

NINJA
WOODFIRE™
OUTDOOR OVEN

QUICK START GUIDE
+ RECIPE BOOK



SCAN HERE for
quick tips and
how-to videos

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.

YOUR GUIDE TO HIGH-HEAT OUTDOOR COOKING

Welcome to the Ninja Woodfire™ Outdoor Oven. From here, you're just a few pages away from how-to information and recipes that'll make for the ultimate outdoor cooking and smoking experience, without the hassle.

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

THE ULTIMATE SETUP

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



ADJUSTABLE STAND



ATTACHABLE SIDE TABLE



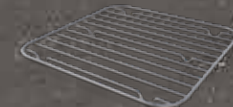
OVEN COVER



PERFORATED PIZZA PEEL



CAST IRON PAN



ROAST RACK



PELLETS

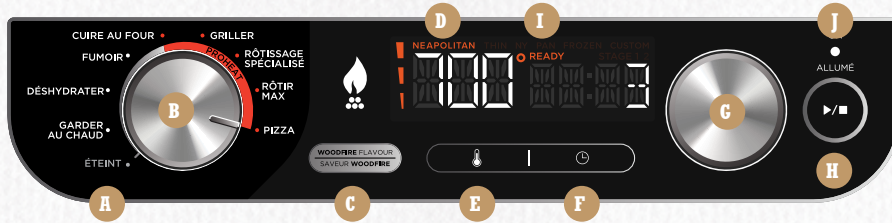
Table of Contents

Get to Know the Control Panel	2	Artisan Pizza Maker	
Cleaning Instructions	3	Introduction.....	32
Ninja Woodfire™ Technology	4	Instructions.....	33
Ninja Woodfire Pellets	5	Choose Your Slice.....	34
Ninja Woodfire Flavour Scale.....	5	Pizza Making Tips & Tricks.....	35
High-Heat Roaster		Pizza Dough Recipes.....	36
Introduction.....	9	Kickstarter	38
Max Roast Instructions.....	10	Recipes.....	40
Max Roast Cooking Chart.....	12	Foolproof BBQ Smoker	
Max Roast Kickstarter.....	14	Introduction.....	44
Max Roast Recipes	16	Instructions.....	45
Specialty Roast Instructions.....	18	BBQ Smoker Cooking Chart.....	46
Specialty Roast Cooking Chart.....	20	Kickstarter	48
Specialty Roast Kickstarter.....	22	Recipes.....	50
Specialty Roast Recipes	24	Sauces & Spice Rubs	52

Recipe Key



GET TO KNOW THE CONTROL PANEL



A OFF
When unit is not in use, ensure dial is in the OFF position.

B COOKING FUNCTIONS
WARM, DEHYDRATE, SMOKER, BAKE, BROIL, SPECIALTY ROAST, MAX ROAST, PIZZA
NOTE: Use the left-hand dial to select.

C WOODFIRE FLAVOUR
Press after selecting your cooking function to add smoky flavour. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.
NOTE: Ninja Woodfire™ Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.
NOTE: Ninja Woodfire Flavour Technology cannot be used with the BROIL or WARM functions.

D PIZZA PRESETS
When selecting the PIZZA function, use the right-hand dial to scroll to the top to select the NEAPOLITAN, THIN, PAN, FROZEN, or CUSTOM preset pizza setting.

E TEMP
Use the TEMP button to select the temperature; adjust it using the right-hand dial.

F TIME
Use the TIME button to select your time; adjust it using the right-hand dial.

G RIGHT-HAND DIAL
Use the right-hand dial to control your TEMP and TIME or select pizza presets.
NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the dial for 4 seconds.

H ▶/■ (START/STOP)
Press ▶/■ button to start or stop the current cook function.
NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the right-hand dial for 4 seconds.

I READY
This is an indicator in between cooks that signifies that the Pizza Stone is fully charged/at the correct temperature to begin cooking the next pizza.

J ON
If the unit is running, this light will illuminate to signal the unit is ON and hot.

Preheat Times

TEMP	TIME
300°F-400°F	9-12 mins
400°F-500°F	12-15 mins
500°F-600°F	15-20 mins
600°F-700°F	20-30 mins

NOTE: Opening the door and using extension cords can extend preheat times. Please make sure to use an extension cord rated for outdoor use. Refer to the "Before First Use" and "Preheat Times" sections in the Owner's Guide for more information.

CLEANING INSTRUCTIONS

Cleaning Your Oven

STEP 1

Allow unit and accessories to cool before moving the unit and removing any accessories.

STEP 2

Wipe down inside and outside of the unit with a damp, non-abrasive cloth or paper towel.

NOTE: You can also use a nylon brush with soapy water

STEP 3

Place all clean, dry accessories back in their respective slots in the unit.

Cleaning Your Accessories



PIZZA STONE

DO NOT wash with soapy water, submerge in water, or put in the dishwasher.

To prevent cracks, always allow your pizza stone to cool completely before cleaning. Scrape lightly with non-metal utensils. Wipe off any remaining debris with a soft cloth.



PRO-HEAT PAN

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



ACCESSORY FRAME

Allow to cool before placing in the dishwasher. If washing by hand, use non-abrasive cleaning tools.



SMOKE BOX

We recommend using a wire brush to clean the box after every 10 uses.

NOTE: DO NOT use liquid cleaning solution.

NINJA WOODFIRE™ TECHNOLOGY

Powered by electricity and flavoured by real burning wood pellets for rich, fully developed smokiness you can see and taste.

100% AUTHENTIC SMOKY FLAVOURS

Our integrated smoke box and specially designed Ninja Woodfire Pellets work together to create rich, fully developed smoky flavours.



BURNS REAL WOOD PELLETS

Ninja Woodfire Pellets are engineered to be the ideal size and composition of premium hardwoods for adding maximum flavour—they are not used as fuel.

INTEGRATED SMOKE BOX

The self-igniting smoke box needs only 1/2 cup of pellets to give your food authentic smoky flavours.

ADD SMOKY FLAVOURS AT ANY TEMP

145–350°F

350–500°F

500–650°F

650–700°F



BOLD SMOKE FLAVOUR



SUBTLE SMOKE FLAVOUR

NINJA WOODFIRE™ PELLETS



SCAN HERE
to buy Ninja
Woodfire
Pellets

Designed specially for Ninja Woodfire products, our 100% real hardwood pellets are only used to create authentic smoky flavours and are not used as fuel. That's why it's so easy to add real smoky flavours to any dish.

NINJA WOODFIRE FLAVOUR SCALE

MILD

ROBUST



No matter which blend you choose, our pellets can be used with anything you make:



ALL-PURPOSE BLEND

FLAVOUR: Balanced, mild, bright, sweet

ROBUST BLEND

FLAVOUR: Rich, classic BBQ

NINJA WOODFIRE PELLETS ARE ONLY COMPATIBLE WITH NINJA WOODFIRE PRODUCTS.

UNLOCK MORE COOKING & FLAVOURS OUTDOORS

700°F HIGH-HEAT ROASTER



Brick-oven inspired charring, blistering, and sizzling at home

ARTISAN PIZZA MAKER



No-turn, 3-minute, 12-inch pizzas* with 5 customizable pizza presets

FOOLPROOF BBQ SMOKER



Authentic BBQ bark and 100% natural smoky flavour—without the hassle



ADD SMOKE TO ANYTHING AT ANY TEMPERATURE

Just add pellets, select a cooking function*, and press the WOODFIRE FLAVOUR button. The oven will do the rest.

*EXCEPT WARM AND BROIL; NINJA WOODFIRE™ FLAVOUR TECHNOLOGY IS AUTOMATICALLY ENABLED WITH THE SMOKER FUNCTION.

PIZZAS & HIGH-HEAT COOKING

MAX ROAST



Get charred, crispy, caramelized results your oven can't create.

SPECIALTY ROAST



Start high and finish low for a crispy outside and juicy inside.

PIZZA



Make your favorite pizza styles and calzones at home from fresh or frozen.

BROIL



Quickly melt toppings or create beautifully browned exteriors.

BBQ SMOKING & SO MUCH MORE

SMOKER



Low and slow cooking to tenderize large cuts of meat.

Included functions may vary by model.

BAKE



Create baked goods with crispy crusts and fluffy centers.

DEHYDRATE



Gently remove moisture for snacks like jerky and dried fruit.

WARM



Keep your meals warm and ready to eat after cooking.



HIGH-HEAT ROASTER

PRO-LEVEL TEXTURES YOU CAN'T GET INDOORS

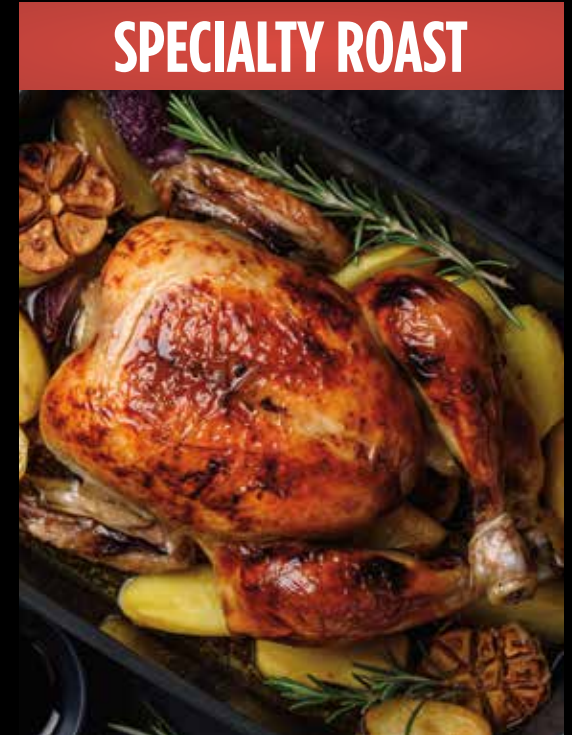
Caramelized outsides usually come at the cost of overcooked insides. Not at this cookout. Get crispy, golden skins, and succulent, juicy meats with a temp range your indoor oven could only dream of.



MAX ROAST

Get a crispy, all-around char with temps up to 700°F. Quickly sear and caramelize smaller foods.

BEST FOR: Portioned proteins like salmon fillets and sliced veggies for sheet pan meals



SPECIALTY ROAST

Perfectly cooks large foods, inside and out. Automated 2-stage program starts high for an outer crisp and then goes low for juicy insides.

BEST FOR: Large proteins and platters, like a full turkey with veggies

MAX ROAST

Get a crispy, all-around char with temps up to 700°F.
Quickly sear and caramelize smaller foods.



BEST FOR: Portioned proteins like salmon fillets and sliced veggies for sheet pan meals

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame first, then install the Pro-Heat Pan on the frame.

IMPORTANT Pro-Heat Pan should be installed, as it needs to preheat with the unit.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When unit is preheated, “ADD FOOD” “PRS START” will appear on the display.
- Pull the Accessory Frame forward, place food on the Pro-Heat Pan, and close the door.
- Press ►/■. The timer will start counting down.

NOTE: Halfway through the cook time, the display will read “Flip.” Open the door and flip your food. “Flip” will disappear from the display after 30 seconds.

Product color may vary.

STEP 2 ADD PELLETS



- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

NOTE: Pellets will not ignite if they are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “DONE” will appear on the display.
- Remove food from unit with high-heat cooking gloves or oven mitts. Let food rest for several minutes, then cut, serve, and enjoy.

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **MAX ROAST**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button and use the same dial to set the time.
- Press ►/■ to begin preheating.
- While the oven is preheating, start prepping your food. (Estimated preheat time can be around 25 minutes, depending on the set temperature.)

FOR BEST RESULTS

- See cooking charts for inspiration, cook temps, and times on page 12.
- Use oils with a high smoke point—like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil—instead of olive oil.
- If using one of the above oils, brush the oil directly onto the food and do not pour/drizzle onto Pro-Heat Pan to avoid possible flare-ups.

MAX ROAST COOKING CHART

STEP 1: PICK YOUR PROTEIN

PROTEIN	AMOUNT (UP TO)	TEMP	THICKNESS	TIME
PORK				
Boneless pork chops	4 pieces, 8 oz each	600°F	1½ inch	8–15 min
Sausages	6 pieces	600°F	Standard	10–15 min
BEEF				
Filet mignon	2 pieces, 6–8 oz each	600°F	1–1½ inch	10–15 min (for medium)
New York strip steak	2 pieces, 15 oz each	700°F	1–1½ inch	8–10 min (for medium)
Porter house	1 piece, 16 oz	650°F– 700°F	1–1½ inch	6–10 min (for medium)
Rib eye	2 pieces, 10 oz each	700°F	1–1½ inch	8–12 min (for medium)
Steak tips	4 pieces, 12 oz total	700°F	½ inch	8–12 min (for med well)
FISH				
Salmon	2 pieces, 4–6 oz each	600°F	1 inch	5–10 min (for medium)
Sea scallops	10 pieces	650°F	Standard	4–7 min
POULTRY				
Boneless breasts	2 breasts, butterflied	600°F	1 inch	10–15 min

IMPORTANT:

Internal doneness will vary if cuts of meat are thicker/thinner or a different weight than shown in charts. Adjust times as needed and use an external thermometer to check for doneness.

TIP Searing is not just for proteins. Make a whole meal and MAX ROAST meat and char/crisp veggies for a complete meal.

STEP 2: PICK YOUR VEGETABLE

FOOD	AMOUNT (UP TO)	TEMP	TIME
VEGETABLE			
Baby potatoes	12 oz, cut in quarters	700°F	8–12 min
Broccoli	one head, cut in half	600°F	5 min
Brussels sprouts	12 oz, cut	650°F	8–12 min
Cauliflower	1 head (12 oz), cut in florets	700°F	5–10 min
Green beans	10 oz	650°F	10 min
Onion	1, cut in quarters	650°F	4–8 min
Portobello mushrooms	2 large caps	600°F	6–8 min
Shishito peppers	10 oz	700°F	2–4 min
Zucchini	2, cut in half	700°F	5–8 min

BEST PRACTICES:

- Pro-Heat Pan must be installed on Accessory Frame (not the Pizza Stone) and be preheated in the unit before cooking.
- A meat thickness of ½ inch or thicker is recommended. Thinner meat will curl and searing will be inconsistent.
- Sugary marinades are not recommended, as they will most likely burn.
- When batch cooking, remember to empty the fat/oil from the Pro-Heat Pan to prevent spillover.
- For best results, gently press proteins down to maximize contact with the Pro-Heat Pan.
- Use oils with a high smoke point—like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil—instead of olive oil.
- If using one of the above oils, brush the oil directly onto the food and do not pour/drizzle onto Pro-Heat Pan to avoid possible flare-ups.

KICKSTARTER RECIPE

CAJUN SALMON SHEET PAN MEAL

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 25 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 15 MINUTES **MAKES:** 3-4 SERVINGS



INGREDIENTS

1 pound baby potatoes, cut in quarters
 4 tablespoons canola oil, divided
 1 teaspoon chili powder
 1 teaspoon minced garlic

Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 1 pound Brussels sprouts, cut in half, ends trimmed
 1.5-2 pound salmon fillet, bones and skin removed

1 tablespoon Cajun seasoning
 1 lemon, cut in quarters
 Chopped parsley, for garnish

DIRECTIONS



Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Pan on top. Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 700°F, and set time to 15 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 25 minutes).



In a large bowl, toss potatoes with 2 tablespoons oil, chili powder, garlic, salt, and pepper. In a separate large bowl, toss Brussels sprouts with remaining 2 tablespoons oil, salt, and pepper. Evenly season top of salmon fillet with remaining 1 tablespoon oil, Cajun seasoning, salt, and pepper.



When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS START** is displayed, open door and place the potatoes and Brussels sprouts on the pan. Close door, select ►/■, and cook for 7 minutes.

Product color may vary.



SCAN HERE
for a step-by-step video



After 7 minutes, open door and use silicone-tipped tongs to toss the vegetables, then move them to one side of the pan. Place the salmon fillet seasoned side down on the pan and surround with lemon quarters. Close door and cook for 6 minutes. After 6 minutes, open door and remove tray from oven.

Product color may vary.



When cooking is complete, remove salmon from tray and place on a platter seared side up. Garnish with chopped parsley and charred lemon wedges, and serve with potatoes and Brussels sprouts.

TIP If Cajun seasoning is too spicy for you, feel free to swap in a milder seasoning of your choice. Two of our favorites are lemon pepper and garlic herb.

TIP If you prefer the meal more well done, leave tray in oven and continue cooking for remaining 2 minutes.

SEARED LEMON HERB STUFFED SNAPPER



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 25 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

2 each (¾-1 pound) whole snapper, insides removed, cleaned, scaled

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

¼ cup canola oil

2 lemons, sliced

10 each fresh parsley sprigs

10-12 each fresh thyme sprigs

6 each fresh rosemary sprigs

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Pan on top.
- 2 Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 700°F, and set time to 8 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 25 minutes).
- 3 Evenly coat fish with oil, salt, and pepper, then fill each cavity with sliced lemon and fresh herbs.
- 4 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door and place each fish on the pan. Close door, select ►/■ and cook for 3 to 4 minutes.
- 5 After 3 to 4 minutes, open door, and carefully flip fish using a metal fish spatula. Be sure to get under the skin before flipping. Close door and continue cooking for the remaining time.
- 6 When cooking is complete, open door, remove fish and carefully transfer to a serving plate.

TIP If snapper is not your desired fish, feel free to substitute with another whole fish such as branzino or tilapia. Keep in mind, other fish may be larger than the size listed so ensure to size the fish appropriately.

TIP Serve this dish alongside the smoked ratatouille on page 19 or the Mediterranean cauliflower page 14.

SEARED NEW YORK STRIP STEAK WITH CARAMELIZED ONION BUTTER



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 25 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 15-20 MINUTES (DEPENDING ON DESIRED DONENESS) | **MAKES:** 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 large white onion, peeled, sliced, ½-inch thick

2 New York strip steaks (12-15 ounces each), trimmed

1 stick (½ cup) salted butter, room temperature

4 cloves garlic, peeled

¼ cup chopped fresh parsley

1 teaspoon Worcestershire sauce

2 tablespoons canola oil

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Pan on top.
- 2 Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 700°F, and set time to 20 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 25 minutes).
- 3 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door and place steak on the pan, pressing down to maximize contact with pan. Close door, select ►/■ and cook for 6-8 minutes, flipping the steak halfway through.
- 4 For a medium-rare steak, cooking is complete when an instant-read thermometer reads 125°F. Open door, remove steak, cover with aluminum foil and let rest. Add onions and garlic to pan. Return pan to oven, close door and cook until deepened in color, about 6 to 7 minutes, tossing halfway through.
- 5 When cooking is complete, open door, remove onions and garlic from oven and finely dice. Transfer to a piece of parchment paper and spread in an even layer. In a medium bowl, add softened butter, parsley, Worcestershire sauce, and the onions and garlic. Mix until fully combined and season as desired.
- 6 Slice the steak and top with the onion butter for serving.

TIP Don't eat steak? Swap in 4-6 boneless pork chops (6-7 ounces each) and cook as instructed, adding 1-2 minutes depending on size.

SPECIALTY ROAST

Perfectly cooks large foods, inside and out. Automated 2-stage program starts high for an outer crisp and then goes low for juicy insides.



BEST FOR: Large proteins and platters, like a full turkey with veggies

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame.

STEP 2 ADD PELLETS



- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

NOTE: Pellets will not ignite if they are not filled to the top of the smoke box.



STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When unit is preheated, “ADD FOOD” “PRS START” will appear on the display.
- Pull the Accessory Frame forward. Place food on the Pro-Heat Pan, then place pan with food on the frame. Slide frame with pan back in the oven, and close the door.
- Press ►/■. Stage 1 temp and time will display and the timer will begin counting down.

NOTE: The oven will automatically enter Stage 2 after Stage 1 is complete.

Product color may vary.

STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “DONE” will appear on the display.
- Remove food from unit with high-heat cooking gloves or oven mitts. Let food rest for several minutes, then cut, serve, and enjoy.

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **SPECIALTY ROAST**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Stage 1 LED will illuminate, this is your high temperature setting cooking
- Use the right-hand dial to set the temp, then press the TIME button.
- Push the right-hand dial. The Stage 2 LED will illuminate. Repeat the previous step to program Stage 2, then press ►/■. (Estimated preheat time can be around 25 minutes, depending on the set temperature.)

FOR BEST RESULTS

New to Specialty Roast cooking?

When cooking a large roast, try setting Stage 1 to 700°F for 10-15 minutes to crisp up the meat and lock in the juices. Then continue cooking as you would in your indoor oven.



SCAN HERE for pellets, accessories, and how-to videos

SPECIALTY ROAST COOKING CHART

PROTEIN	AMOUNT (UP TO)	PREP	STAGE 1: TEMP & TIME	STAGE 2: TEMP & TIME
POULTRY				
Whole chicken	5-7 pounds	Season with salt and pepper, as desired	600°F-700°F 10 min	375°F 45 min-1.5 hours
Whole turkey	10-15 pounds	Season with salt and pepper, as desired	500°F-650°F 10 min	375°F 1.5-3 hours
BEEF				
Beef rib roast, bone in	3-13 pounds, trimmed	Season with salt and pepper, as desired	700°F 10-15 min	325°F 2-3 hours
Beef rib roast, boneless	3-13 pounds, trimmed	Season with salt and pepper, as desired	700°F 10-15 min	325°F 2-2.5 hours
Top round beef	3-7 pounds	Season with salt and pepper, as desired	600°F-650°F 10 min	325°F 45 min-1 hour
VEGETABLES				
Whole cauliflower	1 large head, 1-2 pounds, stem and leaves removed	Season with salt and pepper, as desired	550°F-650°F 10-15 min	350°F 20-30 min

TIP Cook times may vary depending on size of food.

KICKSTARTER RECIPE

CRISPY ROASTED CHICKEN

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SPECIALTY ROAST | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 25 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 1 HOUR | **MAKES:** 4-6 SERVINGS



INGREDIENTS

5-7 pounds roaster chicken,
giblets removed, patted dry
1 tablespoon canola oil

1 teaspoon kosher salt
1 tablespoon desired seasoning
(jerk, Cajun, garlic herb)

DIRECTIONS



Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit.



Turn left-hand dial to select **SPECIALTY ROAST**, set STAGE 1 temperature to 700°F, and set time to 15 minutes. Push the right-hand dial to set STAGE 2, then set temperature to 325°F, and set time to 2 hours. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 25 minutes).



Rub chicken on all sides with oil and liberally season with salt and desired seasoning. Place the chicken on the Pro-Heat Pan.

Product color may vary.



SCAN HERE
for a step-by-
step video



When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and place the pan in the unit. Close door, select ►/■ to begin cooking. Cooking is complete when the internal temperature reads 165°F on an instant-read thermometer.

Product color may vary.



When cooking is complete, open door, remove pan with chicken and let rest for about 5 to 10 minutes before slicing.



SMOKED SHORT RIBS



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SPECIALTY ROAST | **PREP:** APPROX. 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 20 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3.5 HOURS | **MAKES:** 4-8 SERVINGS

INGREDIENTS

9 each boneless short ribs
 1/2 cup red wine
 1/4 cup (2 ounces) tomato paste
 1 cup beef stock
 1/2 cup baby carrots
 1 medium white onion, peeled, thinly sliced
 1 teaspoon celery seed

1/4 cup canola oil
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 Chopped parsley, for garnish
 2 tablespoons cornstarch (optional)
 1/4 cup water (optional)

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Place the Pro-Heat Pan in the oven. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Close the box.
- 2 Turn left-hand dial to select **SPECIALTY ROAST**. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button. Set STAGE 1 temperature to 700°F and set time to 15 minutes. Push the right-hand dial to set STAGE 2, then set temperature to 325°F, and set time to 3 hours. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 20 minutes).
- 3 Season ribs on all sides with oil, salt, and pepper. When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door and place the ribs on the pan. Close door, select ►/■ to begin cooking. Throughout the STAGE 1 cooking cycle, flip the ribs to sear all sides, about 4 to 5 times.
- 4 When STAGE 2 cooking begins, open door, and remove the pan. Transfer the ribs to a 2 1/2 quart baking dish.
- 5 Pour the wine into the Pro-Heat Pan and scrape the bottom of the pan to deglaze. Then using a fine-mesh strainer, strain the wine into a large bowl. To the wine, add tomato paste, stock, carrots, onion, celery seed, salt, and pepper and whisk until evenly combined. Pour the mixture over the ribs, then cover with aluminum foil. Place the dish in the oven, close the door, and cook until fork tender, about 3 hours.
- 6 When cooking is complete, open door, remove dish from oven and let rest for about 10 minutes. If a gravy is desired, remove meat from liquid, strain liquid into a pot and bring to a boil. In a small bowl, whisk together cornstarch and water to make a slurry. Then whisk slurry into boiling sauce until thickened. Place the meat and vegetables in the gravy and garnish with

MUSTARD CRUSTED ROAST BEEF



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: SPECIALTY ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 20 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 55 MINUTES-1 HOUR | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

5-6 pounds eye round of beef
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1/2 cup Dijon mustard
1 tablespoon dried rosemary
1 teaspoon paprika
1 teaspoon garlic powder

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Turn the left-hand dial to select **SPECIALTY ROAST**, set STAGE 1 temperature to 600°F, and set time to 10 minutes. Push the right-hand dial to select STAGE 2, then set temperature to 325°F and time to 45 minutes. Select ▶/■ to begin preheating (preheating will take approx. 20 minutes).
- 2 Season roast on all sides with salt and pepper. Place the roast on the Pro-Heat Pan.
- 3 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT displays, open door and place the pan in the unit. Close door and select ▶/■ to begin cooking.
- 4 In a small bowl, combine the mustard, rosemary, paprika, garlic, 1 teaspoon salt, and 1/2 teaspoon pepper.
- 5 When STAGE 2 cooking begins, open door, and transfer the pan to a heat-resistant surface. Carefully pat the roast dry, then evenly cover in the mustard mixture. Return the pan to the unit and close the door to continue cooking. For a medium-rare roast, cooking is complete when the internal temperature of the roast reads 125°F on an instant-read thermometer.
- 6 When cooking is complete, open door, remove roast and let sit for 30 to 45 minutes before slicing and serving with desired sides.





EASY ARTISAN BREAD



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: SPECIALTY ROAST | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 20 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 30-40 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

- 3 cups warm water
- 1 tablespoon granulated sugar
- 2 1/4 teaspoon active dry yeast
- 6 cups all-purpose flour
- 3 teaspoons kosher salt
- 1 tablespoon olive oil

DIRECTIONS

- 1** In a stand mixer fitted with the dough hook attachment, combine the water, sugar, and yeast, and let sit for 5 to 10 minutes or until the mixture begins to bubble on top.
- 2** Add half the flour, salt, then the remaining flour. On low speed, combine the mixture until the flour is incorporated, about 2 to 5 minutes. Increase speed to medium and knead mixture until a smooth ball is formed, about 5 to 10 minutes.
- 3** Grease a large bowl with oil. Add the dough, cover the bowl with plastic wrap, and let sit in a warm place until doubled in size, about 1 hour.
- 4** When the dough has risen, punch down and lightly knead back into a ball, cover, and let rest for 1 hour. After the second rest, transfer dough to a lightly floured work surface. Divide dough in half and shape each piece into an oval, tucking the ends underneath. Make 3 scores on the top of the loaves.
- 5** Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.
- 6** Turn the left-hand dial to select **SPECIALTY ROAST**, set STAGE 1 temperature to 500°F, and set time to 10 minutes. Push the right-hand dial to set STAGE 2, then set temperature to 300°F and time to 30 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 20 minutes).
- 7** When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT displays, open door, slide a floured pizza peel under one of the loaves and transfer to the hot stone. Repeat with the second loaf. Close door and select ►/■ to begin cooking.
- 8** When cooking is complete, open door and remove bread with peel. Let cool completely before slicing.

SMOKED MAC & CHEESE



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES
MAKES: 8-10 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup chicken stock
 1 cup milk
 1½ cups heavy cream
 3 tablespoons cornstarch
 1 teaspoon onion powder
 1 teaspoon garlic powder
 1 teaspoon smoked paprika
 1-2 teaspoons kosher salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 1 box (16 ounces) elbow or penne pasta, al dente
 2 cups shredded cheddar cheese, divided
 2 cups mozzarella cheese, divided
 ½ cup panko bread crumbs
 2 tablespoons unsalted butter, melted

TIP While traditional baked mac & cheese isn't stirred, we recommend stirring this version to ensure the smoke flavor penetrates evenly throughout the dish while cooking.

TIP For a gluten-free recipe, use cooked gluten-free pasta of choice and gluten-free bread crumbs and cook as instructed.

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Close the box.
- 2 Turn left-hand dial to select **BAKE**. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button. Set temperature to 375°F and set time to 35 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 In a large bowl, whisk together stock, milk, heavy cream, cornstarch, and all seasonings. Add cooked pasta, half of both cheeses and stir to evenly combine. Transfer the mac & cheese to a 2 ½-quart baking dish.
- 4 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door, place baking dish on the unit. Close door and select ►/■ to begin cooking. Stir the mac & cheese every 10 minutes.
- 5 In a small bowl, combine bread crumbs and melted butter. When 5 minutes remain, open door, remove dish from oven, and top with remaining cheese and bread crumb mixture. Return the dish to the oven, close door and cook for the remaining 5 minutes.
- 6 When cooking is complete, open door, remove dish and let mac & cheese cool slightly before serving.

SMOKED CHICKEN NACHOS



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 10 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cooked rotisserie chicken (3 pounds), shredded
 12 ounces tortilla chips
 15 ounces prepared queso cheese sauce
 2 cups shredded Mexican or cheddar cheese
 Pico de gallo, as desired
 Sour cream, as desired
 Guacamole, as desired
 Sliced jalapenos, as desired
 Fresh chopped cilantro, as desired

TIP We recommend using the all-purpose pellets for a milder smoke flavor.

TIP For a plant-based recipe, replace chicken with beans of choice or favorite precooked plant-based chicken and cook as instructed.

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Close the box.
- 2 Turn left-hand dial to select **BAKE**. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button. Set temperature to 375°F and set time to 10 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).
- 3 Line the Pro-Heat Pan with aluminum foil. Spread half of the tortilla chips onto the pan, drizzle with half the queso sauce, half the shredded chicken, and half the shredded cheese. Repeat with remaining ingredients so that two layers are created.
- 4 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door and place pan in unit. Close door, select ►/■ to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, open door and remove pan. If desired, top with pico de gallo, guacamole, sour cream, jalapenos, and chopped cilantro.

ARTISAN PIZZA MAKER

PIZZERIA AT HOME

Bring the flavors of a brick oven home, but leave the hassle. With temps up to 700°F, professional leopard-spotted edges, crispy crusts, and perfectly melted toppings are easy as (pizza) pie.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame first, then place the Pizza Stone on the frame.
- If cooking pan pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included).

FOR BEST RESULTS

It is important to make sure the Pizza Stone is preheated.

For pizza prep tips, see pages 35–37.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When the oven has reached temperature, “ADD FOOD” “PRS START” will appear on the display. Place your pizza directly on the stone. (We recommend using the Ninja Pizza Peel, sold separately). Close the door.

TIP: If you do not have a peel, flour a wooden cutting board and use to slide the pizza onto the Pizza Stone.

- Press ►/■. The timer will start counting down.

Product color may vary.

STEP 2 ADD PELLETS



DON'T WANT SMOKE? Skip these steps.

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

NOTE: Pellets will not ignite if they are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “GET FOOD” will appear on the display.
- Remove pizza with the Pizza Peel (sold separately), and let cool slightly before cutting and enjoying.
- If you want to cook another pizza, press the TIME button and use the right-hand dial to set a new cook time. Add next pizza and press ►/■ to start timer. Cook up to 3 additional pizzas back to back this way.

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **PIZZA**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

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

NOTE: After the cook time ends, the oven will remain on up to 1 hour to allow for back-to-back cooking.

FOR BEST RESULTS

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



SCAN HERE
for pellets,
accessories,
and how-to
videos

CHOOSE YOUR SLICE

NEAPOLITAN



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

THIN CRUST



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

NEW YORK



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

PAN PIZZA



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

FROZEN



Turn your favorite packaged pie into a gooey masterpiece in minutes.

CUSTOM



Create your own presets, perfect for calzones. For an 11"x6" calzone, set temp to 400°F and cook 10-14 mins.

PIZZA MAKING TIPS & TRICKS

DOS AND DOUGH-N'TS

While unit is preheating, flour a clean, dry, flat surface (such as a countertop), then use your hands or a rolling pin to stretch out the dough. As you stretch or roll out the dough, add more flour as needed to prevent sticking.

Make sure dough is not stuck to the countertop (add more flour under dough if it is). Then top it in this order: sauce (spread evenly, leaving a border), cheese, meats and/or veggies (don't overdo it—use a moderate amount of toppings to prevent a soggy, undercooked pizza).

Flour the Pizza Peel, then gently slide it under the pizza and give it a couple hearty shakes. Bring it directly to the oven.

PIZZA PEEL TIPS

The Pizza Peel, dough, and toppings should be at room temperature. Dough is easiest to stretch and slide off the peel at room temperature.

NOTE: Do not leave your dough on the peel for an extended time before cooking.

Ensure there are no holes in the dough, as the sauce can leak through and cause the pizza to stick to the peel.

If the dough sticks to the Pizza Peel, use a quick back and forth motion to release it. The pizza's momentum will help it move forward so you can slide it off the peel onto the Pizza Stone.

GLUTEN-FREE PIZZA TIPS

When working with gluten-free dough, use cornmeal to help prevent sticking to the counter or Pizza Peel.

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

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

If cooking pizza below 500°F, bake the dough separately for about 5 mins. Then add toppings and finish baking.

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

PIZZA DOUGH RECIPES

The ingredients below are the base for any pizza dough you'll make.



Flour



Active Dry Yeast



Salt



Water

UNIVERSAL PIZZA DOUGH

Can be used for all types of pizzas

INGREDIENTS

3 1/2 cups (570g) bread flour
2 teaspoons (6g) active dry yeast
1 tablespoon + 1/2 teaspoon (12g) salt
1 1/2 cups (370ml) warm water (100°F-109°F)

DIRECTIONS

- 1 In a stand mixer fitted with the dough hook attachment, add all ingredients except water and mix to combine. Add the water and mix on medium speed for 5 minutes. The dough should be tacky and spring back when touched.
- 2 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel, and let sit in a warm place for 1 hour 30 minutes.
- 3 After the dough has rested, divide into 3 balls about 10 to 12 ounces each.

THIN CRUST PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

1 teaspoon (3g) active dry yeast
3/4 cup (180ml) warm water (100°F-109°F)
1 2/3 cups (240g) all-purpose flour
1 1/2 teaspoons (5g) salt

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a shaggy dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough ball to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel, and let sit for 10 minutes.
- 5 After resting, divide dough into 2 balls 8 ounces each.

ARTISAN PIZZA DOUGH

Best for Neapolitan pizzas

INGREDIENTS

3 1/2 cups (500g) 00 flour (pizza flour)
1 teaspoon (3g) active dry yeast
1 tablespoon (10g) salt
1 1/4 cup (300ml) warm water (100°F-109°F)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add salt and water and mix to dissolve. Then add in roughly 20% of the flour and combine using a fork. Add the yeast and roughly 80% of the remaining flour and continue to mix with a fork.
- 2 When the mixture starts to come together, transfer to a lightly floured work surface and knead in the remaining flour, about 5 to 10 minutes. The dough should be smooth.
- 3 Transfer the dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit at room temperature for 1 hour.
- 4 When the dough has risen, divide dough into 3 to 4 balls about 8 ounces each (220 to 240g each).
- 5 If using immediately, ensure dough is at room temperature. Otherwise, transfer dough balls to an airtight container or resealable bag and refrigerate for 24 hours.

PAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

3 1/2 cups (570g) bread flour
2 teaspoons (6g) active dry yeast
1 tablespoon + 1/2 teaspoon (12g) salt
1 1/4 cups (314ml) warm water (100°F-109°F)

DIRECTIONS

- 1 In a stand mixer fitted with the dough hook attachment, add all ingredients except water and mix to combine. Add the water and mix on medium speed for 5 minutes. The dough should be tacky and spring back when touched.
- 2 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit in a warm place for 1 hour 30 minutes.
- 3 After the dough has rested, divide into 3 balls about 10 to 12 ounces each.

GLUTEN-FREE DOUGH

INGREDIENTS

3 1/2 cups (570g) gluten free alternative flour
2 teaspoons (6g) active dry yeast
1 tablespoon + 1/2 teaspoon (12g) salt
1 1/2 cups (342ml) warm water (100-109°F)

DIRECTIONS

- 1 In a stand mixer fitted with the dough hook attachment, add all ingredients except water and mix to combine. Add the water and on mix on medium
- 2 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit in a warm place for 2 hours.
- 3 After the dough has rested, divide into 3 balls about 8-10 ounces each.

SEE GLUTEN-FREE DOUGH TIPS ON PAGE 35.

KICKSTARTER RECIPE

NEAPOLITAN STYLE PIZZA

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 25 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3 MINUTES | **MAKES:** 1-2 SERVINGS



INGREDIENTS

8 ounces pre-made raw pizza dough, room temperature
NOTE: For homemade dough, see the *ARTISAN PIZZA DOUGH* recipe on page 37.
 1/4 cup marinara or pizza sauce
 4 ounces sliced mozzarella cheese, patted dry to remove excess moisture
 Fresh basil leaves, as garnish

DIRECTIONS



Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.



Turn left-hand dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **NEAPOLITAN**, and set time to 3 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 25 minutes).



On a lightly floured work surface, stretch and toss dough by hand into a 10-inch circle about 1/8-inch thick.

Product color may vary.



SCAN HERE
for a step-by-step video



Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1/2-inch edge for the crust. Then evenly top with sliced mozzarella. Do not overtop the pizza.

Product color may vary.



When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured Pizza Peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door, select ►/■, and cook for 3 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.



When cooking is complete, open door and remove pizza with peel. Let rest for 5 minutes before cutting and serving.

CHICKEN BLT FLATBREAD PIZZA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 5-6 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

8 ounces premade raw pizza dough, room temperature
1/2 cup prepared pesto, divided
1 cup shredded low-moisture mozzarella cheese
1 cup cooked chicken, diced or shredded
2-3 ounces cooked bacon, chopped
1 Roma tomato, diced
1 cup shredded iceberg lettuce

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.
- 2 Turn the left-hand dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **THIN CRUST**, and set time for 6 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss dough by hand into a 10-inch circle about 1/16-inch thick.
- 4 Evenly cover dough with half the pesto sauce, leaving a 1/2-inch edge for the crust. Then evenly top with shredded mozzarella, chicken, bacon, and tomatoes.
- 5 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT displays, open door, slide a floured Pizza Peel under the pizza, and transfer to the hot stone. Close door, select ►/■, and cook for 5 to 6 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 6 When cooking is complete, open door and remove pizza with peel. In a small bowl, combine the remaining pesto with the mayonnaise. Top pizza with shredded lettuce, then evenly drizzle with pesto mayonnaise. Cut into pieces and serve.

TIP For homemade dough, see the THIN CRUST PIZZA DOUGH recipe on page 36.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.

DETROIT STYLE MUSHROOM PIZZA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 15 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

Olive oil, for greasing and drizzling
12 ounces pre-made raw pizza dough, room temperature
1 cup fresh ricotta cheese
1 tablespoon basil pesto
1 teaspoon garlic and herb seasoning
1 teaspoon Italian seasoning
1/2 cup shredded low-moisture mozzarella cheese
3/4 cup shredded Parmesan cheese, divided
5 ounces sliced cooked mushrooms
Chopped parsley, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Grease the bottom and sides of a 10-inch x 10-inch or 8-inch x 8-inch square pan with the olive oil. Stretch and toss dough by hand and place in prepared pan, making sure the surface of the pan is covered. Then, cover the dough with plastic wrap and let rest for about 10 minutes.
- 2 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn left-hand dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **PAN**, and set time for 10 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 Remove plastic wrap from dough and evenly sprinkle half of the mozzarella cheese around the edges of the dough and the sides of the pan. In a medium bowl, combine the ricotta, pesto, seasonings, and half the Parmesan cheese. Drizzle olive oil over the dough, then poke indents using your fingers. Evenly spread ricotta mixture over dough, then top with mushrooms, remaining Parmesan, and mozzarella.
- 4 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door and place pan on stone. Close door, select ►/■, and cook for 15 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 5 When cooking is completed, open door and remove pan. Let rest for 5 minutes before cutting and garnishing with parsley.

TIP For homemade dough, reference the PAN PIZZA DOUGH recipe on page 36.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.



NEW YORK STYLE SUPREME PIZZA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 10 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

12 ounces pre-made raw pizza dough, room temperature

1/3 cup marinara or pizza sauce

5 ounces shredded low-moisture mozzarella cheese

TOPPINGS (optional)

Thinly sliced onions

Thinly sliced mushrooms

Thinly sliced bell pepper

Sliced black olives

Cooked sausage

Pepperoni

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn left-hand dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **NY STYLE**. Set time for 8 minutes. Select ▶/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 2 On a lightly floured work surface, stretch and toss dough by hand into a 12-inch circle about 1/8-inch thick.
- 3 Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1/2-inch edge for the crust. Then evenly top with shredded mozzarella and desired toppings. Do not overtop the pizza.
- 4 When unit is preheated and ADD FOOD and PRS STRT is displayed, open door, slide a floured Pizza Peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door, select ▶/■, and cook for 10 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 5 When cooking is complete, open door and remove pizza using the peel. Let rest for 5 minutes before cutting and serving.

TIP For homemade dough, see the UNIVERSAL PIZZA DOUGH recipe on page 36.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.

TIP Depending on personal preference and thickness of dough, more cooking time may be necessary. Increase time during the cooking process using the dial.

FOOLPROOF BBQ SMOKER

PITMASTER WITHOUT THE PITFALLS

Smoking doesn't have to be complicated. No 12-hour waits, no reloading fuel, no watching anything like a hawk. Just an easy, foolproof way to infuse deep, smoky flavors into everything you make.

STEP 1 SET UP & ADD FOOD



- Install the Accessory Frame first, then install the Pro-Heat Pan on the frame.
- Add food to the Pro-Heat Pan.

STEP 2 ADD PELLETS

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

NOTE: Pellets will not ignite if they are not filled to the top of the smoke box.



STEP 3 PROGRAM

- Turn the left-hand dial to select **SMOKER**.

NOTE: WOODFIRE FLAVOUR is automatically engaged when using the SMOKER function.

- Use the right-hand dial to set the temp, then press the TIME button and use the same dial to set the time.
- Press ►/■ to begin ignition; "IGN" will appear on the screen.

STEP 4 COOK


- There is no preheat time for the SMOKER function. Pellet ignition time will take 3-4 minutes before the cook timer begins counting down.


STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE


- When cook time is complete, the unit will beep and "DONE" will appear on the display.
- Remove food from oven and enjoy.

PITMASTER'S NOTES

There is no preheat time for the **SMOKER** function.

 The colder the ingredients, the smokier the results.

 For optimal smoke flavor, minimize the time the lid is open when adding or flipping food.

 If you want to add more pellets, pour in another full scoop of them after the first batch has completely burned. Press and hold the **WOODFIRE FLAVOUR** button for 3 seconds to ignite the new pellets.

BBQ SMOKER COOKING CHART

NOTE: Pellets will not ignite if they are not filled to the top of the smoke box.

TIP When smoking, do not add any oil to the food. If oil is necessary, add very little.

TIP For best results, after cooking, allow small proteins to rest for at least 10 minutes and large proteins up to 1 hour wrapped in plastic wrap.

PROTEIN	WEIGHT (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERNAL TEMP
BEEF					
Brisket	5-9 lbs, point cut	Season as desired	250°F	6-10 hours	203°F, flip halfway through cooking
Chuck roast	3-4 lbs	Season as desired	250°F	4-5 hours	203°F
Short ribs, bone in	6-9 pieces, 6-8 oz each	Season as desired	275°F	4-5 hours	203°F
Short ribs, boneless	6-9 pieces, 6-8 oz each	Season as desired	275°F	3-4 hours	203°F
Tri tip	1-2 each, 2-4 lbs each	Season as desired	325°F	25-50 mins	120°F
PORK					
Loin	3-4 lbs	Season as desired	250°F	3-4 hours	180°-190°F
Ribs, baby back	1 rack, cut in half	Season as desired	250°F	1 1/2-2 hours	190°-203°F
	2 racks, cut in half	Season as desired	250°F	2-2 1/2 hours	190°-203°F
Ribs, St. Louis style	1 rack, cut in half	Season as desired	250°F	3-5 hours	165°F
Shoulder	7-10 lbs	Season as desired	250°F	6-8 hours	203°F
Tenderloin	2-3 tenderloins, 1-2 lbs each	Season as desired	250°F	35-45 mins	145°F
POULTRY					
Chicken thighs, bone in or boneless	8-10 pieces, 4-6 oz each	Season as desired	375°F	20-25 mins	165°F
Chicken, whole	5-8 lbs	Season as desired	375°F	45 mins-1 1/2 hours	165°F
Duck breast	4-6 pieces, 4-6 oz each	Season as desired	350°F	45-60 mins	150°F
Duck legs	4-6 pieces, 4-6 oz each	Season as desired	350°F	45-60 mins	165°F
Turkey breast	3-4 lbs	Season as desired	350°F	45 mins-1 1/2 hours	165°F, flip halfway through cooking
Turkey legs	6 pieces, 6-8 oz each	Season as desired	375°F	30-45 mins	165°F
Turkey, whole	7-13 lbs	Season as desired	350°F	2-3 hours	160°F
LAMB/VEAL					
Lamb leg, boneless	3-6 lbs, trimmed and bound	Season as desired	250°F	6-8 hours	203°F
Lamb shanks	3-5 lbs, 1 1/2 lbs each	Season as desired	250°F	3-5 hours	203°F
Veal shanks	3-5 lbs, 1 1/2 lbs each	Season as desired	250°F	4-5 hours	203°F

TIP For proteins with a thick fat cap, like brisket and pork shoulder, trim off enough fat so that 1/4 inch remains. Then place on the Pro-Heat Pan, fat side up.

NOTE Cook temps and times are specific for the SMOKER function and should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

KICKSTARTER RECIPE

SMOKED BABY BACK RIBS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SMOKER | PREP: 5 MINUTES | TOTAL COOK TIME: 2-3 HOURS | MAKES: 6-8 SERVINGS



INGREDIENTS

- 2 racks baby back ribs, cut in half
- 1 cup spice rub (ideas can be found on page 53)
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box.



Liberal cover ribs on all sides with desired seasoning, salt, and pepper. Place the seasoned ribs on the Pro-Heat Pan. Open door, place the pan in the oven, then close the door.



Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 250°F, and set time to 3 hours. Select ▶/■ to begin cooking (preheating is not needed).

Product color may vary.



SCAN HERE
for a step-by-
step video



When 1 hour and 30 minutes remain, open door, and rotate the ribs so that any areas that were covered over are now exposed. Close door to continue cooking.

Product color may vary.



When 1 hour remains, begin to check for doneness. Cooking is complete when an instant-read thermometer reads between 190°F and 203°F. Open door, remove ribs and let sit for 10 minutes before cutting and serving. Serve with sauce of choice (ideas can be found on page 52).



SMOKED TURKEY



BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SMOKER | **PREP:** 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 1 HOUR 30 MINUTES-3 HOURS
(DEPENDING ON SIZE OF PROTEIN) | **MAKES:** 8-12 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 whole bone-in turkey (10-12 pounds)
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Pat turkey dry with paper towels then season with salt and pepper. Place the turkey on the Pro-Heat Pan. Open the oven door, then place the pan on the rack and close the door.
- 2 While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box.
- 3 Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 350°F, and set time to 3 hours. Select ►/■ to begin cooking (preheating is not needed).
- 4 Cooking is complete when internal temperature reads 165°F in the breast and a spot with dark meat. Open door, remove turkey and let rest for at least 30 to 45 minutes before slicing.
- 5 Break down turkey by removing the wings, breasts, legs, and thighs and serve with your favorite side dishes.

SAUCES

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

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

ALABAMA WHITE SAUCE

1 cup mayonnaise
1/4 cup apple cider vinegar
2 tablespoons dark brown sugar
1 tablespoon brown mustard
2 teaspoons prepared horseradish
1 teaspoon lemon juice
1 teaspoon hot sauce
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

SWEET BBQ SAUCE

1 cup ketchup
1 cup dark brown sugar
1/3 cup apple cider vinegar
2 tablespoons yellow mustard
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 tablespoon honey
2 teaspoons chili powder
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

COMEBACK SAUCE

1 cup mayonnaise
1/2 cup sweet chili sauce
1/4 cup canola oil
1/4 cup ketchup
2 tablespoons lemon juice
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 tablespoon yellow mustard
2 teaspoons garlic powder
1 teaspoon onion powder

CAROLINA GOLD SAUCE

1 cup yellow mustard
1/4 cup apple cider vinegar
1/4 cup honey
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 tablespoon soy sauce
1 tablespoon chili powder
1 teaspoon garlic powder
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

NORTH CAROLINA VINEGAR SAUCE

2 cups apple cider vinegar
2 tablespoons dark brown sugar
1 tablespoon ketchup
1 tablespoon hot sauce
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

SPICE RUBS

YIELD: APPROX. 1/2-1 CUP (DOUBLE THE INGREDIENTS FOR A LARGER OUTPUT) | **SEASON:** GENEROUSLY
STORE: UP TO 6 MONTHS IN AN AIRTIGHT CONTAINER AWAY FROM LIGHT AND HEAT

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

JAMAICAN JERK SPICE BLEND

1 tablespoon garlic powder
1 tablespoon onion powder
1 tablespoon brown sugar
1 tablespoon dried parsley
2 teaspoons cayenne pepper
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon kosher salt
1/2 teaspoon black pepper
1/2 teaspoon ground allspice
1/2 teaspoon ground clove
1/2 teaspoon crushed red pepper
1/2 teaspoon chili powder
1/2 teaspoon paprika
1/2 teaspoon ground nutmeg

BASIC BBQ SPICE RUB

1/4 cup brown sugar
1/4 cup smoked paprika
3 tablespoons black pepper
2 tablespoons kosher salt
2 teaspoons garlic powder
2 teaspoons onion powder

MEXICAN STYLE SPICE BLEND

2 teaspoons ground cumin
1 teaspoon ground coriander
1 tablespoon kosher salt
2 teaspoons chili powder
2 teaspoons onion powder
2 teaspoons garlic powder
1 teaspoon dried oregano
1/2 teaspoon chipotle chili powder (optional)

SPICY CAROLINA SPICE BLEND

1 tablespoon brown sugar
2 teaspoons cayenne pepper
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon smoked paprika
1 teaspoon cumin
1/2 teaspoon chili powder

CAFÉ MOCHA SPICE BLEND

1/3 cup brown sugar
2 teaspoons cayenne pepper (optional)
1 teaspoon kosher salt
1 tablespoon smoked paprika
1/4 cup ground espresso or coffee
1/4 cup cocoa powder

CAJUN SPICE BLEND

1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
1/2 teaspoon white pepper
1/4 teaspoon cayenne pepper
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon paprika
1/2 teaspoon thyme
1 teaspoon oregano

NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR OVEN

ninjakitchen.ca/recipes

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

OO100Cseries_IG_QSG_MP_Mv2

NINJA
WOODFIRE™
FOUR EXTÉRIEUR

GUIDE DE
DÉMARRAGE RAPIDE
+ UN LIVRE DE RECETTES



BALAYEZ CE CODE
pour obtenir des
conseils rapides
et des vidéos de
démonstration

Veillez lire le guide de l'utilisateur de Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

VOTRE GUIDE POUR LA CUISSON À L'EXTÉRIEUR À HAUTE TEMPÉRATURE

Voici le four extérieur Ninja Woodfire™. Dans ce guide, vous trouverez des conseils utiles et des recettes qui vous feront vivre l'expérience ultime de la cuisson extérieure et du fumoir en toute simplicité.

Maintenant, allumons le feu et cuisinons.

L'INSTALLATION ULTIME

Les bons accessoires font toute la différence. Équipez-vous d'accessoires pour votre nouveau four. Obtenez les vôtres sur ninjakitchen.ca/accessories.

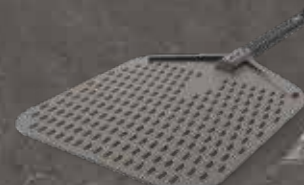


SUPPORT RÉGLABLE

TABLE D'APPOINT AMOVIBLE



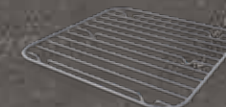
COUVERCLE DU FOUR



PELLE À PIZZA PERFORÉE



PLAQUE EN FONTE



GRILLE DE RÔTISSAGE



GRANULES

Table des matières

Présentation du panneau de commande	2	Four à pizza Artisan	
Instructions de nettoyage	3	Introduction.....	32
Technologie Ninja Woodfire™	4	Instructions.....	33
Granules Ninja Woodfire	5	Choisissez votre pointe	34
Gamme de saveurs de feu de bois	5	Conseils et astuces pour la préparation	
Rôtissoire à haute température		des pizzas.....	35
Introduction.....	9	Recettes de pâte à pizza	36
Instructions de rôtissage max.....	10	Démarrage.....	38
Tableau de cuisson par rôtissage max.....	12	Recettes.....	40
Démarrage de rôtissage max	14	Fumoir sur le grill à toute épreuve	
Recettes de rôtissage max	16	Introduction.....	44
Instructions de rôtissage de spécialité.....	18	Instructions.....	45
Tableau de cuisson pour rôtissage de spécialité... ..	20	Tableau de cuisson pour fumoir sur le grill	46
Démarrage de rôtissage de spécialité.....	22	Démarrage.....	48
Recettes de rôtissage de spécialité.....	24	Recettes.....	50
		Sauces et épices à frotter	52

Légende pour les recettes



PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



A DÉSACTIVÉ

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que le cadran est à la position OFF (arrêt).

B FONCTIONS DE CUISSON

RÉCHAUD, DÉSHYDRATATION, FUMOIR, CUISSON, GRIL, RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ, RÔTISSAGE MAX, PIZZA

REMARQUE : Utilisez le cadran de gauche pour sélectionner.

C WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR DE FEU DE BOIS)

Appuyez sur cette touche après avoir sélectionné votre fonction de cuisson pour donner un saveur smoky à vos aliments. Lorsqu'elle est activée, l'icône de fumée s'allume à l'écran.

REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ Flavour de Ninja est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction Smoker (Fumoir).

REMARQUE : La fonction Ninja Woodfire Flavour (saveur de feu de bois) ne peut pas être utilisée avec la fonction BROIL (gril) ou WARM (réchaud).

D PRÉRÉGLAGES DE PIZZA

Lors de la sélection de la fonction PIZZA, utilisez le cadran de droite pour faire défiler vers le haut et sélectionnez le paramètre préréglé NEAPOLITAN (napolitaine), THIN (croûte mince), PAN (plaque), FROZEN (congelée) ou CUSTOM (personnalisée).

E TEMP

Utilisez la touche TEMP pour sélectionner la température; réglez à l'aide du cadran de droite.

F TIME

Utilisez la touche TIME pour sélectionner le temps de cuisson; réglez à l'aide du cadran de droite.

G CADRAN DE DROITE

Utilisez le cadran de droite pour régler la TEMPÉRATURE et le TEMPS DE CUISSON ou pour sélectionner les préréglages de pizza.

REMARQUE : Bien que ce ne soit pas recommandé, il est possible de sauter le préchauffage en appuyant sur le cadran et en le maintenant enfoncé pendant 4 secondes.

H ►/■ (MARCHÉ/ARRÊT)

Appuyez sur ►/■ pour démarrer ou arrêter la fonction de cuisson actuelle.

REMARQUE : Bien que ce ne soit pas recommandé, il est possible de sauter le préchauffage en appuyant sur le cadran de droite et en le maintenant enfoncé pendant 4 secondes.

I READY (PRÊT)

Il s'agit d'un indicateur entre les cuissons qui indique que la pierre à pizza est entièrement chargée et à la bonne température pour commencer à cuire la prochaine pizza.

J ON (MARCHÉ)

Si l'appareil est en marche, ce voyant s'allume pour indiquer que l'appareil est allumé et chaud.

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

TEMP	TIME
300°F-400°F (150°C-200°C)	9-12 mins
300°F-400°F (150°C-200°C)	12-15 mins
500°F-600°F (260°C-315°C)	15-20 mins
600°F-700°F (315°C-370°C)	20-30 mins

REMARQUE : L'ouverture de la porte et l'utilisation de rallonges peuvent prolonger le temps de préchauffage. Veuillez vous assurer d'utiliser une rallonge conçue pour une utilisation à l'extérieur. Pour plus d'informations, reportez-vous aux sections « Avant la première utilisation » et « Temps de préchauffage » du Guide de l'utilisateur.

LA COULEUR, LA FONCTIONNALITÉ ET LES ACCESSOIRES INCLUS PEUVENT VARIER SELON LE MODÈLE.

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

Nettoyer votre four

ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou un essuie-tout humide et non abrasif.

REMARQUE : Vous pouvez aussi utiliser une brosse en nylon avec de l'eau savonneuse.

ÉTAPE 3

Remplacez tous les accessoires propres et secs dans leurs fentes respectives dans l'appareil.

Nettoyer vos accessoires



PIERRE À PIZZA

NE LAVEZ PAS ces accessoires avec de l'eau savonneuse, ne les immergez dans l'eau et ne les mettez pas au lave-vaisselle.

Pour éviter les fissures, laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. Grattez légèrement avec des ustensiles non métalliques. Essayez les débris avec un chiffon doux.



CADRE POUR ACCESSOIRES

Laissez refroidir avant de mettre au lave-vaisselle. Si vous lavez à la main, utilisez des outils de nettoyage non abrasifs.



PLAQUE CHAUFFANTE

NE METTEZ PAS ces accessoires dans le lave-vaisselle. Laissez refroidir avant de laver à la main. Utilisez du savon à vaisselle, de l'eau chaude et des outils de nettoyage non abrasifs.



FUMOIR

Nous vous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour nettoyer le fumoir après 10 utilisations.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS de solution nettoyante liquide.

TECHNOLOGIE NINJA WOODFIRE™

Alimentée en électricité, cette technologie utilise de vraies granules de bois pour créer une fumée riche que vous pouvez voir et goûter.

100 % AUTHENTIC SMOKY FLAVOURS

Our integrated smoke box and specially designed Ninja Woodfire Pellets work together to create rich, fully developed smoky flavours.



DE VRAIES GRANULES DE BOIS

Ninja Woodfire Pellets are engineered to be the ideal size and composition of premium hardwoods for adding maximum flavour—they are not used as fuel.

FUMOIR INTÉGRÉ

The self-igniting smoke box needs only 1/2 cup of pellets to give your food authentic smoky flavours.

AJOUTEZ DES SAVEURS DE FEU DE BOIS À N'IMPORTE QUELLE TEMPÉRATURE

145–350°F

350–500°F

500–650°F

650–700°F



SAVEUR DE FUMÉE INTENSE



SUBTLE SMOKY FLAVOUR



NINJA GRANULES WOODFIRE™



BALAYEZ ICI
pour acheter
des granules
Ninja Woodfire™

Conçues spécialement pour les produits Ninja Woodfire, nos granules faites à 100 % de bois dur véritable ne sont utilisées que pour donner une saveur authentique smoky et non comme combustible. Voilà pourquoi il est si facile d'ajouter une véritable saveur smoky à tous les plats.

NINJA WOODFIRE™ FLAVOUR SCALE

DOUCE

ROBUSTE



MÉLANGE TOUT USAGE

SAVEUR : Équilibrée, délicate, vive et sucrée

Peu importe le mélange que vous choisissez, nos granules peuvent être utilisées avec tout ce que vous cuisinez :



MÉLANGE ROBUSTE

SAVEUR : Barbecue classique, riche

DÉCOUVREZ UNE FOULE DE RECETTES ET DE SAVEURS POUR LA CUISINE EXTÉRIEURE

RÔTISSOIRE À HAUTE TEMPÉRATURE DE 700°F (370 °C)



Des garnitures grésillantes et des croûtes craquantes dignes d'un authentique four en brique, à la maison

FOUR À PIZZA ARTISAN



Pas de rotation, 3 minutes, pizzas 12 po* avec 5 prééchauffages de pizza personnalisables

FUMOIR SUR LE GRIL À TOUTE ÉPREUVE



Écorce BBQ authentique et arôme naturel smoky à 100 %, sans tracas



AJOUTEZ UNE SAVEUR DE FUMÉE À TOUS VOS PLATS À N'IMPORTE QUELLE TEMPÉRATURE

Il suffit d'ajouter des granules, de sélectionner une fonction de cuisson* et d'appuyer sur la touche WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois). Le four s'occupera du reste.

*À L'EXCEPTION DES FONCTIONS RÉCHAUD ET GRIL; LA TECHNOLOGIE NINJA WOODFIRE™ EST AUTOMATIQUÉMENT ACTIVÉE AVEC LA FONCTION DE FUMAGE.

PIZZAS & CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE

RÔTISSAGE MAX



Obtenez des aliments grillés, croustillants et caramélisés que votre four ne peut pas créer.

RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ



Commencez à haute température et terminez à basse température pour obtenir une texture croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur.

PIZZA



Préparez vos pizzas et vos calzones préférés à la maison, qu'ils soient frais ou surgelés.

GRIL



Faites fondre rapidement les garnitures ou obtenez des extérieurs dorés à point.

FUMAGE SUR LE GRIL ET BIEN PLUS ENCORE

FUMOIR



Utilisez la cuisson lente à basse température pour attendrir les grosses pièces de viande.

FOUR



Obtenez des croûtes craquantes et des centres moelleux.

DÉSHYDRATATION



Retirez doucement l'humidité pour faire du jerky et des fruits séchés.

RÉCHAUD



Gardez vos repas au chaud et prêts à manger après la cuisson.

Les fonctions peuvent varier selon le modèle.

RÔTISSOIRE À HAUTE TEMPÉRATURE

DES TEXTURES DE NIVEAU PROFESSIONNEL QUE
VOUS NE POUVEZ PAS OBTENIR À L'INTÉRIEUR

En général, les aliments caramélisés à l'extérieur sont trop cuits à l'intérieur. Pas avec cet appareil. Obtenez des peaux dorées croustillantes et des viandes succulentes et juteuses avec une plage de températures impossibles à obtenir dans une cuisinière intérieure.

RÔTISSAGE MAX



Obtenez une carbonisation parfaite tout autour avec des températures allant jusqu'à 700°F (370°C). Saisissez et caramélisez rapidement les petits aliments.

IDÉAL POUR : Des protéines en portions comme des filets de saumon et des légumes tranchés pour les repas sur la plaque

RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ



Cuit parfaitement les gros aliments, à l'intérieur comme à l'extérieur. Le programme automatisé en 2 étapes commence à haute température pour un extérieur croustillant, puis passe à une température plus basse pour un intérieur juteux.

IDÉAL POUR : De grosses pièces et des plats de service, comme une dinde entière avec des légumes

RÔTISSAGE MAX

Obtenez une carbonisation parfaite tout autour avec des températures allant jusqu'à 700°F (370°C). Saisissez et caramélisez rapidement les petits aliments.



IDÉAL POUR : Des protéines en portions comme des filets de saumon et des légumes tranchés pour les repas sur la plaque

ÉTAPE 1 INSTALLATION



- Installez d'abord le cadre pour accessoires, puis installez la plaque chauffante sur le cadre.

IMPORTANT La plaque chauffante doit être installée, car elle doit être préchauffée avec l'appareil.

ÉTAPE 4 AJOUT DES ALIMENTS ET CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, le message ADD FOOD PRS START (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) s'affiche à l'écran.
- Tirez le cadre pour accessoires vers l'avant, placez les aliments sur la plaque chauffante et fermez la porte.
- Appuyez sur ►/■. La minuterie est activée.

REMARQUE : À la mi-temps de cuisson, l'affichage indique Flip (retourner). Ouvrez la porte et retournez vos aliments. Le message Flip (retourner) disparaîtra de l'écran après 30 secondes.

ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULES



- Insérez la pelle à granules dans le sac et remplissez-la jusqu'au bord.

REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.

- Ouvrez le couvercle du fumoir et versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle du fumoir.

REMARQUE : Les granules ne s'enflammeront pas si le fumoir n'est pas complètement rempli.



ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message DONE (terminé) s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments de l'appareil avec des gants de barbecue à haute température ou des gants de cuisine. Laissez reposer plusieurs minutes, puis coupez, servez et savourez.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION ET PRÉCHAUFFAGE

- Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **MAX ROAST (rôtissage max)**.



Si vous avez ajouté des granules, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR DE FEU DE BOIS)**.

- Réglez la température à l'aide du cadran de droite, puis appuyez sur la touche TIME (temps de cuisson) et utilisez le même cadran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur ►/■ pour préchauffer l'appareil.
- Pendant que le four chauffe, commencez à préparer vos aliments. (Le temps de préchauffage estimé peut être d'environ 25 minutes, selon la température choisie.)

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS :

- Consultez les tableaux de cuisson à la page 12 pour trouver l'inspiration ou obtenir les températures et les temps de cuisson.
- Pour réduire la production de fumée, remplacez l'huile d'olive par des huiles avec un point de fumée élevé (comme les huiles de canola, d'avocat, végétales, de pépins de raisin).
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez les aliments d'huile et ne versez pas l'huile sur la plaque chauffante pour éviter les flambées possibles.

TABLEAU DE CUISSON PAR RÔTISSAGE MAX

ÉTAPE 1 : CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

PROTÉINE	QUANTITÉ (MAXIMUM)	TEMPÉRATURE	ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON
PORC				
Côtelettes de porc désossées	4 pièces, 8 oz (230 g) chacune	600°F (315°C)	1 1/2 po (3,8 cm)	8 à 15 min
Saucisses	6 pièces	600°F (315°C)	Standard	10 à 15 min
BŒUF				
Filet mignon	2 pièces, de 6 à 8 oz (170 à 230 g) chacune	600°F (315°C)	1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)	10 à 15 min (cuisson à point)
Bifteck de contre-filet	2 pièces, 15 oz (425 g) chacune	700°F (370°C)	1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)	8 à 10 min (cuisson à point)
Bifteck d'ailoyau	1 pièce, 16 oz (450 g)	650 à 700°F (345 à 370°C)	1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)	6 à 10 min (cuisson à point)
Bifteck de faux-filet	2 pièces, 10 oz (280 g) chacune	700°F (370°C)	1-1 1/2 po (3,8 cm)	8 à 12 min (cuisson à point)
Bifteck de pointe	4 pièces, 12 oz (340 g) au total	700°F (370°C)	1/2 po (1,3 cm)	8 à 12 min (à point-bien cuit)
POISSON				
Saumon	2 pièces, de 4 à 8 oz (115 à 230 g) chacune	600°F (315°C)	1 po (2,5 cm)	5 à 10 min (cuisson à point)
Pétoncles géants	10 pièces	650°F (345°C)	Standard	4 à 7 min
VOLAILLE				
Poitrine sans os	2 poitrines, coupe papillon	600°F (315°C)	1 po (2,5 cm)	10 à 15 min

IMPORTANT :

La cuisson interne variera selon que les pièces de viande sont plus épaisses ou plus minces ou d'un poids différent de celui indiqué dans le tableau. Réglez les temps de cuisson au besoin et utilisez un thermomètre externe pour vérifier la cuisson.

CONSEIL La cuisson des aliments à feu vif n'est pas réservée aux protéines. Préparez un repas complet avec de la viande cuite par rôtiage MAX et des légumes rôtis et craquants

ÉTAPE 2 : CHOISISSEZ VOS LÉGUMES

ALIMENT	QUANTITÉ (MAXIMUM)	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUME			
Pommes de terre grelots	12 oz (340 g), coupées en quartiers	700°F (370°C)	8 à 12 min
Brocoli	Une tête, coupée en deux	600°F (315°C)	5 min
Choux de Bruxelles	12 oz (340 g), coupés	650°F (345°C)	8 à 12 min
Chou-fleur	12 oz (340 g), 1 tête, coupée en fleurons	700°F (370°C)	5 à 10 min
Haricots verts	10 oz (280 g)	650°F (345°C)	10 min
Oignon	1 oignon, coupé en quartiers	650°F (345°C)	4 à 8 min
Champignons portobellos	2 gros chapeaux	600°F (315°C)	6 à 8 min
Piments shishitos	10 oz (280 g)	700°F (370°C)	2 à 4 min
Courgettes	2 courgettes, coupées en deux sur la longueur	700°F (370°C)	5 à 8 min

MEILLEURES PRATIQUES

- La plaque chauffante doit être installée sur le cadre pour accessoires (et non sur la pierre à pizza) et préchauffée dans l'appareil avant la cuisson.
- Utilisez une viande de 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur ou plus. Une viande plus mince se tordra et ne sera pas saisie uniformément.
- Les marinades sucrées ne sont pas recommandées, car elles risquent fort de brûler.
- Lorsque vous cuisinez par lots, n'oubliez pas d'éliminer la graisse ou l'huile de la plaque chauffante pour prévenir les déversements.
- Pour de meilleurs résultats, appuyez doucement sur les aliments pour maximiser le contact avec la plaque chauffante.
- Pour réduire la production de fumée, remplacez l'huile d'olive par des huiles avec un point de fumée élevé (comme les huiles de canola, d'avocat, végétales, de pépins de raisin).
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez les aliments d'huile et ne versez pas l'huile sur la plaque chauffante pour éviter les risques de flambée.

RECETTE POUR DÉMARRER SAUMON CAJUN SUR PLAQUE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : RÔTISSAGE MAX | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 25 MINUTES |
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 15 MINUTES | **PORTIONS :** 3 À 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

1 lb (450 g) de pommes de terre
grelots, coupées en deux
5 c. à soupe (60 ml) d'huile
de canola
1 c. à thé (5 ml) de chili en poudre
1 c. à thé (5 ml) d'ail émincé
Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût
1 lb (450 g) de choux de Bruxelles,
coupés en deux, dont les
extrémités sont parées
1,5 à 2 lb (680 à 905 g) de filet de
saumon, les os et la peau retirés

1 c. à soupe (15 ml)
d'assaisonnement cajun
1 citron, coupé en quartiers
Persil haché pour la garniture

PRÉPARATION



Installez le cadre pour accessoires
au niveau inférieur de l'appareil,
puis placez la plaque chauffante
sur le dessus. Tournez le cadran
jusqu'à la fonction **MAX ROAST**
(rôtissage max), réglez la
température à 700°F (370°C) et
le temps de cuisson à 15 minutes.
Sélectionnez ►/■ pour lancer le
préchauffage de l'appareil (ce qui
prendra environ 25 minutes).



Dans un grand bol, mélangez les
pommes de terre avec 2 c. à soupe
d'huile, le chili en poudre, l'ail, le
sel et le poivre. Dans un autre bol,
mélangez les choux de Bruxelles
avec 2 c. à soupe d'huile d'olive,
du sel et du poivre. Assaisonnez
uniformément le dessus du filet de
saumon avec la c. à soupe d'huile
restante, l'assaisonnement cajun,
le sel et le poivre.



Une fois l'appareil préchauffé et le
message ADD FOOD PRS START
(ajouter les aliments et appuyer
sur démarrage) affiché, ouvrez la
porte et placez les pommes de
terre et les choux de Bruxelles
sur la plaque. Fermez la porte,
sélectionnez ►/■ et laissez cuire
pendant 7 minutes.

La couleur de l'appareil peut
varier selon le modèle.



BALAYEZ CE CODE
pour visionner une
vidéo détaillée.



Après 7 minutes, ouvrez la porte
et utilisez des pinces à embout
de silicone pour mélanger les
légumes, puis déplacez-les d'un
côté de la plaque. Déposez le filet
de saumon, côté assaisonné vers le
bas, sur la plaque et entourez-le de
quartiers de citron. Fermez la porte
et poursuivez la cuisson pendant
6 minutes. Après 6 minutes, ouvrez
la porte et retirez la plaque du four.



Une fois la cuisson terminée, retirez
le saumon de la plaque et déposez-
le sur une assiette, côté grillé vers
le haut. Garnissez de persil haché
et des quartiers de citron grillé et
servez avec les pommes de terre
et les choux de Bruxelles.

CONSEIL Si l'assaisonnement cajun est
trop épicé pour vous, n'hésitez
pas à le remplacer par un
assaisonnement plus doux
de votre choix. Deux de nos
produits préférés sont le poivre
au citron et les fines herbes à l'ail.

CONSEIL Si vous préférez un saumon cuit
à point, laissez la plaque au four
et poursuivez la cuisson pendant
2 minutes.

VIVANEAU FARCI AUX FINES HERBES CITRONNÉES



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : RÔTISSAGE MAX | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 25 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 8 MINUTES | **PORTIONS :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 vivaneaux entiers, ³/₄ à 1 lb (340 à 450 g chacun), vidés, nettoyés et écaillés

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

¹/₄ tasse (60 ml) d'huile de canola

2 citrons, tranchés

10 branches de persil frais

10 à 12 branches de thym frais

6 branches de romarin frais

CONSEIL Si le vivaneau n'est pas votre poisson préféré, n'hésitez pas à le remplacer par un autre poisson entier comme le branzino ou le tilapia. N'oubliez pas que les autres poissons peuvent être plus gros que la taille indiquée; si c'est le cas, assurez-vous de choisir des poissons de la bonne taille.

CONSEIL Servez ce plat avec la ratatouille fumée à la page 19 ou le chou-fleur méditerranéen à la page 14.

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la plaque chauffante sur le dessus.
- 2 Tournez le cadran jusqu'à la fonction **MAX ROAST (rôtissage max)**, réglez la température à 700°F (370°C) et le temps de cuisson à 8 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 25 minutes).
- 3 Enduisez uniformément le poisson d'huile, de sel et de poivre, puis remplissez chaque cavité de tranches de citron et d'herbes fraîches.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez le poisson sur la plaque. Fermez la porte, sélectionnez ►/■ et laissez cuire pendant 3 à 4 minutes.
- 5 Après 3 à 4 minutes, ouvrez la porte et retournez délicatement le poisson à l'aide d'une spatule à poisson en métal. Assurez-vous de passer sous la peau avant de tourner. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson jusqu'au bout.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et transférez le poisson délicatement dans une assiette de service.

BIFTECK DE CONTRE-FILET GRILLÉ ET BEURRE D'OIGNON CARAMÉLISÉ



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : RÔTISSAGE MAX | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 25 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** DE 15 À 20 MINUTES SELON LE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ | **DONNE :** 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 gros oignon blanc, pelé et tranché, ¹/₂ po (1,3 cm) d'épaisseur

2 biftecks de contre-filet parés, de 12 à 15 oz (340 à 425 g) chacun

1 bâtonnet (¹/₂ tasse ou 125 ml) de beurre salé à température ambiante

4 gousses d'ail, pelées

¹/₄ tasse (60 ml) de persil frais haché

1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire

2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

CONSEIL Vous ne mangez pas de bifteck? Remplacez par 4 à 6 côtelettes de porc désossées de 6 à 7 oz (170 à 200 g) chacune et faites cuire selon les directives, en ajoutant de 1 à 2 minutes selon la taille.

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la plaque chauffante sur le dessus.
- 2 Tournez le cadran jusqu'à la fonction **MAX ROAST (rôtissage max)**, réglez la température à 700°F (370°C) et le temps de cuisson à 20 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 25 minutes).
- 3 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez les biftecks dans la plaque, en appuyant bien pour maximiser le contact avec la plaque. Fermez la porte, sélectionnez ►/■ et laissez cuire de 6 à 8 minutes, en retournant les biftecks à mi-cuisson.
- 4 Pour des biftecks mi-saignants, la cuisson est terminée lorsque le thermomètre à lecture instantanée indique 125°F (50°C). Ouvrez la porte, retirez les biftecks, couvrez-les de papier d'aluminium et laissez reposer. Ajoutez les oignons et l'ail dans la plaque. Remettez la plaque au four, fermez la porte et laissez cuire jusqu'à ce que l'oignon et l'ail brunissent, soit environ 6 à 7 minutes, en remuant à mi-cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte, retirez l'oignon et l'ail et émincez finement. Transférez sur un morceau de papier parchemin et étalez uniformément. Dans un bol moyen, ajoutez le beurre ramolli, le persil, la sauce Worcestershire, l'oignon et l'ail. Mélangez jusqu'à homogénéité et assaisonnez au goût.
- 6 Coupez les biftecks et garnissez de beurre d'oignon pour servir.

RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ

Cuit parfaitement les gros aliments, à l'intérieur comme à l'extérieur. Le programme automatisé en 2 étapes commence à haute température pour un extérieur croustillant, puis passe à une température plus basse pour un intérieur juteux.



IDÉAL POUR : De grosses pièces et des plats de service, comme une dinde entière avec des légumes

ÉTAPE 1 INSTALLATION



- Installez le cadre d'accessoire.



ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULES



**VOUS NE VOULEZ PAS
FUMER VOS ALIMENTS?**
Sautez ces étapes

- Insérez la pelle à granules dans le sac et remplissez-la jusqu'au bord.
REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.
- Ouvrez le couvercle du fumoir et versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle du fumoir.
REMARQUE : Les granules ne s'enflammeront pas si le fumoir n'est pas complètement rempli.



ÉTAPE 4 AJOUT DES ALIMENTS ET CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, le message ADD FOOD PRS START (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) s'affiche à l'écran.
- Tirez le cadre d'accessoire vers l'avant. Placez les aliments sur la plaque chauffante, puis placez la plaque avec les aliments sur le cadre. Glissez le cadre avec la plaque dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur ►/■. La température et le temps de l'étape 1 s'afficheront et la minuterie sera activée.

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

ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message DONE (TERMINÉ) s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments de l'appareil avec des gants de barbecue à haute température ou des gants de cuisine. Laissez reposer plusieurs minutes, puis coupez, servez et savourez.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION ET PRÉCHAUFFAGE

- Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **SPECIALTY ROAST (RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ)**.



Si vous avez ajouté des granules, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR DE FEU DE BOIS)**.

- Le voyant DEL de l'étape 1 s'allume; c'est votre réglage de cuisson à haute température.
- Réglez la température à l'aide du cadran de droite et appuyez sur la touche TIME (temps de cuisson).
- Appuyez sur le cadran de droite. Le voyant DEL de l'étape 2 s'allume. Répétez l'étape précédente pour programmer l'étape 2, puis appuyez sur ►/■. (Le temps de préchauffage estimé peut être d'environ 25 minutes, selon la température choisie.)

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS : Vous ne connaissez pas le rôtissage de spécialité?

Pour faire cuire un gros rôti, réglez l'étape 1 à 700°F (370°C) pendant 10 à 15 minutes pour que la viande soit croustillante et conserve ses jus. Continuez ensuite la cuisson comme vous le feriez dans votre cuisinière intérieure.



BALAYEZ CE CODE
pour obtenir
des conseils
rapides et
des vidéos de
démonstration

TABLEAU DE CUISSON POUR RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ

PROTÉINE	QUANTITÉ (MAXIMUM)	PRÉPARATION	ÉTAPE 1 : TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON	ÉTAPE 2 : TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON
VOLAILLE				
Poulet entier	5 à 7 lb (2,2 à 3 kg)	Assaisonnez de sel et de poivre, au goût	600 à 700°F (315 à 370°C) 10 min	375°F (190°C) 45 min à 1,5 heure
Dinde entière	10 à 15 lb (4,5 à 6,8 kg)	Assaisonnez de sel et de poivre, au goût	500 à 650°F (260 à 345°C) 10 min	375°F (190°C) 1,5 à 3 heures
BŒUF				
Rôti de côte de bœuf, avec os	3 à 13 lb (1,3 à 5,8 kg), paré	Assaisonnez de sel et de poivre, au goût	700°F (370°C) De 10 à 15 min	325°F (160°C) 2 à 3 heures
Rôti de côte de bœuf, désossé	3 à 13 lb (1,3 à 5,8 kg), paré	Assaisonnez de sel et de poivre, au goût	700°F (370°C) De 10 à 15 min	325°F (160°C) 2 à 2,5 heures
Intérieur de ronde de bœuf	3 à 7 lb (1,3 à 3 kg)	Assaisonnez de sel et de poivre, au goût	600 à 650°F (315 à 345°C) 10 min	325°F (160°C) 45 min à 1 heure
LÉGUMES				
Chou-fleur entier	1 grosse tête, 1 à 2 lb (450 à 905 g), tige et feuilles retirées	Assaisonnez de sel et de poivre, au goût	550° à 650°F (290 à 345°C) De 10 à 15 min	350°F (180°C) De 20 à 30 min

CONSEIL Le temps de cuisson peut varier selon la taille des aliments.

RECETTE POUR DÉMARRER POULET RÔTI CROUSTILLANT

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 25 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 1 HEURE | **DONNE :** 4 À 6 PORTIONS



INGRÉDIENTS

Poulet à rôtir de 5 à 7 lb (2,2 à 3 kg),
abattis retirés, épongé

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola

1 c. à thé (5 ml) de sel casher

1 c. à soupe de votre assaisonnement
préférez (jerk, cajun, fines herbes à l'ail)

PRÉPARATION



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



Tournez le cadran de gauche jusqu'à la fonction **SPECIALTY ROAST (rôtissage de spécialité)**, réglez la température de l'ÉTAPE 1 à 700°F (370°C) et le temps de cuisson à 15 minutes. Tournez le cadran de droite jusqu'à la fonction **STAGE 2 (étape 2)** et réglez la température à 325°F (160°C) et le temps de cuisson à 2 heures. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 25 minutes).



Enduisez le poulet d'huile de tous les côtés et assaisonnez généreusement avec le sel et l'assaisonnement de votre choix. Placez le poulet sur la plaque chauffante.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.



BALAYEZ CE CODE
pour visionner une
vidéo détaillée.



Une fois l'appareil préchauffé et le message **ADD FOOD PRS STRT** (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez la plaque dans l'appareil. Fermez la porte et sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson. La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne du poulet est d'au moins 165°F (75°C).



Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte, retirez le poulet de la plaque et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.



BOUTS DE CÔTES FUMÉS



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ | **PRÉPARATION :** ENVIRON 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 3.5 HEURES | **DONNE :** 4 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

9 bouts de côtes désossés
 1/2 tasse (110 ml) de vin rouge
 1/4 tasse (60 ml) de pâte de tomates
 1 tasse (250 ml) de bouillon de bœuf
 1/2 tasse (110 ml) de carottes miniatures
 1 oignon blanc moyen, pelé et émincé
 1 c. à thé (5 ml) de graines de céleri

1/4 tasse (60 ml) d'huile de canola
 Sel casher, au goût
 Poivre noir moulu, au goût
 Persil haché pour la garniture
 2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs (facultatif)
 1/4 tasse (60 ml) d'eau (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Placez la poêle Pro-Heat dans le four. Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour remplir complètement le fumoir de granules. Fermez le fumoir.
- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **SPECIALTY ROAST (rôtissage de spécialité)**. Appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)**. Réglez la température de l'étape 1 à 700°F (370°C) et le temps de cuisson à 15 minutes. Tournez le cadran de droite jusqu'à la fonction STAGE 2 (étape 2) et réglez la température à 325°F (160°C) et le temps de cuisson à 3 heures. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 20 minutes).
- 3 Assaisonnez les côtes levées de tous les côtés avec de l'huile, du sel et du poivre. Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez les côtes dans la plaque. Fermez la porte et sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson. Pendant le cycle de cuisson de l'étape 1, retournez les côtes pour les saisir de tous les côtés, environ 4 à 5 fois.
- 4 Lorsque la cuisson de l'étape 2 commence, ouvrez la porte et retirez la plaque. Transférez les côtes dans un plat de cuisson de 2 1/2 pintes (1,1 L).
- 5 Versez le vin dans la plaque chauffante et grattez le fond de la plaque pour déglacer. À l'aide d'une passoire fine, versez le vin dans un grand bol. Ajoutez la pâte de tomates, le bouillon, les carottes, l'oignon, les graines de céleri, le sel et le poivre, puis fouettez jusqu'à homogénéité. Versez le mélange sur les côtes, puis couvrez de papier d'aluminium. Placez le plat dans le four, fermez la porte et laissez cuire jusqu'à ce que les côtes se détachent à la fourchette, environ 3 heures.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte, retirez les côtes du four et laissez reposer pendant environ 10 minutes. Si vous souhaitez servir avec de la sauce, retirez la viande du liquide, passez le liquide au-dessus d'une casserole et portez à ébullition. Dans un petit bol, fouettez ensemble la fécule de maïs et l'eau. Incorporez ensuite la fécule dans la sauce bouillante en fouettant jusqu'à épaississement. Déposez la viande et les légumes dans la sauce et garnissez de persil.

RÔTI DE BŒUF AVEC CROÛTE DE MOUTARDE

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 55 MINUTES À 1 HEURE | **PORIONS :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

5 à 6 lb (2,2 à 2,7 kg) de noix de ronde de bœuf
 Sel casher, au goût
 Poivre noir moulu, au goût
 1/2 tasse (110 ml) de moutarde de Dijon
 1 c. à soupe (15 ml) de romarin séché
 1 c. à thé (5 ml) de paprika
 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Tournez le cadran de gauche jusqu'à la fonction **SPECIALTY ROAST (rôtissage de spécialité)**, réglez la température de l'ÉTAPE 1 à 600°F (315°C) et le temps de cuisson à 10 minutes. Tournez le cadran de droite jusqu'à la fonction STAGE 2 (étape 2) et réglez la température à 325°F (160°C) et le temps de cuisson à 45 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 20 minutes).
- 2 Assaisonnez le rôti de sel et de poivre sur tous les côtés. Placez le roti sur la plaque chauffante.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez la plaque dans l'appareil. Fermez la porte et sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson.
- 4 Dans un petit bol, mélangez la moutarde, le romarin, le paprika, l'ail, 1 c. à thé (5 ml) de sel et 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre.
- 5 Lorsque la cuisson de l'étape 2 commence, ouvrez la porte et transférez la plaque sur une surface résistante à la chaleur. Épongez délicatement le rôti, puis couvrez-le uniformément du mélange de moutarde. Remettez la plaque dans l'appareil et fermez la porte pour poursuivre la cuisson. Pour un rôti mi-saignant, la cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne du rôti est d'au moins 125°F (50°C).
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte, retirez le rôti et laissez reposer de 30 à 45 minutes avant de trancher et de servir avec les accompagnements de votre choix.





PAIN ARTISANAL FACILE À PRÉPARER



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 20 MINUTES
TEMPS DE CUISON TOTAL : 30 À 40 MINUTES | **DONNE :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 3 tasses (750 ml) d'eau chaude
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
- 2 ¼ c. à thé (11,25 ml) de levure sèche active
- 6 tasses (1,5 L) de farine tout usage
- 3 c. à thé (5 ml) de sel casher
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

PRÉPARATION

- 1** Dans un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, mélangez l'eau, le sucre et la levure et laissez reposer de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner sur le dessus.
- 2** Ajoutez la moitié de la farine, le sel, puis le reste de la farine. À faible régime, mélangez jusqu'à ce que la farine soit incorporée, soit environ 2 à 5 minutes. Augmentez la vitesse à moyen et pétrissez le mélange jusqu'à ce qu'une boule lisse se forme, soit environ 5 à 10 minutes.
- 3** Graissez un grand bol avec de l'huile. Couvrez la pâte d'une pellicule plastique et laissez-la lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit environ 1 heure.
- 4** Une fois la pâte levée, écrasez-la avec le poing et pétrissez-la doucement pour former une boule, couvrez et laissez reposer pendant 1 heure. Après le deuxième repos, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Divisez la pâte en deux et donnez une forme ovale aux deux pâtons, en insérant les extrémités en dessous. Faites 3 fentes sur le dessus des pains.
- 5** Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza sur le dessus.
- 6** Tournez le cadran de gauche jusqu'à la fonction **SPECIALTY ROAST (rôtissage de spécialité)**, réglez la température de l'ÉTAPE 1 à 500°F (260°C) et le temps de cuisson à 10 minutes. Tournez le cadran de droite jusqu'à la fonction **STAGE 2** (étape 2) et réglez la température à 300°F (150°C) et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 20 minutes).
- 7** Une fois l'appareil préchauffé et le message **ADD FOOD PRS STRT** (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte, faites glisser une pelle à pizza enfarinée sous l'un des pains et transférez-le sur la pierre chaude. Répétez avec le deuxième pain. Fermez la porte et sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson.
- 8** Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et retirez les pains à l'aide de la pelle. Laissez refroidir complètement avant de trancher.

MACARONI AU FROMAGE FUMÉ



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : CUISSON | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 35 MINUTES | **PORTIONS :** 8 À 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 1/2 tasse (375 ml) de crème épaisse
- 3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika fumé
- 1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de sel casher
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu
- 1 boîte (450 g) de macaronis ou de penne al dente
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé, divisé
- 2 tasses (500 ml) de mozzarella râpé, divisé
- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure panko
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé fondu

CONSEIL Bien que le macaroni au fromage au four traditionnel ne soit pas remué, nous vous recommandons de remuer cette version pour vous assurer que la saveur de fumée pénètre uniformément dans le plat pendant la cuisson.

CONSEIL Pour une recette sans gluten, utilisez les pâtes sans gluten de votre choix et de la chapelure sans gluten et faites-les cuire selon les directives.

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour verser des granules dans le fumoir jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez le fumoir.
- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **BAKE (cuisson)**. Appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)**. Réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 35 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 10 minutes).
- 3 Dans un grand bol, fouettez le bouillon, le lait, la crème épaisse, la fécule de maïs et tous les assaisonnements. Ajoutez les pâtes cuites, la moitié des deux fromages et remuez pour bien mélanger. Transférez le macaroni au fromage dans un plat de cuisson de 2 1/2 pintes (1,1 L).
- 4 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez le plat à cuisson dans l'appareil. Fermez la porte et sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson. Remuez le macaroni au fromage toutes les 10 minutes.
- 5 Dans un petit bol, mélangez la chapelure et le beurre fondu. Quand il reste 5 minutes, ouvrez la porte, retirez le plat du four et garnissez du reste du fromage et du mélange de chapelure. Remettez le plat au four, fermez la porte et faites cuire pendant les 5 minutes restantes.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte, retirez le plat et laissez le macaroni au fromage refroidir légèrement avant de servir.

NACHOS AU POULET FUMÉ



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : CUISSON | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** DE 10 À 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 10 MINUTES | **DONNE :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de rôtisserie cuit de 3 lb (1,3 kg), effiloché
- 12 oz (340 g) de croustilles de maïs
- 15 oz (425 g) de sauce au fromage queso préparée
- 2 tasses (500 ml) de fromage mexicain ou de cheddar fort râpé
- Pico de gallo, au goût
- Crème sure, au goût
- Guacamole, au goût
- Piments jalapeno tranchés, au goût
- Coriandre fraîche hachée, au goût

CONSEIL Nous vous recommandons d'utiliser des granules tout usage pour une saveur de fumée plus douce.

CONSEIL Pour une recette à base de plantes, remplacez le poulet par des haricots de votre choix ou du poulet à base de plantes pré-cuit et faites cuire selon les directives.

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour verser des granules dans le fumoir jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez le fumoir.
- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **BAKE (cuisson)**. Appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)**. Réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 10 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra de 10 à 15 minutes).
- 3 Tapissez la plaque chauffante de papier d'aluminium. Étendez la moitié des croustilles de maïs sur la plaque, versez en filet la moitié de la sauce queso, la moitié du poulet effiloché et la moitié du fromage râpé. Répétez avec les autres ingrédients pour créer deux couches.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez la plaque dans l'appareil. Fermez la porte et sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et retirez la plaque. Si vous le souhaitez, garnissez de pico de gallo, de guacamole, de crème sure, de piments jalapeno et de coriandre hachée.

FOUR À PIZZA ARTISAN

PIZZERIA À LA MAISON

Apportez les saveurs d'un four en brique à la maison, sans les tracas. Avec des températures allant jusqu'à 700°F, des bords professionnels à taches de léopard, des croûtes craquantes et des garnitures parfaitement fondues sont aussi faciles à réaliser qu'une tarte maison.

ÉTAPE 1 INSTALLATION



- Installez d'abord le cadre pour accessoires, puis installez la plaque chauffante sur le cadre.
- Si vous cuisinez une pizza à la plaque, vous devrez la préparer dans une plaque profonde (non incluse).

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, il est important de préchauffer la pierre à pizza.

Pour des conseils de préparation de pizza, consultez les pages 35 à 37.

ÉTAPE 4 AJOUT DES ALIMENTS ET CUISSON

- Lorsque l'appareil atteint la bonne température, le message ADD FOOD PRS START (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) s'affiche à l'écran. Placez votre pizza directement sur la pierre. (Nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja, vendue séparément.) Fermez la porte.

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

- Appuyez sur ►/■. La minuterie est activée.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.

ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULES

VOUS NE VOULEZ PAS FUMER VOS ALIMENTS?
Sautez ces étapes

- Insérez la pelle à granules dans le sac et remplissez-la jusqu'au bord.

REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.

- Ouvrez le couvercle du fumeur et versez les granules dans le fumeur, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle du fumeur.

REMARQUE : Les granules ne s'enflammeront pas si le fumeur n'est pas complètement rempli.



ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message GET FOOD (sortez les aliments) s'affiche à l'écran.
- Retirez la pizza à l'aide de la pelle à pizza (vendue séparément) et laissez-la refroidir légèrement avant de la couper et de la déguster.
- Si vous voulez faire cuire une autre pizza, appuyez sur la touche TIME (temps de cuisson) et utilisez la touche droit pour régler un nouveau temps de cuisson. Ajoutez la pizza et appuyez sur ►/■ pour démarrer la minuterie. Vous pouvez faire cuire jusqu'à 3 pizzas supplémentaires de cette façon.

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION ET PRÉCHAUFFAGE

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



Si vous avez ajouté des granules, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR** (SAVEUR DE FEU DE BOIS).

- Vous pouvez utiliser le cadran de droite pour sélectionner le type de pizza désiré (les options apparaîtront à l'écran). (Consultez la page suivante pour obtenir une description des types de pizza disponibles.)
- Vous pouvez utiliser le cadran de droite pour régler le temps de cuisson; la température ne peut être réglée à moins d'utiliser le réglage **CUSTOM** (personnalisé).
- Appuyez sur ►/■ pour commencer le préchauffage (le préchauffage prendra environ 8 à 25 minutes, selon le type de pizza sélectionné).

REMARQUE : Une fois le temps de cuisson écoulé, le four restera allumé jusqu'à 1 heure pour permettre une cuisson de retour.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Pour faire cuire les pizzas à la file, attendez que le message Ready (prêt) apparaisse à l'écran avant d'ajouter la prochaine pizza (Ready indique que la pierre est de retour à la bonne température et assez chaude pour cuire votre prochaine pizza).



BALAYEZ CE CODE pour obtenir des conseils rapides et des vidéos de démonstration

CHOISISSEZ VOTRE PIZZA

NAPOLITAINE



Une croûte tendre et gonflée, parsemée de bulles croustillantes. Artisan à tous les points de vue.

CROÛTE MINCE



Croûte mince, élastique et crouillante. Digne d'une pizzeria.

NEW YORK



Grande pizza façonnée à la main avec un léger brunissement et une croûte tendre et pliable.

PIZZA DANS LA PLAQUE



Cuite dans un plat profond ou un moule avec une croûte épaisse et moelleuse. Pensez plat creux sicilien ou de style Chicago.

CONGELÉE



Transformez votre croûte emballée préférée en un chef-d'œuvre en quelques minutes.

PERSONNALISÉE



Créez vos propres pré-réglages, parfaits pour les calzones. Pour un calzone de 11x6 po (28x15 cm), réglez la température à 400°F (200°C) et faites cuire de 10 à 14 minutes.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CONFECTION DES PIZZAS

À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Pendant le préchauffage, farinez une surface propre, sèche et plane (comme un comptoir), puis utilisez vos mains ou un rouleau à pâtisserie pour étirer la pâte. Lorsque vous étirez ou déroulez la pâte, ajoutez plus de farine au besoin pour éviter qu'elle ne colle.

Assurez-vous que la pâte n'est pas collée au comptoir (ajoutez plus de farine sous la pâte, le cas échéant). Garnissez ensuite dans cet ordre : sauce (tartinée uniformément, en laissant une bordure), fromage, viandes ou légumes (utilisez une quantité modérée de garnitures pour éviter que la pizza soit molle et insuffisamment cuite).

Farinez la pelle à pizza, puis glissez-la doucement sous la pizza en donnant quelques secousses. Mettez la pizza directement au four.

CONSEILS POUR LA PELLE À PIZZA

La pelle à pizza, la pâte et les garnitures doivent être à température ambiante. La pâte est plus facile à étirer et à retirer de la pelle à température ambiante.

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

Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce pourrait fuir et faire en sorte que la pizza adhère à la pelle.

Si la pâte adhère à la pelle à pizza, utilisez un mouvement de va-et-vient pour la libérer. Cela vous permettra de déplacer la pizza sur la pelle et de la faire glisser sur la pierre à pizza.

CONSEILS POUR UNE PIZZA SANS GLUTEN

Lorsque vous travaillez avec de la pâte sans gluten, utilisez de la semoule de maïs pour éviter que la pâte colle au comptoir ou à la pelle.

Si la pâte est trop grumeleuse, ajoutez environ 1 c. à soupe (15 ml) d'eau et versez-la dans la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Si la pâte est trop humide ou liquide, ajoutez environ 1 c. à soupe (15 ml) de farine jusqu'à ce qu'elle devienne plus malléable.

Si la pizza est cuite à moins de 500°F (260°C), faites cuire la pâte séparément pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite les garnitures et terminez la cuisson.

Pour faire dorer davantage la croûte de la pizza sans gluten, badigeonnez légèrement la pâte d'huile d'olive avant de la faire cuire.

RECETTES DE PÂTE À PIZZA

Les ingrédients ci-dessous sont la base de toute pâte à pizza que vous préparerez.



Farine



Levure sèche active



Sel



Eau

PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE

Peut être utilisée pour tous les types de pizzas

INGRÉDIENTS

- 3 1/2 tasses (570 g) de farine à pain
- 2 c. à thé (10 ml) de levure sèche active
- 1 c. à soupe + 1/2 c. à thé (15 ml + 2,5 ml) de sel
- 1 1/2 tasse (370 ml) d'eau tiède, 100 à 109°F (37,7 à 42,7°C)

PRÉPARATION

- Dans un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, ajoutez tous les ingrédients à l'exception de l'eau et mélangez. Ajoutez l'eau et mélangez à vitesse moyenne pendant 5 minutes. La pâte doit être collante et reprendre sa forme sous la pression des doigts.
- Transférez la pâte dans un bol propre, couvrez d'un chiffon de cuisine propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure 30 minutes.
- Une fois la pâte reposée, divisez-la en 3 boules de 10 à 12 oz (280 à 340 g) chacune.

PIZZA À CROÛTE MINCE

INGRÉDIENTS

- 1 c. à thé (5 ml) de levure sèche active
- 3/4 tasse (180 ml) d'eau tiède, 100 à 109°F (37,7 à 42,7°C)
- 1 2/3 tasse (400 ml) de farine tout usage
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de sel casher.

PRÉPARATION

- Dans un grand bol, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et mousseuse, environ 5 minutes.
- Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
- Transférez la pâte sur une surface de travail propre et pétrissez à la main jusqu'à ce qu'une boule lisse se forme, soit environ 5 minutes. La pâte doit être légèrement collante et reprendre sa forme sous la pression des doigts.
- Transférez la pâte dans un bol propre, couvrez d'un chiffon de cuisine propre et laissez reposer pendant 10 minutes.
- Après le repos, divisez la pâte en 2 boules de 8 oz (230 g) chacune.

PÂTE À PIZZA ARTISAN

Idéale pour la pizza napolitaine

INGRÉDIENTS

- 3 1/2 tasses (500 g) de farine 00 (farine pour pâte à pizza)
- 1 c. à thé (5 ml) de levure sèche active
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 1 1/4 tasse (310 ml) d'eau tiède, 100 à 109°F (37,7 à 42,7°C)

PRÉPARATION

- Dans un grand bol, ajoutez le sel et l'eau et mélangez pour dissoudre. Ajoutez ensuite environ 20 % de la farine et mélangez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la levure et environ 80 % de la farine restante et continuez à mélanger à l'aide d'une fourchette.
- Lorsque le mélange commence à se former, transférez sur une surface de travail légèrement farinée et pétrissez dans le reste de la farine, environ 5 à 10 minutes. La pâte doit être lisse.
- Transférez la pâte dans un bol propre, couvrez d'un chiffon de cuisine propre et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- Lorsque la pâte a levé, divisez-la en 3 à 4 boules d'environ 8 oz (chacune 230 g) chacune.
- Si la pâte est utilisée immédiatement, assurez-vous qu'elle est à la température ambiante. Sinon, transférez les boules de pâte dans un contenant hermétique ou dans un sac refermable et réfrigérez pendant 24 heures.

PÂTE À PIZZA DANS LA PLAQUE

INGRÉDIENTS

- 3 1/2 tasses (570 g) de farine à pain
- 2 c. à thé (10 ml) de levure sèche active
- 1 c. à soupe + 1/2 c. à thé (15 ml + 2,5 ml) de sel
- 1 1/4 tasse (300 ml) d'eau tiède, 100 à 109°F (37,7 à 42,7°C)

PRÉPARATION

- Dans un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, ajoutez tous les ingrédients à l'exception de l'eau et mélangez. Ajoutez l'eau et mélangez à vitesse moyenne pendant 5 minutes. La pâte doit être collante et reprendre sa forme sous la pression des doigts.
- Transférez la pâte dans un bol propre, couvrez d'un chiffon de cuisine propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure 30 minutes.
- Une fois la pâte reposée, divisez-la en 3 boules de 10 à 12 oz (280 à 340 g) chacune.

PÂTE SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

- 3 1/2 tasses (570 g) de farine sans gluten
- 2 c. à thé (10 ml) de levure sèche active
- 1 c. à soupe + 1/2 c. à thé (15 ml + 2,5 ml) de sel
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'eau tiède, 100 à 109°F (37,7 à 42,7°C)

PRÉPARATION

- Dans un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, ajoutez tous les ingrédients à l'exception de l'eau et mélangez. Ajoutez l'eau et mélangez à vitesse moyenne.
- Transférez la pâte dans un bol propre, couvrez d'un chiffon de cuisine propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 2 heures.
- Une fois la pâte reposée, divisez-la en 3 boules de 8 à 10 oz (230 à 280 g) chacune.

VOIR LES CONSEILS SUR LA PÂTE SANS GLUTEN À LA PAGE 35.

RECETTE POUR DÉMARRER PIZZA À LA NAPOLITAINE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : PIZZA | PRÉPARATION : 10 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : ENVIRON 25 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 MINUTES | PORTIONS : 1 À 2 PORTIONS



INGRÉDIENTS

8 oz (230 g) de pâte à pizza crue du commerce, à température ambiante

REMARQUE : Pour la pâte maison, consultez la recette de PÂTE À PIZZA ARTISAN à la page 37.

1/4 tasse (60 ml) de sauce marinara ou à pizza

4 oz (115 g) de fromage mozzarella tranché, épongé pour enlever l'excès d'humidité

Feuilles de basilic fraîches, pour la garniture

PRÉPARATION



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



Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **PIZZA**, puis utiliser le cadran de droite pour sélectionner **NEAPOLITAN (napolitaine)** et réglez le temps de cuisson à 3 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 25 minutes).



Sur une surface de travail légèrement enfarinée, étirez la pâte à la main pour faire un cercle de 10 po (25 cm) d'une épaisseur d'environ 1/8 po (3 mm).

CONSEIL Pour que la pâte soit plus facile à travailler, laissez-la à température ambiante pendant quelques heures ou jusqu'à ce qu'elle soit assez malléable pour s'étirer.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, ajoutez de la farine sur la pelle pour empêcher les aliments de coller lors du transfert de votre pizza ou de votre pain sur la pierre.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.



BALAYEZ CE CODE
pour visionner une
vidéo détaillée.



Couvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un rebord de 1/2 po (1 cm) pour la croûte. Garnissez uniformément de mozzarella tranchée. Ne surchargez pas la pizza.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.



Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte, faites glisser une pelle à pizza enfarinée sous la pizza et transférez celle-ci sur la pierre chaude. Fermez la porte, sélectionnez ►/■ et laissez cuire pendant 3 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps ou si vous désirez une pizza plus foncée, augmentez le temps à l'aide du cadran de droite.



Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza à l'aide de la pelle. Laissez refroidir pendant 5 minutes avant de trancher et de servir.

PIZZA PAIN PLAT POULET BLT



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 5 À 6 MINUTES | **DONNE :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

8 oz (230 g) de pâte à pizza du commerce, à température ambiante
1/2 tasse (125 ml) de pesto du commerce, divisé
1 tasse (250 ml) de mozzarella à basse teneur en matières grasses râpé
1 tasse (250 ml) de poulet cuit, coupé en dés ou haché
2 à 3 oz (55 à 85 g) de bacon précuit, haché
1 tomates Roma, en dés
1 tasse (250 ml) de laitue iceberg, déshiquetée

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza sur le dessus.
- 2 Tournez le cadran gauche pour sélectionner **PIZZA**, puis utilisez le cadran droit pour sélectionner **THIN CRUST (croûte mince)** et réglez le temps de cuisson à 6 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 10 minutes).
- 3 Sur une surface de travail légèrement enfarinée, étirez la pâte à la main pour faire un cercle de 10 po (25 cm) d'une épaisseur d'environ 1/16 po (2 mm).
- 4 Couvrez uniformément la pâte de pesto, en laissant un rebord de 1/2 po (1 cm) pour la croûte. Garnissez uniformément de mozzarella, de poulet, de bacon et de tomates.
- 5 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte, faites glisser une pelle à pizza enfarinée sous la pizza et transférez celle-ci sur la pierre chaude. Fermez la porte, sélectionnez ►/■ et laissez cuire pendant 5 à 6 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps ou si vous désirez une pizza plus foncée, augmentez le temps à l'aide du cadran de droite.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza à l'aide de la pelle. Dans un petit bol, mélangez le reste du pesto à la mayonnaise. Garnissez la pizza de laitue déshiquetée, puis garnissez uniformément de sauce au pesto. Coupez en pointes et servez.

CONSEIL Pour une pâte maison, voir la recette de PÂTE À PIZZA POUR CROÛTE MINCE à la page 36.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, ajoutez de la farine sur la pelle pour empêcher les aliments de coller lors du transfert de votre pizza ou de votre pain sur la pierre.

PIZZA AUX CHAMPIGNONS STYLE DETROIT



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 15 MINUTES | **PORTIONS :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Huile d'olive, pour graisser et verser en filet
12 oz (340 g) de pâte à pizza crue du commerce, à température ambiante
1 tasse (250 ml) de fromage ricotta
1 c. à soupe (15 ml) de pesto au basilic
1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'ail et aux herbes
1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
1/2 tasse (125 ml) de mozzarella à basse teneur en matières grasses râpé
3/4 tasse (180 ml) de parmesan râpé, divisé
5 oz (140 g) de champignons cuits tranchés
Persil haché pour la garniture

PRÉPARATION

- 1 Graissez le fond et les parois d'un moule carré de 10x10 po (25x25 cm) ou de 8x8 po (20x20 cm) avec de l'huile d'olive. Étirez et mélangez la pâte à la main et placez-la dans la plaque préparée, en vous assurant que toute la surface de la plaque est couverte. Couvrez ensuite la pâte d'une pellicule plastique et laissez reposer environ 10 minutes.
- 2 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza sur le dessus. Tournez le cadran gauche pour sélectionner **PIZZA**, puis utilisez le cadran de droite pour sélectionner **PAN (plaque)** et réglez le temps de cuisson à 10 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 10 minutes).
- 3 Retirez la pellicule plastique de la pâte et saupoudrez uniformément la moitié du fromage mozzarella sur les bords de la pâte et les côtés du moule. Dans un bol moyen, mélangez la ricotta, le pesto, les assaisonnements et la moitié du parmesan. Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte, puis piquez avec les doigts. Étalez uniformément le mélange de ricotta sur la pâte, puis garnissez de champignons, du parmesan restant et de mozzarella.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte et placez la plaque sur la pierre. Fermez la porte, sélectionnez ►/■ et laissez cuire pendant 15 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps ou si vous désirez une pizza plus foncée, augmentez le temps à l'aide du cadran de droite.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et retirez la plaque. Laissez refroidir pendant 5 minutes avant de couper et de garnir de persil.

CONSEIL Pour une pâte maison, voir la recette de PÂTE À PIZZA DANS LA PLAQUE à la page 36.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, ajoutez de la farine sur la pelle pour empêcher les aliments de coller lors du transfert de votre pizza ou de votre pain sur la pierre.



PIZZA SUPRÊME STYLE NEW YORK



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

FONCTION : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 10 MINUTES | **PORTIONS :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

12 oz (340 g) de pâte à pizza crue du commerce, à température ambiante

1/3 tasse (85 ml) de sauce marinara ou à pizza

5 oz (140 g) de mozzarella à basse teneur en matières grasses râpé

GARNITURES (facultatifs)

Oignons, tranchés finement

Champignons, tranchés finement

Poivron, tranché finement

Olives noires tranchées

Saucisse cuite

Pepperoni

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza sur le dessus. Tournez le cadran gauche pour sélectionner **PIZZA**, puis utilisez le cadran droit pour sélectionner **NY STYLE (style New York)**. Réglez la minuterie à 8 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 10 minutes)
- 2 Sur une surface de travail légèrement enfarinée, étirez la pâte à la main pour faire un cercle de 12 po (30 cm) d'une épaisseur d'environ 1/8 po (3 mm).
- 3 Couvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un rebord de 1/2 po (1 cm) pour la croûte. Garnissez uniformément de mozzarella râpée et des garnitures de votre choix. Ne surchargez pas la pizza.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé et le message ADD FOOD PRS STRT (ajouter les aliments et appuyer sur démarrer) affiché, ouvrez la porte, faites glisser une pelle à pizza enfarinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte, sélectionnez ►/■ et laissez cuire pendant 10 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps ou si vous désirez une pizza plus foncée, augmentez le temps à l'aide du cadran de droite.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza à l'aide de la pelle. Laissez refroidir pendant 5 minutes avant de couper et de servir.

CONSEIL Pour une pâte maison, voir la recette de PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE à la page 36.

CONSEIL Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, ajoutez de la farine sur la pelle pour empêcher les aliments de coller lors du transfert de votre pizza ou de votre pain sur la pierre.

CONSEIL Selon vos préférences personnelles et l'épaisseur de la pâte, il peut être nécessaire d'augmenter le temps de cuisson. Augmentez le temps de cuisson à l'aide du cadran.

FUMOIR DE BBQ À TOUTE ÉPREUVE

MAÎTRISER LE FUMAGE TOUT EN ÉVITANT LES PIÈGES

Le fumage n'a pas besoin d'être compliqué. Nul besoin d'attendre pendant 12 heures, nul besoin de refaire le plein de carburant et aucune surveillance n'est nécessaire. Voici une façon simple et à toute épreuve de conférer de riches saveurs de fumée à tous les plats que vous cuisinez.

ÉTAPE 1 PRÉPARATION ET AJOUT DES ALIMENTS



- Installez d'abord le cadre pour accessoires, puis installez la plaque chauffante sur le cadre.
- Ajoutez les aliments sur la plaque chauffante.



ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULES

- Insérez la pelle à granules dans le sac et remplissez-la jusqu'au bord.

REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.

- Ouvrez le couvercle du fumoir et versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle du fumoir.

REMARQUE : Les granules ne s'enflammeront pas si le fumoir n'est pas complètement rempli.



ÉTAPE 4 CUISSON

- La fonction SMOKER (FUMOIR) ne comporte pas de temps de préchauffage. L'allumage des granules prendra de 3 à 4 minutes avant que la minuterie de cuisson lance le décompte.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.

ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message DONE (terminé) s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments du four et dégustez!

ÉTAPE 3 PROGRAMME

- Tournez le cadran de gauche pour sélectionner **SMOKER (fumoir)**.

REMARQUE : La fonction WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois) est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction SMOKER (fumoir).

- Réglez la température à l'aide du cadran de droite, puis appuyez sur la touche TIME (temps de cuisson) et utilisez le même cadran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur ►/■ pour démarrer l'allumage; IGN apparaîtra à l'écran.

NOTES DE MAÎTRE EN FUMAGE

La fonction **SMOKER (FUMOIR)** ne comporte pas de temps de préchauffage.



Plus les ingrédients sont froids, plus la saveur de fumée sera intense.



Pour conférer une saveur optimale de fumée, réduisez au minimum le temps d'ouverture du couvercle lorsque vous ajoutez ou retournez des aliments.



Si vous voulez ajouter plus de granules, versez une autre pelletée de granules une fois que le premier lot a complètement brûlé. Maintenez la touche **Woodfire Flavour (saveur de feu de bois)** enfoncée pendant 3 secondes pour allumer la nouvelle boîte pleine de granules.

TABLEAU DE CUISSON DU FUMOIR SUR LE GRIL

REMARQUE : Les granules ne s'enflammeront pas si le fumoir n'est pas complètement rempli.

ASTUCE Lorsque vous fumez les aliments, n'utilisez pas d'huile. Si de l'huile est nécessaire, utilisez-en très peu.

ASTUCE Pour obtenir de meilleurs résultats, après la cuisson, enveloppez les protéines dans une pellicule plastique et laissez reposer les petites pièces pendant au moins 10 minutes et les grosses pièces jusqu'à 1 heure.

PROTEIN	POIDS (MAXIMUM)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE
BŒUF					
Poitrine de bœuf	5 à 9 lb (2,2 à 4 kg), pointe coupée	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	6 à 10 heures	203°F (95°C), puis retournez à la mi-cuisson
Rôti de palette	3 à 4 lb (1,3 à 1,8 kg)	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	4 à 5 heures	203°F (95°C)
Bouts de côtes, avec os	6 à 9 pièces, de 6 à 8 oz (170 à 230 g) chacune	Assaisonnement au goût	275°F (140°C)	4 à 5 heures	203°F (95°C)
Bouts de côtes, désossés	6 à 9 pièces, de 6 à 8 oz (170 à 230 g) chacune	Assaisonnement au goût	275°F (140°C)	3 à 4 heures	203°F (95°C)
Aiguillette baronne	1 à 2 chaque, 2 à 4 lb (905 g à 1,8 kg) chacune	Assaisonnement au goût	325°F (160°C)	De 25 à 50 min	120°F (50°C)
PORC					
Longe	3 à 4 lb (1,3 à 1,8 kg)	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	3 à 4 heures	180 à 190°F (82 à 90°C)
Petites côtes de dos	1 carré, coupé en deux	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	1 1/2 à 2 heures	190 à 203°F (90 à 95°C)
	2 carrés coupés en deux	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	De 2 à 2 1/2 heures	190 à 203°F (90 à 95°C)
Côtes style Saint-Louis	1 carré, coupé en deux	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	3 à 5 heures	165°F (75°C)
Épaule	7 à 10 lb (3 à 4,5 kg)	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	6 à 8 heures	203°F (95°C)
Filet de bœuf	2 à 3 filets, 1 à 2 lb (450 à 905 g) chacun	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	35 à 45 min	145°F (60°C)
VOLAILLE					
Cuisses de poulet, avec ou sans os	8 à 10 pièces, de 4 à 6 oz (115 à 170 g) chacune	Assaisonnement au goût	375°F (190°C)	20 à 25 min	165°F (75°C)
Poulet, entier	De 5 à 8 lb (2,2 à 3,6 kg)	Assaisonnement au goût	375°F (190°C)	45 min à 1 1/2 heure	165°F (75°C)
Magret de canard	4 à 6 pièces, de 4 à 6 oz (115 à 170 g) chacune	Assaisonnement au goût	350°F (180°C)	45 à 60 min	150°F (65°C)
Cuisse de canard	4 à 6 pièces, de 4 à 6 oz (115 à 170 g) chacune	Assaisonnement au goût	350°F (180°C)	45 à 60 min	165°F (75°C)
Poitrine de dinde	De 3 à 4 lb (1,3 à 1,8 kg)	Assaisonnement au goût	350°F (180°C)	45 min à 1 1/2 heure	165°F (75°C), retournez à la mi-cuisson
Cuisses de dinde	6 pièces, de 6 à 8 oz (170 à 230 g) chacune	Assaisonnement au goût	375°F (190°C)	30 à 45 min	165°F (75°C)
Dinde entière	7 à 13 lb (3 à 5,8 kg)	Assaisonnement au goût	350°F (180°C)	2 à 3 heures	160°F (70°C)
AGNEAU/VEAU					
Gigot d'agneau, désossé	3 à 6 lb (1,3 à 2,7 kg), paré et ficelé	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	6 à 8 heures	203°F (95°C)
Jarrets d'agneau	3 à 5 lb (1,3 à 2,2 kg), 1 1/2 lb (680 g) chacun	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	3 à 5 heures	203°F (95°C)
Jarrets de veau	3 à 5 lb (1,3 à 2,2 kg), 1 1/2 lb (680 g) chacun	Assaisonnement au goût	250°F (120°C)	4 à 5 heures	203°F (95°C)

ASTUCE Pour les protéines comprenant une épaisse couche de gras, comme l'épaule de porc et la poitrine de bœuf, retirez suffisamment de gras pour ne laisser que 1/4 po (1,25 cm). Placez la viande sur la plaque chauffante, côté grasse vers le haut.

REMARQUE : Les températures et les heures de cuisson sont propres à la fonction SMOKER (fumoir) et doivent servir de guide. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

RECETTE POUR DÉMARRER PETITES CÔTES DE DOS FUMÉES

●○○

FONCTION : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 2 À 3 HEURES
DONNE : 6 À 8 PORTIONS



INGRÉDIENTS

- 2 petites côtes levées de dos, coupées en deux
- 1 tasse (250 ml) d'assaisonnement (des idées sont proposées à la page 53)
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION



Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Ouvrez le fumoir. Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour verser des granules dans le fumoir jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle du fumoir.



Enrobez généreusement les côtes d'assaisonnement, de sel et de poivre. Ouvrez la porte, placez la plaque dans le four, puis fermez la porte.



Tournez le cadran jusqu'à la fonction **SMOKER (fumoir)**, réglez la température à 250°F (120°C) et le temps de cuisson à 3 heures. Sélectionnez ▶/■ pour commencer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.



BALAYEZ CE CODE
pour visionner une
vidéo détaillée.



Quand il reste 1 heure 30 minutes, ouvrez la porte et tournez les côtes de façon à ce que toutes les zones couvertes soient maintenant exposées. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.



Quand il reste 1 heure, commencez à vérifier la cuisson. La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique entre 190°F et 203°F (90 et 95°C). Ouvrez la porte, retirez les côtes et laissez reposer 10 minutes avant de couper et de servir. Servez la sauce de votre choix (des idées sont proposées à la page 52).



DINDE FUMÉE



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FONCTION : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 1 HEURE 30 MIN
À 3 HEURES (SELON LA TAILLE DE LA PIÈCE) | **DONNE :** 8 À 12 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 dinde entière de 6 à 12 lb (2,7 à 5,4 kg)

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Installez le cadre pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Épongez la dinde avec des essuie-tout, puis salez et poivrez. Placez la dinde sur la plaque chauffante. Ouvrez la porte du four, puis placez la plaque chauffante sur la grille et fermez la porte.
- 2 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour verser des granules dans le fumoir jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle du fumoir.
- 3 Tournez le cadran jusqu'à la fonction **SMOKER (fumoir)**, réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 3 heures. Sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire)
- 4 La cuisson est terminée lorsque la température interne indique 165°F (75°C) dans la poitrine et dans l'une des cuisses. Ouvrez la porte, retirez la dinde et laissez reposer au moins de 30 à 45 minutes avant de trancher.
- 5 Défaites la dinde en retirant les ailes, les poitrines, les cuisses et les hauts de cuisse et servez avec vos plats d'accompagnement préférés.

SAUCES

DONNE : ENVIRON 2 TASSES COMBLES | **TEMPS DE MARINADE :** DE 2 À 12 HEURES
CONSERVATION : AU RÉFRIGÉRATEUR, JUSQU'À 2 SEMAINES

Déposez tous les ingrédients dans un bol moyen et fouettez-les bien.

SAUCE BLANCHE ALABAMA

1 tasse (250 ml) de mayonnaise
1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de cidre de pomme
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade foncée
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde brune
2 c. à soupe (30 ml) de raifort du commerce
1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
1 c. à thé (5 ml) de sauce forte
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

SAUCE BBQ SUCRÉE

1 tasse (250 ml) de ketchup
1 tasse (250 ml) de cassonade foncée
1/3 tasse (60 ml) de vinaigre de cidre de pomme
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde brune
1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) de miel
2 c. à thé (10 ml) de poudre de chili
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

SAUCE COMEBACK

1 tasse (250 ml) de mayonnaise
1/2 tasse (125 ml) de sauce chili douce
1/4 tasse (60 ml) d'huile de canola
1/4 tasse (60 ml) de ketchup
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde jaune
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon

SAUCE CAROLINA GOLD

1 tasse (250 ml) de moutarde jaune
1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de cidre de pomme
1/4 tasse (60 ml) de miel
1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) de sauce soya
1 c. à soupe (15 ml) de poudre de chili
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

SAUCE VINAIGRÉE DE LA CAROLINE DU NORD

2 tasses (500 ml) de vinaigre de cidre de pomme
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade foncée
1 c. à soupe (15 ml) de ketchup
1 c. à soupe (15 ml) de sauce piquante
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

ASSAISONNEMENT À FROTTER

RENDEMENT : ENVIRON 1/2 À 1 TASSE (125 À 250 ML) (DOUBLEZ LES INGRÉDIENTS POUR UNE PLUS GRANDE QUANTITÉ)
UTILISATION : ALLEZ-Y GÉNÉREUSEMENT | **CONSERVATION :** JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE, LOIN DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR

Mélangez tous les ingrédients dans un bol moyen.

ASSAISONNEMENT JAMAÏCAIN

1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'ail
1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'oignon
1 c. à soupe (15 ml) de cassonade
1 c. à thé (5 ml) de persil séché
2 c. à thé (10 ml) de poivre de Cayenne
1 c. à thé (5 ml) de cannelle en poudre
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir
1/2 c. à thé (2,5 ml) de piment de la Jamaïque
1/2 c. à thé (2,5 ml) de clou de girofle moulu
1/2 c. à thé (2,5 ml) de piment rouge moulu
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre de chili
1/2 c. à thé (2,5 ml) de paprika
1/2 c. à thé (2,5 ml) de noix de muscade moulu

ASSAISONNEMENT À FROTTER AU BBQ

1/4 tasse (60 ml) de cassonade
1/4 tasse (60 ml) de paprika fumé
3 c. à soupe (45 ml) de poivre noir moulu
2 c. à soupe (30 ml) de sel casher
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'ail
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'oignon

ASSAISONNEMENT MEXICAIN

2 c. à thé (10 ml) de cumin moulu
1 c. à thé (5 ml) de coriandre moulue
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
2 c. à thé (10 ml) de poudre de chili
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'oignon
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
1/2 c. à thé (2,5 ml) de piment chipotle moulu (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES DE LA CAROLINE

1 c. à soupe (15 ml) de cassonade
2 c. à thé (10 ml) de poivre de Cayenne
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
1 c. à thé (5 ml) de paprika fumé
1 c. à thé (5 ml) de cumin
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre de chili

ASSAISONNEMENT CAFÉ MOKA

1/3 tasse (85 ml) de cassonade
2 c. à thé (10 ml) de poivre de Cayenne (facultatif)
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
1 c. à soupe (15 ml) de paprika fumé
1/4 tasse (85 ml) d'espresso ou de café moulu
1/4 tasse (85 ml) de poudre de cacao

ASSAISONNEMENT CAJUN

1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre blanc
1/4 c. à thé (1,25 ml) de poivre de Cayenne
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
1 c. à thé (5 ml) de paprika
1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym séché
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché

NINJA WOODFIRE™ FOUR EXTÉRIEUR

ninjakitchen.ca/recipes

NINJA WOODFIRE est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

OO100Cseries_IG_QSG_MP_Mv2