de viande pour une cuisson uniforme sur toute la surface. Laissez l'élément refroidir avant de le mettre au lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, utilisez un ustensile de nettoyage non abrasif.



PELLE À PELLETS

Permet de doser la quantité exacte de pellets dont vous avez besoin pour une cuisson avec fumage.

NETTOYER LE FOUR

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

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



REMARQUE Un interrupteur marche/arrêt est situé à l'arrière de l'appareil. Vérifiez qu'il est en position de marche.

A OFF (ETEINDRE)

TOURNEZ LE BOUTON DE CONTROL DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE CUISSON.

REMARQUE : LORSQUE L'ÉCRAN EST ALLUMÉ, L'APPAREIL EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ. QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ, ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON DE CONTROL SOIT BIEN SUR LA POSITION OFF.

B BOUTON DE CONTROL (GAUCHE)

UTILISEZ LA MOLETTE POUR SÉLECTIONNER LES FONCTIONS DE CUISSON: WARM (RÉCHAUFFAGE), DEHYDRATE (DÉSHYDRATER), SMOKER (FUMOIR), BAKE (CUIRE), TOP HEAT (GRIL), GOURMET ROAST (RÔTISSAGE DE GROSSES PIÈCES DE VIANDE), MAX ROAST (RÔTIR), PIZZA.

C WOODFIRE FLAVOUR

Appuyez sur cette touche après avoir sélectionné le mode de cuisson pour ajouter une saveur de feu de bois. Une fois enclenchée, l'icône de flamme s'allumera sur le panneau de commande.

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour ne peut pas être utilisée avec les modes TOP HEAT ou WARM.

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

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

D PRÉRÉGLAGES PIZZAS

Lorsque vous sélectionnez la fonction PIZZA, utilisez le bouton de droite pour faire défiler vers le haut et sélectionner le réglage ARTISAN, THIN (Pâte fine), NY (New York style), DEEP PAN, CALZONE, CUSTOM (Mode personnalisable).

E TEMP (TEMPÉRATURE)

La touche TEMP permet de sélectionner la température et de la régler à l'aide du bouton de droite.

F TIME (TEMPS)

La touche TIME permet de sélectionner le temps de cuisson et de le régler à l'aide du bouton de droite.

G BOUTON DE DROITE

Utilisez ce bouton pour contrôler les fonctions TEMP et TIME, ou pour sélectionner les pré-réglages de pizza.

H START/STOP

Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours. Lorsque vous utilisez le mode PIZZA, appuyez sur la touche START/STOP après chaque pizza ajoutée pour démarrer le minuteur.

REMARQUE : Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton de droite pendant 4 secondes.

I 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 suivante.

J 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.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)



Obtenez des résultats grillés, croustillants et caramélisés que votre four ne pourrait pas reproduire. Idéal pour des plats familiaux à cuire en plateau de cuisson, avec des poissons, pièces de viande, légumes et autres aliments de plus petite taille.

GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)



Comme pour le braisage, commencez à température élevée et terminez à température plus basse pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux. Recommandé pour les grosses pièces de viandes tels que poulet entier ou rôti.

PIZZA



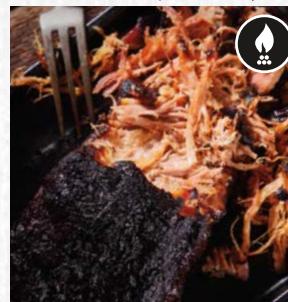
Préparez vos pizzas et calzones préférées à la maison, à partir de produits frais ou surgelés.

TOP HEAT (CHALEUR DE VOÛTE)



Pour apporter une touche finale de gratiné, avec du fromage ou autre.

SMOKER (FUMOIR)



Réalisez une cuisson lente à basse température pour attendrir les grosses pièces de viande. Il n'est pas nécessaire de sélectionner l'option Woodfire sur ce programme. Le fumage est automatique.

BAKE (CUIRE AU FOUR)



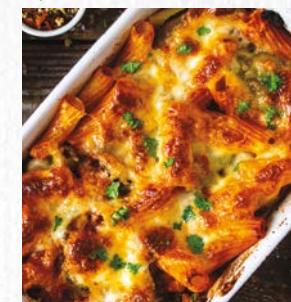
Confectionnez des produits de boulangerie avec des croûtes croustillantes et des cœurs moelleux.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Enlevez l'humidité des aliments en douceur pour créer des en-cas tels que viande séchée et fruits secs.

WARM (MAINTENIR AU CHAUD)



Gardez vos repas au chaud et prêts à être mangés après cuisson.

**DÉS PLATS AUX
SAVEURS FUMÉES
À TOUTES LES TEMPÉRATURES**

Il suffit d'ajouter les granulés, de sélectionner un mode de cuisson** et d'appuyer sur la touche Woodfire Flavour. Le four se charge du reste.

**HORS MODES WARM ET TOP HEAT : LA TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR EST AUTOMATIQUÉMENT ACTIVÉE AVEC LE MODE SMOKER (FUMOIR).



TECHNOLOGIE WOODFIRE

SAVEURS DE FEU DE BOIS 100 % AUTHENTIQUES

Le compartiment à granulés intégré et les granulés Ninja Woodfire spécialement conçus permettent de créer des arômes de feu de bois riches et pleinement développés. A utiliser comme AROMANT et non comme COMBUSTIBLE. Vous n'avez donc besoin que d'une seule mesure par de cuisson.

COMBUSTION DE GRANULÉS DE BOIS NATUREL

Les granulés Ninja Woodfire ont une taille idéale et sont composés de bois dur de première qualité pour ajouter un maximum de saveurs. Ils ne sont pas utilisés comme combustible.

COMPARTIMENT À GRANULÉS INTÉGRÉ

Une seule dose de pellets dans la boîte à fumeur suffit pour générer la fumée.



AJOUTEZ DES SAVEURS FUMÉES À TOUTES LES TEMPÉRATURES

60 à 170 °C

170 à 260 °C

260 à 340 °C

340 à 370 °C



SAVEUR DE FEU DE BOIS INTENSE



SAVEUR DE FEU DE BOIS SUBTILE



SCANNEZ CE QR CODE pour acheter des granulés Ninja Woodfire

NINJA GRANULÉS WOODFIRE

Utilisez uniquement des granulés Ninja Woodfire pour obtenir les meilleurs résultats, performances et saveurs. La technologie Ninja Woodfire est destinée à un usage exclusif avec les granulés Ninja. L'utilisation de granulés d'autres marques peut entraîner des problèmes de combustion et des résultats non satisfaisants.

ÉCHELLE DES SAVEURS WOODFIRE

MILD

DOUX INTENSE



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



MÉLANGE POLYVALENT

SAVEUR : Équilibrée, subtile, fraîche, douce
COMPOSITION : Cerisier, érable, chêne

MÉLANGE INTENSE

SAVEUR : Barbecue riche et classique
COMPOSITION : Caryer, cerisier, érable, chêne

RÔTISSOIRE HAUTE TEMPÉRATURE

Comment résoudre le casse-tête d'un extérieur caramélisé en évitant la surcuisson à coeur ? Ce four d'extérieur est la solution. Obtenez des peaux croustillantes et dorées et des viandes savoureuses et juteuses grâce à une plage de températures à faire pâler votre four d'intérieur.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)



Chaleur maximale pour une cuisson, des saveurs et des textures optimales, et des repas rapides et savoureux.

USAGE OPTIMAL : Morceaux découpés comme les cuisses de poulet, les filets de saumon et les légumes en petits morceaux. Faites cuire les aliments ensemble pour préparer rapidement des repas tout-en-un.

GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)



Temps de cuisson plus long et processus automatisé en deux étapes pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux avec de grandes quantités d'aliments.

USAGE OPTIMAL : Grosses pièces de viande comme le poulet, l'agneau ou la côte de boeuf. Idéal pour régaler toute une table.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)

Chaleur maximale pour une cuisson, des saveurs et des textures optimales. Caramélisez et faites griller rapidement de petits ingrédients



USAGE OPTIMAL : Morceaux découpés comme les cuisses de poulet, les filets de saumon et les légumes en petits morceaux. Faites cuire les aliments ensemble pour préparer rapidement des repas tout-en-un.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support à accessoire.



- Puis, installez le plateau de cuisson Pro Heat (fourni) sur ce support.

IMPORTANT Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, l'écran affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start).
- Tirez le support pour accessoires vers vous, placez les aliments sur le plateau électrique et fermez la porte.
- Appuyez sur **START/STOP**. Le minuteur démarre.

REMARQUE : À mi-cuisson, l'écran indique « **Flip** » (Retourner). Ouvrez la porte et retournez les aliments. « **Flip** » disparaît de l'écran au bout de 30 secondes.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut
REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez les aliments de l'appareil avec des gants de cuisine résistant aux températures élevées ou des maniques, laissez refroidir, découpez et dégustez.
- Vérifiez que vous avez un support adapté pour poser le plateau, p. ex. un dessous-de-plat en fonte ou une surface en granit.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **MAX ROAST**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME** et utilisez le même bouton pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage.
- Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.
- Le temps de préchauffage est estimé à environ 15 minutes en fonction de la température réglée.

NOTE : If using woodfire flavour IGN will appear on screen.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Consultez le tableau de cuisson de la page 110. Vous y trouverez des idées, les températures ainsi que les temps de cuisson.
- Utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme une huile végétale de tournesol, d'avocat ou de colza, au lieu de l'huile d'olive.
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez-la directement sur les aliments. Ne la versez pas sur le plateau électrique afin d'éviter tout risque d'embranchement.

TABLEAU DE CUISSON RÔTISSAGE GOURMET

SAISIT ET FAIT CROUSTILLER LES VIANDES ET LÉGUMES EN MÊME TEMPS POUR CRÉER UN REPAS COMPLET



ÉTAPE 1 : CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	TEMPÉRATURE	ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON
PORC				
Côtelettes de porc désossées (avec ou sans graisse)	4 morceaux, 120 à 180 g chacun	315 °C	1,5 à 2 cm	5 à 7 min
Saucisses	6 pièces, 2cm d'épaisseur, 17cm de longueur	280 °C	Standard	8 à 10 min
BŒUF				
Hamburgers de Bœuf	4 morceaux, 110 à 170 g chacun	280 °C	2 cm	10 à 12 min
Entrecôte	4 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 cm	4 à 6 min (à point)
Faux-filet	2 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 à 3 cm	6 à 8 min (à point)
Rumsteck	4 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 à 3 cm	6 à 8 min (à point)
POISSON				
Saumon	4 morceaux, 115 à 170 g chacun	315 °C	2,5 cm	8 min (à point)
Coquilles Saint-Jacques	10 pièces	345 °C	Standard	3 à 4 min
VOLAILLE				
Blanc désossé	4 poitrines, 150 à 200 g chacun	280 °C	2 à 3 cm	13 à 17 min
VEGETARIAN				
Steaks de tofu extra ferme	4 morceaux, 120 à 140 g chacun	345 °C,	1,5 à 2 cm,	4 à 6 min
Halloumi	1 bloc, tranché	315 °C	1 cm	4 min

IMPORTANT: Le temps de cuisson à cœur varie si les morceaux de viande sont plus fins ou plus épais, ou si leur poids est différent de celui indiqué dans le tableau. Ajustez les temps si nécessaire et utilisez un thermomètre externe pour vérifier la température interne.

POUR PLUS D'IDÉES DE RECETTES DE REPAS TOUT-EN-UN AU PLATEAU DE CUISSON, RÉFÉREZ-VOUS PAGE 118.

ÉTAPE 2 : CHOISISSEZ VOTRE LÉGUM

ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUME			
Courgettes	2, coupées en deux	370 °C	5 à 8 min
Brocoli	une tête coupée en deux	315 °C	10 à 12 min
Chou-fleur	340 g, en fleurettes	345 °C	5 à 10 min
Choux de Bruxelles	340 g, coupés en deux	345 °C	8 à 12 min
Pommes de terre grenaille	340 g, coupées en quartiers	315 °C	15 min
Haricots verts	285 g	345 °C	5 min
Oignon	1, coupé en quartiers	345 °C	4 à 6 min
Poivrons rouges (ou mixtes)	285 gr, en cubes	370 °C	3 à 5 min
Champignons de Paris	4 gros champignons de 100 g	315 °C	6 à 8 min
Patate douce	500 gr, en quartiers de 2 cm	280 °C	12 à 15 min
Pommes de terre douces	500g, coupées en quartiers de 2 cm	280 °C	12 à 15 min

PRATIQUES RECOMMANDÉES :

- Le plateau électrique doit être installé sur le support pour accessoires (et non sur la pierre à pizza) et préchauffé dans l'appareil avant la cuisson.
- Une épaisseur de viande de 1 cm ou plus est recommandée. Un morceau plus fin risque de se recroqueviller et la cuisson ne sera pas uniforme.
- Les marinades sucrées ne sont pas recommandées car elles risquent de brûler.
- Sortez les steaks de bœuf du réfrigérateur 1 heure avant utilisation prévue et séchez-le en tapotant.
- Pour éviter un résultat saignant, laissez reposer tous les steaks de bœuf jusqu'à 5 minutes après la fin de la cuisson.
- Pour obtenir des résultats optimaux, appuyez légèrement sur les aliments protéinés afin de maximiser le contact avec le plateau électrique.
- Utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme une huile végétale de tournesol, d'avocat ou de colza, au lieu de l'huile d'olive.
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez-la directement sur les aliments. Ne la versez pas sur le plateau électrique afin d'éviter tout risque d'embrasement.
- Selon le résultat de cuisson souhaité, retournez les aliments protéinés à micuisson ou quand l'appareil vous y invite
- Lorsque vous cuisez plusieurs fournées à la suite, n'oubliez pas de vider la graisse/l'huile du plateau électrique afin d'éviter tout débordement.

RECETTE POUR DÉMARRER

PLATEAU DE POULET SAISI AU FOUR

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON TOTAL : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

2 à 3 petits poivrons mélangés, épépinés et coupés en 8 dans le sens de la longueur

1 gros oignon rouge, pelé, coupé en quartiers épais de 2 cm

1 cuillère à soupe & 2 cuillères à café d'huile végétale, à ajouter séparément

1 cuillère à café de piment doux en poudre

1 cuillère à café d'ail émincé

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

350 g de pommes de terre grelots, coupées en quatre

Zestes d'un citron vert, coupé en quatre pour décorer

4 hauts de cuisse de poulet avec os et peau (180 à 200 g chacun)

1½ mélange d'assaisonnements pour poulet

Coriandre hachée, pour décorer

PRÉPARATION



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus. Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, régler la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).



2 Dans un grand saladier, mélangez les poivrons et les oignons avec 1 cuillère à café d'huile, le piment en poudre, l'ail, du sel et du poivre. Dans un autre grand saladier, mélangez les épis de maïs doux avec 1 cuillère à café d'huile, les zestes de citron vert, du sel et du poivre. Assaisonnez uniformément les hauts de cuisse de poulet avec la cuillère à soupe d'huile restante, l'assaisonnement cajun, du sel et du poivre.



3 Lorsque l'appareil a fini de préchauffer et que **ADD FOOD** (ajouter aliment) et **PRS START** (appuyer sur **START**) est affiché, ouvrez la porte du four, faites glisser le support de l'accessoire et le plateau de cuisson Pro-Heat, en prenant soin de bien utiliser des gants de protection anti-chaleur et placez le poulet, côté peau vers le bas, sur le plateau. Refermez la porte du four, sélectionnez **START/STOP** et faites cuire pendant 3 minutes.



4 Au bout de 3 minutes, ouvrez la porte, utilisez des pinces pour retourner les hauts de cuisse et déplacez-les sur un côté de la plaque. Ajouter les légumes sur le plateau. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson. Lorsqu'il reste 6,5 minutes, ouvrez la porte, remuez les légumes et retournez les pommes de terre. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.



5 La cuisson est terminée lorsque la température à cœur atteint 75 °C sur un thermomètre à lecture instantanée. Si la cuisson n'est pas suffisante, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte, et transférez le poulet et les légumes sur un plat de service. Décorez de coriandre hachée et de quartiers de citron vert.

NOTE: L'appareil indiquera **FLIP FOOD** pour retourner les aliments à mi-cuisson. Ne pas tenir compte de cette indication et suivre les instructions de recette pour un résultat optimal en fonction de votre recette choisie.

GAMBAS GRILLÉES À L'AIL ET AU PIMENT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 4 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 540 g de gambas crues, décortiquées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 50 g de beurre, fondu
- 2 grosses gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché
- ½ citron, pressé
- Pain croustillant, en garniture



CONSEIL: Servir avec du Pain campagnard (recette facile à réaliser, page 146).



PRÉPARATION

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus.
- 2 Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, réglez la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 minutes).
- 3 Dans un saladier, mélangez les gambas, l'huile, du sel et du poivre jusqu'à obtenir un enrobage uniforme.
- 4 Dans un petit saladier, mélangez le beurre, l'ail, le piment, le persil, le jus de citron, du sel et du poivre.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et disposez les crevettes sur le plateau sans les superposer. Fermez la porte du four, sélectionnez **START/STOP** et faites cuire pendant 2 minutes.
6. Lorsque l'appareil indique de retourner les aliments, ouvrir la porte et utiliser une spatule en silicone pour retourner les crevettes. Ajouter le mélange de beurre aux crevettes, mélanger pour un assaisonnement uniforme. Refermez la porte du four, pour continuer à cuire.
7. Lorsque la cuisson est terminée, retirer le plateau et transférer délicatement les crevettes et la sauce dans une assiette de service. Servir avec du pain croustillant.

FAUX-FILET GRILLÉ ACCOMPAGNÉ D'UN BEURRE AUX OIGNONS CARAMELISÉS

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 À 14 MINUTES (SELON LA CUISSON SOUHAITÉE)
QUANTITÉ : 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 faux-filets épais (350 à 400 g chacun) (2 à 2,5 cm d'épaisseur), parés
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 1 gros oignon, pelé, coupé en morceaux de 1 cm
- 4 gousses d'ail, pelées
- 115 g de beurre salé, à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire

CONSEIL: Pour de meilleurs résultats de cuisson, retirer l'excédent d'humidité du steak en tapoter de tous les côtés avec du papier absorbant.



NOTE: L'appareil indiquera FLIP FOOD pour retourner les aliments à mi-cuisson. Ne pas tenir compte de cette indication et suivre les instructions de recette pour un résultat optimal en fonction de votre recette choisie.

PRÉPARATION

- 1 Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus.
- 2 Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, réglez la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 14 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 8 minutes).
- 3 Lorsque l'appareil a fini de préchauffer et que **ADD FOOD** (ajouter les aliments) et **PRS STRT** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et placez les oignons et l'ail sur le plateau. Fermer la porte, sélectionnez **START/STOP** pour lancer la cuisson. Cuire 10 minutes en remuant à mi-cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, transférer les oignons et l'ail sur une planche à découper et couper finement. Placer dans un bol moyen avec le beurre, le persil et la sauce Worcestershire et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonner selon vos envies.
- 5 Placez les steaks sur le plateau de cuisson et refermez la porte du four pour commencer la cuisson. Pour un résultat saignant, faites cuire 2 à 3 minutes au total, retourner à mi-cuisson. Pour une cuisson à point, cuire 4 minutes en retournant à la mi-cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et déposer les steaks sur une planche à découper. Servir avec une portion du beurre persillé.

CONSEIL: Il vous reste du beurre ? Vous pouvez le placer dans un récipient hermétique et le conserver au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine ou le placer au congélateur et l'utiliser quand vous le souhaitez.



GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)

Temps de cuisson plus long et processus automatisé en deux étapes pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux avec des aliments de grande taille.



IDEAL POUR: Les légumes et pièces de viande plus grosses comme un poulet entier ou un rôti, canard, épaule de porc ou chou-fleur entier.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support à accessoire.



- Puis, installez le plateau de cuisson Pro Heat (fourni) sur ce support.

IMPORTANT Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, le panneau de commande affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start).
- Tirez le support pour accessoires vers vous. Placez les aliments sur le plateau électrique, puis placez le plateau sur le support. Faites glisser le support dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur **START/STOP**. La température et le temps de l'étape 1 s'affichent et le minuteur démarre.

REMARQUE : Le four passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.



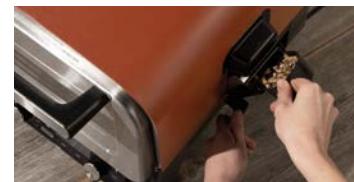
ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ? Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.
 - Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
- REMARQUE :** La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- REMARQUE :** Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez les aliments du four à l'aide de gants de cuisine résistant aux températures élevées.
- Vérifiez que vous avez un support adapté pour poser le plateau, p. ex. un dessous-de-plateau en fonte ou une surface en granit.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **GOURMET ROAST**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Le voyant LED de l'étape 1 s'allume : il s'agit de la cuisson à température élevée.
- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME**.
- Appuyez sur le bouton de droite. Le voyant LED de l'étape 2 s'allume. Répétez l'étape précédente pour programmer l'étape 2, puis appuyez sur **START/STOP** (le temps de préchauffage est estimé à environ 15 minutes en fonction de la température réglée).

REMARQUE : Si vous utilisez la fonction **WOODFIRE**, **IGN** apparaîtra à l'écran.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Vous débutez dans la cuisson Rôtissage Gourmet ?

Lorsque vous faites cuire un gros rôti, réglez l'étape 1 à 370 °C pendant 10 à 15 minutes pour faire croustiller la viande et préserver le moelleux. Continuez ensuite la cuisson comme vous le feriez dans votre four classique.



SCANNEZ CE QR CODE pour regarder des vidéos pratiques

TABLEAU DE CUISSON DU RÔTI GOURMET

GRÂCE AU PROGRAMME DE CUISSON INTELLIGENT EN 2 PHASES, RÉALISEZ DES RÔTIS AVEC UNE CUISSON TENDRE ET JUTEUSE À CŒUR AVEC UNE CROÛTE RICHE EN SAVEUR.



ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	ÉTAPE 1 : TEMPÉRATURE ET DURÉE	ÉTAPE 2 : TEMPÉRATURE ET DURÉE	ACTION
VOLAILLE					
Poulet entier	1 pièce, 1,2 à 1,5kg	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	330 °C 5 min	140 °C 1 h 30 min	Aucune action requise
Canard entier	1 pièce, 2 kg	Parer l'excédent de peau et de graisse. Tapoter le canard avec du papier absorbant et percer la peau sur toute sa surface avec un cure-dent	310 °C 20 min	150 °C 20 min	Retirer délicatement le plateau du four, en faisant attention à la graisse chaude
BŒUF					
Rôti de bœuf	1 kg, 5 à 6 cm d'épaisseur	Assaisonner de sel et de poivre, selon les besoins	370 °C 5 min	150 °C 20 à 40 min	Pas d'interaction nécessaire
Entrecôte non désossée	1 de chaque, 800-900g, 5cm d'épaisseur		370 °C 5 min	150 °C 20 à 40 min	Pas d'interaction nécessaire
AGNEAU					
Épaule d'agneau	1,7 à 2 kg	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	300 °C 10 min	150 °C 3 heures	Aucune action requise
PORK					
Enchine de porc désossée	1,4 à 1,5 kg, 6 à 7 cm d'épaisseur	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	340 °C 10 min	150 °C 2 heures	Aucune action requise
LÉGUMES					
Chou-fleur entier	1 tête, 750 g, tige et feuilles retirées	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	300 °C 20 min	170 °C 30 min	Cuire côté peau vers le bas
Courge musquée	1 courge de 1,3 kg, coupée en deux dans le sens de la longueur, sans les graines	Assaisonner de sel et de poivre, selon les besoins	300 °C 20 min	300 °C 20 min	Courge musquée

CONSEIL Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des aliments

ATTENTION: Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de protection anti-chaaleur résistant aux très fortes températures et d'utiliser une surface résistant aux très fortes chaleur pour déposer le plateau de cuisson après l'avoir sorti du four.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DES ACCESSOIRES ET LA MANIPULATION DE L'APPAREIL, RÉFÉREZ-VOUS À LA PAGE 123.

RECETTE POUR DÉMARRER POULET RÔTI CROUSTILLANT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : GOURMET ROAST | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 1 H 30 MIN | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1,2 à 1,5 kg de poulet entier, séché en tamponnant avec de l'essuie-tout
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement au choix (thym, romarin, sauge, ail)

DIRECTIONS



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil.



2 Sélectionnez **GOURMET ROAST** avec le bouton de gauche, réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 330 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 140 °C et le temps de cuisson sur 1 h 30 min. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).



3 Badigeonnez entièrement le poulet d'huile et assaisonnez-le généreusement de sel et de l'assaisonnement désiré. Placez la grille de rôtissage dans le plateau électrique, puis placez le poulet sur la grille.



4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez le plateau sur le support. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. La cuisson est terminée lorsque la température à cœur atteint 75 °C sur un thermomètre à lecture instantanée. Si la cuisson n'est pas suffisante, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.



5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte, retirez le plateau avec le poulet et laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le découper.



ÉPAULE D'AGNEAU EN CUISSON LONGUE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES RÔTIS



RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : GOURMET ROAST | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 H 5 MIN | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 demi-épaule d'agneau de 1,7 kg, non désossée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 2 gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 3 branches de romarin
- 3 gros oignons, pelés et coupés en trois horizontalement
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 200 ml de bouillon d'agneau, de poulet ou de légumes
- 600 g de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm
- 400 g de carottes, pelées et coupées en deux dans la longueur

CONSEIL Pour obtenir des résultats optimaux, faire mariner l'agneau avec l'huile, l'ail et le romarin dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute une nuit.

PRÉPARATION

- 1 Avant la cuisson, sortez l'agneau du réfrigérateur et laissez-le reposer à température ambiante pendant 1 heure. Placez l'agneau, côté peau vers le haut, sur une planche et frottez-le avec de l'huile, du sel et du poivre. Réalisez plusieurs incisions irrégulières dans la peau à l'aide d'un couteau bien aiguisé, puis insérez-y les morceaux d'ail et le romarin.
- 2 Recouvrez le plateau électrique de papier aluminium. Disposez les oignons sur le plateau et badigeonnez-les de vinaigre balsamique. Placez l'agneau sur les oignons, puis versez uniformément le bouillon sur l'ensemble.
- 3 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Sélectionnez **GOURMET ROAST** avec le bouton de gauche, réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 300 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 150 °C et le temps de cuisson sur 3 h. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez le plateau dans le four. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 5 Lorsqu'il reste 1 heure 30 minutes, retirez le plateau du four. Versez avec précaution le jus du plateau dans un grand saladier, puis ajoutez les pommes de terre et les carottes et mélangez pour les enrober uniformément. Disposez les légumes autour de l'agneau sur le plateau. Remettez le plateau dans le four et fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte de cuisson, retirez le plateau de cuisson et servez l'agneau avec les légumes rôtis.





GALETTE À LA POMME

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

MODE : BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 35 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à café de cannelle moulue, à ajouter séparément

4 cuillères sucre demerara, à ajouter séparément

Jus d'½ citron

1 cuillère à soupe de farine de maïs

1 cuillère à café d'essence de vanille ou de sucre vanillé

500 g de pommes à croquer pelées, épépinées et coupées en tranches d'½ cm.

230 g de pâte brisée roulée prête à l'emploi

1 gros œuf, battu

PRÉPARATION

- 1 Dans un récipient de taille moyenne, ajoutez 1 cuillère à café de cannelle, 3 cuillères sucre demerara, le jus de citron, la farine de maïs et l'essence de vanille, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez les pommes et mélangez pour les enrober uniformément.
- 2 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **BAKE** avec le bouton principal, réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 35 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
- 3 Déroulez la pâte et déposez-la sur un plan de travail propre et fariné. Placez la préparation aux pommes au centre de la pâte, en laissant une bordure de 4 cm. Repliez la pâte sur les pommes vers le centre. Badigeonnez les bordures de la pâte avec de l'œuf battu. Dans un petit bol, mélangez 1 cuillère à café de cannelle et 1 cuillère à soupe de cassonade, et saupoudrez uniformément sur la galette.
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la galette et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la galette avec la pelle. Versez un filet de sirop d'érable. Laissez la galette refroidir légèrement avant de servir avec de la crème.

FOUR À PIZZA AUTHENTIQUE

UNE PIZZERIA À LA MAISON

Profitez des saveurs offertes par un véritable four en brique chez vous, dans un format moins encombrant. 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 d'abord le support pour accessoires, puis placez la pierre à pizza dessus.
- Si vous cuisinez une pizza Deep Pan, vous devrez la préparer dans un moule prévu à cet effet (vendu séparément).

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Il est important de s'assurer que la pierre à pizza est préchauffée.

Pour obtenir des conseils de préparation des pizzas, consultez la page 135.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque le four est à la bonne température, le panneau de commande affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start). Placez votre pizza directement sur la pierre (nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja, vendue séparément) et 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**. Le minuteur démarre.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ? Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.
 - Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
- REMARQUE :** La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- REMARQUE :** Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un bip et « **GET FOOD** » (Retirer les aliments) apparaît sur le panneau de commande.
- Sortez la pizza à l'aide de la pelle à pizza Ninja Woodfire (vendue séparément) 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 et utilisez le bouton de droite pour régler un nouveau temps de cuisson. Ajoutez la pizza suivante et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le minuteur. Cette méthode permet de cuire jusqu'à 3 pizzas supplémentaires à la suite.

ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **PIZZA**.



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

- Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza souhaité (Les options s'affichent sur le panneau de commande). Retrouvez les descriptions des types de pizzas à la page suivante.
- 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** (mode personnalisable)).
- Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 à 15 minutes, selon le type de pizza sélectionné).

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

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 température et suffisamment chaude pour cuire la pizza suivante).



SCANNEZ CE QR CODE
pour découvrir les granulés et accessoires, ou regarder des vidéos pratiques

CHOISISSEZ VOTRE STYLE

ARTISAN



Une croûte moelleuse et gonflée, parsemée de bulles croustillantes. 100 % artisanale.
Recette à la page 138

THIN CRUST



Pizza fine et étirée avec une croûte croustillante. Un incontournable dans les pizzerias.
Recette à la page 138

NEW YORK



Pizza de grande taille, préparée à la main, légèrement dorée avec une croûte souple et moelleuse.
Recette à la page 142

DEEP PAN



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

CALZONE



La calzone traditionnelle italienne se compose d'une pâte à pizza pliée en deux sur diverses garnitures, puis scellée.
Recette à la page 140

CUSTOM



Faites cuire des pizzas fraîches ou surgelées selon les consignes de l'emballage. Peut également être utilisé pour la cuisson des pains maison.

CONSEILS ET ASTUCES POUR PRÉPARER DES PIZZAS

ASTUCES POUR LA PÂTE À PIZZA

Pendant que l'appareil préchauffe, farinez votre surface et, à l'aide de vos mains ou d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une surface plane. À mesure que vous étalez la pâte, ajoutez plus de farine si nécessaire pour éviter qu'elle ne colle.

Assurez-vous que la pâte n'est pas collée au plan de travail (le cas échéant, ajoutez de la farine et déplacez la pâte), puis ajoutez la sauce sur la pizza. N'abusez pas des garnitures. Pour éviter une pizza avec une pâte hulide et insuffisamment cuite, il est fortement recommandé de ne pas surcharger la pizza ou de déposer les ingrédients trop tôt sur la pâte.

Farinez votre pelle à pizza, secouez-la doucement sous la pâte puis saécouez-la un peu plus énergiquement pour amener la pizza dessus. Enfouez directement.

CONSEILS POUR UTILISER LA PELLE À PIZZA

La pelle, la pâte et les garnitures doivent être à température ambiante. C'est quand elle est à température ambiante que la pâte s'étire le mieux et glisse le plus facilement sur la pelle.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trous dans la pâte, car la sauce risque de coller la pâte à la pelle.

Si la pâte est collée, soulevez-la d'un côté et donnez un léger coup d'air en dessous : Cela créera un effet « hovercraft » et votre pizza devrait glisser plus facilement de la pelle à la pierre.

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



CONSEILS POUR UNE PIZZA SANS GLUTEN

Lorsque vous travaillez avec une pâte sans gluten, utilisez une farine sans gluten pour éviter que la pâte ne colle au plan de travail ou à la pelle à pizza.

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

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

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

Pour une croûte plus dorée, badigeonnez-la légèrement d'huile d'olive avant la cuisson.

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

Peut être utilisée pour les pizzas NY, Calzone et Custom (mode personnalisable)

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active
370 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
570 g de farine type 00
12 g de sel

Pour 3 portions (300-320g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, 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 dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 3 pâtons d'environ 300 à 320 g chacun.

PÂTE À PIZZA À CROÛTE FINE

INGRÉDIENTS

3 g de levure sèche active
130 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
260 g de farine type 00
5 g de sel

Pour 2 portions (220g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez sans chercher à rendre la pâte lisse.
- 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 dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer pendant 10 minutes.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 2 pâtons d'environ 220 g chacun.

Règle à pizza pratique

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

PÂTE À PIZZA ARTISANALE

INGRÉDIENTS

500 g de farine type T45
3 g de levure sèche active
10 g de sel
300 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

Pour 3 à 4 portions (220-240g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez le sel et l'eau et mélangez jusqu'à dissolution. Ajoutez ensuite environ 20 % de la farine et mélangez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la levure et environ 80 % de la farine, et 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 dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer à température ambiante pendant 1 h.
- 4 Lorsque la pâte a levé, divisez-la en 3 ou 4 pâtons d'environ 220 à 240 g chacun.
- 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.

PÂTE À PIZZA DEEP PAN

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active
340 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
570 g de farine type 00
12 g de sel

Pour 3 portions (290g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, 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 dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 3 pâtons d'environ 290 g chacun.



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 instantanée
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
370 g de farine à pain sans gluten

Pour 2 portions (300g each)

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 dans un saladier propre, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez-la et divisez-la en deux pâtons égaux d'environ 300 g chacun.

RETROUVEZ DES CONSEILS POUR LES PÂTES SANS GLUTEN EN PAGE 129

RECETTE POUR DÉMARRER PIZZA FAÇON ARTISANALE



RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 MINS | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (ENV. 1 À 2 PORTIONS)

INGRÉDIENTS

60 g de sauce pizza

220 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante

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

REMARQUE Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA ARTISANALE de la page 131. Dans ce cas, prévoyez **1 h 15 supplémentaires** pour la préparation.

DIRECTIONS



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.

REMARQUE Pour une préparation plus facile, laissez la pâte à température ambiante pendant quelques heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment malléable pour s'étirer facilement.



2 Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis sélectionnez le mode **ARTISAN** et le temps de cuisson sur 3 mins avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 15 minutes).



3 Farinez légèrement un plan de travail propre (cela empêchera la pâte de coller). Étirez et tournez la pâte à la main pour former un cercle de 25 cm de diamètre et d'environ 3 mm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !

Conseil Ajoutez de la farine sur la pelle à pizza Ninja évitez que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.



4 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. Évitez de surcharger la pizza.



5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter 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 et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.



6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.



CALZONE AUX CHAMPIGNONS, JAMBON ET RICOTTA



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 9 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 CALZONES DE 25 CM

INGRÉDIENTS

2 x 200 g de pâte à pizza crue prête à l'emploi, à température ambiante
150 g de ricotta, égouttée
4 cuillères à soupe de sauce à pizza
40 g de champignons, coupés en petits dés
40 g de jambon cuit, coupé en lanières de 1 cm
Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées
100 g de mozzarella râpée
Piment concassé (facultatif)
1 cuillère à café d'origan séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

EMARQUE Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE de la page 136. Dans ce cas, prévoyez 1 h 40 min supplémentaires pour la préparation.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis réglez le mode **CALZONE** et le temps de cuisson sur 8 minutes avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
- 2 Farinez légèrement un plan de travail propre (cela empêchera la pâte de coller). Étalez chaque pâton pour former un cercle de 26 cm d'environ 1/3 cm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !
- 3 Étalez la moitié de la ricotta sur la moitié de chaque cercle, en laissant une bordure de 2,5 cm. Répartir 2 cuillères à soupe de sauce à pizza sur la ricotta, puis recouvrir de champignons, de jambon, de mozzarella, de basilic, de piment, d'origan, de sel et de poivre.
- 4 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.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter 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** et faites cuire pendant 8 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une calzone plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez les calzones avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.





PIZZA NEW YORK

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 8 MINS
QUANTITÉ : 1 PIZZA (6 À 8 PORTIONS)

INGRÉDIENTS

300 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante

75 g de sauce pizza

140 g de mozzarella râpée

GARNITURES (facultatives)

Jambon cru

Chorizo

Artichauts en tranches

Poivrons, coupés en dés ou émincés finement

Oignons, coupés en dés ou émincés finement

Champignons, coupés en dés ou émincés finement

Olives, coupées en dés ou émincées finement

CONSEIL Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE de la page 136. Dans ce cas, prévoyez 1 h 40 min supplémentaires pour la préparation.

REMARQUE Selon les préférences et l'épaisseur de la pâte, un temps de cuisson plus long peut être nécessaire. Dans ce cas, augmentez le temps à l'aide du bouton.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.

PRÉPARATION

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.
- 2 Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton, puis réglez le mode **NY** et le temps de cuisson sur 8 mins avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez et tournez la pâte à la main pour former un cercle de 30 cm de diamètre d'environ 1/3 cm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !
- 4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1 cm pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de mozzarella râpée et des garnitures souhaitées. Évitez de surcharger la pizza.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter 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 et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.



PIZZA AUX CHAMPIGNONS À PÂTE ÉPAISSE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINS
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

340 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante*
120 g de mozzarella râpée, à ajouter séparément
250 g de ricotta
1 cuillère à soupe de pesto
1 cuillère à café de persillade
1 cuillère à café d'herbes de Provence
70 g de parmesan, à ajouter séparément
150 g de champignons cuits émincés (250 g entiers)
Persil haché pour décorer

PRÉPARATION

- 1 Graissez le fond et les bords d'une poêle de 28 cm de diamètre avec de l'huile d'olive. Étirez et tournez la pâte à la main et placez-la dans la poêle en veillant à en recouvrir toute la surface. Ensuite, couvrez la pâte avec du film alimentaire et laissez-la reposer pendant 10 minutes environ.
- 2 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis réglez le mode **DEEP PAN** (Pâte épaisse) et la durée sur 20 minutes avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer le préchauffage (le préchauffage de l'appareil dure environ 10 minutes).
- 3 Retirez le film alimentaire de la pâte et répartissez uniformément la moitié de la mozzarella sur les bords de la pâte et de la poêle. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez la ricotta, le pesto, les épices et la moitié du parmesan. Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte, puis formez des « puits » en y enfonçant vos doigts. Étalez uniformément la préparation à base de ricotta sur la pâte, puis garnissez-la de champignons et du reste de parmesan et de mozzarella.
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez la poêle sur la pierre. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP** et faites cuire pendant 20 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton de droite.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la poêle. Laissez refroidir 5 minutes avant de la découper et de la garnir de persil.

CONSEIL Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA DEEP PAN de la page 137.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.





PAIN ARTISANAL FACILE À PRÉPARER

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUSSION TOTAL : 50 MIN | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g farine blanche forte
 11 g de sel de table
 3 g de levure à levée rapide
 340 ml d'eau tiède

CONSEIL: Vous pouvez tartiner le beurre aux oignons (recette p.121) pour accompagner votre pain.

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, tamisez 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. Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 14 à 16 heures. La pâte doit doubler de volume.
- 2 Une fois que la pâte a levé, dégazez-la puis transférez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Façonnez la pâte en forme d'ovale, en repliant les extrémités en dessous. Couvrez avec un torchon humide et laissez reposer sur une surface farinée pendant 1 heure.
- 3 Au bout d'une heure, utilisez un couteau bien aiguisé pour réaliser une incision de ½ cm sur le dessus de la pâte.
- 4 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.
- 5 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **GOURMET ROAST**. Réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 280 °C et le temps de cuisson sur 5 min. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 150 °C et le temps de cuisson sur 45 min. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).
- 6 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pâte et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez le pain avec la pelle. Laissez le pain refroidir complètement avant de le trancher.



FUMOIR

UN FUMAGE DIGNE D'UN CHEF BARBECUE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

Le fumage n'est pas nécessairement compliqué. Oubliez les longues heures d'attente, le carburant qui manque et la surveillance rapprochée. Nous vous proposons un moyen simple d'apporter des saveurs intensément fumées à toutes vos préparations.

ÉTAPE 1

PRÉPARER ET AJOUTER LES ALIMENTS



- Installez d'abord le support pour accessoires, puis placez le plateau électrique dessus.



Positionnez ensuite la grille de rôtissage sur le plateau.

- Ajoutez les aliments sur la grille de rôtissage.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.

REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.

- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés. Le couvercle doit être complètement fermé pour que les granulés s'enflamment.

REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **SMOKER**.

REMARQUE : La technologie WOODFIRE FLAVOUR est automatiquement activée lors de l'utilisation de la fonction SMOKER (Fumoir).

- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME** et utilisez le même bouton pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : Le temps est indiqué en heures, pas en minutes.

- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer l'allumage ; « IGN » (Allumage) apparaît sur le panneau de commande.

ÉTAPE 4

CUIRE

- Le mode **SMOKER** (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. L'allumage des granulés prend 3 à 4 minutes, puis le minuteur de cuisson commence à décompter.

ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Il ne vous reste plus qu'à sortir les aliments du four et à déguster.

REMARQUES DU CHEF BARBECUE

Le mode SMOKER (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage.



Plus les ingrédients seront froids, plus les saveurs fumées seront prononcées.



Pour obtenir des saveurs fumées optimales, limitez le temps d'ouverture de la porte au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.



Si vous voulez ajouter plus de granulés, versez une autre pelle pleine lorsque la première a fini de se consumer. Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR pendant 3 secondes pour enflammer les nouveaux granulés.

TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR



Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes. REMARQUE : Le temps est indiqué en heures, pas en minutes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES) PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE	INTERNAL TEMP
VOLAILLE					
Poulet entier	1,5 kg	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1h 30 mins	75-80 °C
Cuisses de poulet, avec peau, non désossées	9 pièces (150 à 175g chacune)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	30 à 45 mins	75 °C
Cuisses de poulet désossées	9 à 10 pièces (100 à 125g chacune)	Assaisonnez selon vos préférences	150 °C	20 à 25 mins	75 °C
Poitrine de poulet	6 pièces (150 à 200g chacune)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	20 à 25 mins	75 °C
Cuisses de dinde	4 à 6 pièces (800g chacune)	Assaisonnez selon vos préférences	180 °C	45 à 60 mins	75 °C
Canard entier	1,8 à 2kg	Assaisonnez selon vos préférences	160 °C	1 h 30 à 2 heures	85 °C
Magret de canard	4 à 6 (env. 180g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	25 à 30 mins	65 °C
Cuisses de canard	4 à 6 (225g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1h 30 mins	75 °C
BŒUF					
Poitrine de bœuf	2 kg	Assaisonnez selon vos préférences	120 °C	6 heures (en la retournant à mi-cuisson)	85 à 95 °C
Rôti de bœuf (topside)	1 à 2kg	Assaisonnez selon vos préférences	120 °C	3 à 5 heures	85 à 95 °C
Côtes levées de bœuf, non désossées	8 à 10 pièces (150 à 250g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	3 à 4 heures	95 °C
PORC					
Filets	2 à 3 (500g chacun)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	45 mins	85 à 95 °C
Longe	4 (800g à 1kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1h 45 mins	60 °C
Côtes	3 racks (450 à 650g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 heures	85 à 95 °C
Épaule	2,4 à 3,8kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	4 à 5 heures	85 à 95 °C
AGNEAU					
Épaule d'agneau	2kg	Assaisonner selon les goûts	120°C	5 à 6 heures	85 a 95 °C
Gigot d'agneau	2 à 2,5kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	5 à 6 heures	85 à 95 °C
Souris d'agneau	4 à 6 (450g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 4 heures	85 à 95 °C
POISSON					
Filets de cabillaud	3 (185g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	15 mins	58 à 60 °C
Filets de maquereau	4 (125g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 mins	58 à 60 °C
Saumon, filet entier	1 à 2 (600-1000g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 à 30 mins	58 à 60 °C
Filets de truite	4 (120g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	30 mins	58 à 60 °C

ASTUCES POUR LE FUMOIR

- Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.
- Il n'est pas nécessaire de laisser les aliments préalablement à température ambiante. Sortez-les directement du réfrigérateur pour des saveurs fumées encore plus prononcées.
- Pour les aliments protéinés avec une épaisse couche de gras, tels que l'épaule de porc, enlevez suffisamment de gras pour ne laisser que 1 cm d'épaisseur. Placez ensuite la viande sur le plateau, côté gras vers le haut.
- Pour obtenir des saveurs fumées optimales, limitez le temps d'ouverture de la porte au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.
- N'ajoutez aucune huile aux aliments avant de les fumer. Si cela est nécessaire, ajoutez-en seulement une toute petite quantité.
- Pour de meilleurs résultats, emballez les pièces d'aliments protéinés dans du papier aluminium après cuisson, puis laissez-les reposer pendant minimum 10 minutes pour les plus petites et jusqu'à 1 heure pour les plus grosses.

RECETTE POUR DÉMARRER CÔTES FUMÉES

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : SMOKER | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 3 H
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 carrés de côtes de 450 g, coupés en deux
100 g de mélange d'épices (idées à la page 156)
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
Sauce barbecue, prête à l'emploi ou maison



PRÉPARATION



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Placez la grille de rôtissage sur le plateau électrique. Tirez pour ouvrir la chambre de fumage. Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, versez la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le compartiment à granulés.



2 Assaisonnez généreusement les côtes de tous les côtés avec le mélange d'épices choisi, du sel et du poivre. Disposez les côtes sur le support dans le plateau. Ouvrez la porte, mettez le plateau dans le four, puis fermez la porte.



3 Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 3 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).



4 Lorsqu'il reste 1 h 30, ouvrez la porte et tournez les côtes de manière à ce que toutes les parties qui étaient couvertes soient maintenant exposées. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.



5 Lorsqu'il reste 1 heure, commencez à vérifier le résultat de cuisson. La cuisson est terminée lorsque le thermomètre à lecture instantanée indique une température comprise entre 85 °C et 95 °C. Ouvrez la porte, sortez les côtes et laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper et de servir. Servez avec la sauce préparée de votre choix.

CONSEIL pour des résultats extra tendres: Lorsque l'écran affiche 1h de cuisson restante, enduire généreusement les travers de porc de sauce BBQ, puis envelopper dans du papier d'aluminium avant de les remettre à cuire dans le four.



FILETS DE SAUMON FUMÉS À CHAUD

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 1 H 5 MIN | TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES | QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 80 g de sel
- 80 g de sucre cristal
- 6 filets de saumon avec la peau, 120 g chacun
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

PRÉPARATION

- 1** Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil.
- 2** Dans un petit saladier, mélangez le sel et le sucre, puis saupoudrez-en sur le saumon de tous les côtés. Réfrigérez pendant 45 minutes.
- 3** Au bout de 45 minutes, sortez le saumon du réfrigérateur, lavez les filets à l'eau froide et séchez-les en tapotant avec du papier absorbant. Remettez le saumon, non couvert, au réfrigérateur pendant une heure jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
- 4** Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Open the oven door, then place the tray on the frame then close the door.
- 5** Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, versez la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez le compartiment à granulés.
- 6** Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton, réglez la température sur 120 °C et le temps sur 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 7** Lorsque la cuisson est terminée et que la température à cœur est de 65 °C, ouvrez la porte et sortez le saumon.
- 8** Laissez reposer pendant 5 minutes avant de le servir avec vos accompagnements préférés.



SAUCES

QUANTITÉ : ENV. 500 ml | **TEMPS DE MARINADE :** 2 À 12 HEURES
CONSERVATION : JUSQU'À 2 SEMAINES AU RÉFRIGÉRATEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MAYONNAISE AU RAIFORT

250 ml de mayonnaise
 65 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de moutarde brune
 2 cuillères à café de raifort préparé
 1 cuillère à café de jus de citron
 1 cuillère à café de sauce piquante
 Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE BARBECUE SUCRÉE

250 ml de ketchup
 215 g de sucre roux
 85 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de moutarde
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de miel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE PIQUANTE

250 ml de mayonnaise
 125 ml de sauce chili sucrée
 65 ml d'huile de tournesol
 65 ml de ketchup à la tomate
 2 cuillères à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de moutarde
 2 cuillères à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'oignon séché

SAUCE À LA MOUTARDE ÉPICÉE

250 ml de moutarde
 65 ml de vinaigre de cidre de pomme
 65 ml de miel
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de sauce soja
 1 cuillère à soupe de piment en poudre
 1 cuillère à café d'ail séché
 Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE AU VINAIGRE DE CIDRE

500 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de ketchup
 1 cuillère à soupe de sauce chili
 Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

ÉPICES POUR BARBECUE

QUANTITÉ : ENV. 125 g À 250 g (DOUBLER LES QUANTITÉS POUR OBTENIR UN PLUS GROS VOLUME)
ASSAISONNEMENT : GÉNÉREUX | **CONSERVATION :** JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MÉLANGE D'ÉPICES JERK DE JAMAÏQUE

1 cuillère à soupe d'ail séché
 1 cuillère à soupe d'oignon séché
 1 cuillère à soupe de sucre roux
 1 cuillère à soupe de persil séché
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de cannelle moulue
 1 cuillère à café de sel
 ½ cuillère à café de poivre noir
 ½ cuillère à café de 4 épices
 ½ cuillère à café de clous de girofle moulus
 ½ cuillère à café de piment concassé
 ½ cuillère à café de piment en poudre
 ½ cuillère à café de paprika
 ½ cuillère à café de noix de muscade moulue

MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

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

MÉLANGE D'ÉPICES MEXICAIN

2 cuillères à café de cumin moulu
 1 cuillère à café de coriandre moulue
 1 cuillère à soupe de sel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 2 cuillères à café d'oignon séché
 2 cuillères à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'origan séché
 ½ cuillère à café de piment chipotle en poudre (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES ÉPICÉ

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

MÉLANGE D'ÉPICES DE CAFÉ MOCHA

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

MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN

1 cuillère à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'oignon séché
 ½ cuillère à café de poivre blanc
 ¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à café de paprika
 ½ cuillère à café de thym séché
 1 cuillère à café d'origan séché

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.