

NINJA
FLEXFLAME
SYSTÈME DE CUISSON EXTÉRIEUR

Guide de référence rapide

Préparation, recettes et tableaux de cuisson

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FLEXFLAME™

GRILLE INDIRECTE DE RÔTISSAGE ET DE FUMAGE

Pas seulement pour griller les petits pains. Augmentez votre espace de cuisson loin de la flamme pour des viandes croustillantes, des légumes, et bien plus encore, grâce à l'air à convection surchauffé.

GRILLES DE GRIL RÉVERSIBLES

Insérez le côté plat vers le haut pour saisir et griller les aliments avec un contact complet, ou le côté marqué vers le haut pour des marques de grill traditionnelles.

PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES

Installez toujours la plaque de récupération des graisses avant chaque cuisson.



BALAYEZ ICI AVANT DE COMMENCER pour voir des vidéos explicatives et des conseils rapides

BOÎTE À GRANULÉS

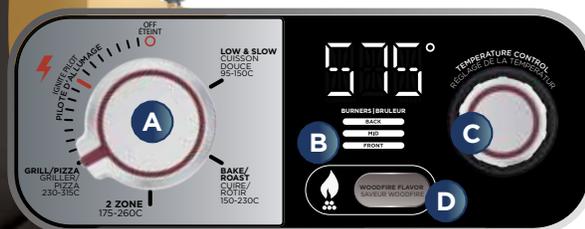
Préinstallée dans le fumoir. Remplissez de granulés jusqu'à la ligne de REMPLISSAGE avant d'utiliser la technologie WOODFIRE Flavour. Retirez la boîte à granulés pour la nettoyer après utilisation.

VENTILATEUR DE CONVECTION

Fait circuler l'air et la fumée de bois autour du barbecue et des aliments pour une cuisson rapide.

FICHE

À brancher sur une rallonge pour alimenter votre appareil.



CONTRÔLES DE PRÉCISION

Maintenez une température fixe tout au long de la cuisson pour la contrôler facilement—pas de triturage des aliments, de retournement prématuré, ni d'approximations.

- A BOUTON DU BRÛLEUR**
Sert à allumer le brûleur pilote et le brûleur principal et à sélectionner une fonction de cuisson.
- B BRÛLEURS À DÉL SÉLECTIONNÉS**
Indique les brûleurs actifs. Les brûleurs s'ajustent automatiquement en fonction de la fonction sélectionnée.
- C BOUTON TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE)**
Utilisez ce bouton pour définir une température précise selon la fonction choisie.
- D TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR**
Ajoutez des granulés pour fumer de façon traditionnelle ou utilisez-les avec n'importe quelle fonction de cuisson pour conférer des saveurs de feu de bois fumé.

NON INCLUS



REQUIS

RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE STANDARD DE 20 LB (9,7 kg)

Reportez-vous au guide de l'utilisateur pour connaître les exigences détaillées relatives au réservoir.



REQUIS

RALLONGE CONÇUE POUR L'EXTÉRIEUR

Branchez l'appareil à l'aide d'une rallonge à 3 broches avec mise à la terre, conçue pour une utilisation à l'extérieur.



REQUIS POUR WOODFIRE

GRANULÉS WOODFIRE™ DE NINJA

Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement les granulés Ninja Woodfire.™

ÉTAPE 1 : PRÉPAREZ-VOUS

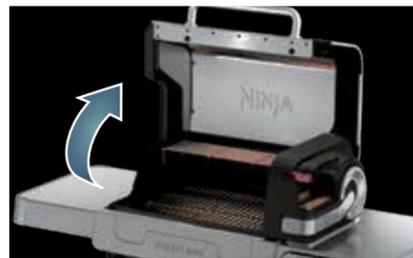
SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS

BALAYEZ ICI pour des vidéos explicatives.



BRANCHER

Branchez l'appareil à l'aide d'une rallonge à 3 broches avec mise à la terre, conçue pour une utilisation à l'extérieur.



OUVRIER LE COUVERCLE DE LA PLAQUE

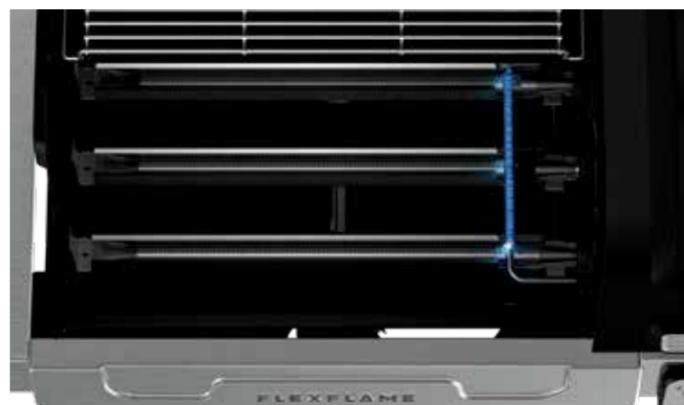
Le couvercle doit être ouvert pour permettre aux granulés de s'enflammer.



OUVRIER L'ALIMENTATION EN GAZ

Ouvrez complètement le robinet du réservoir.

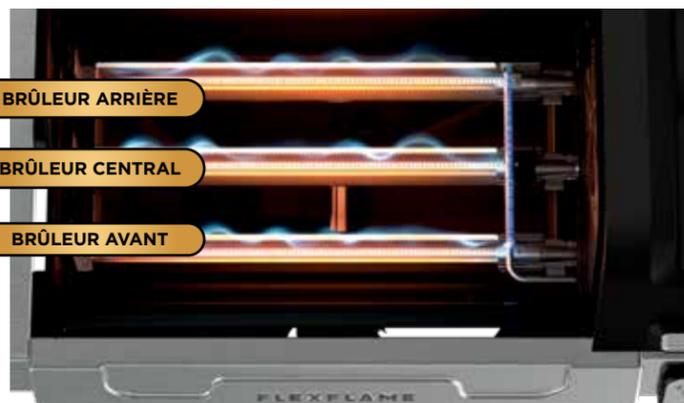
Le brûleur pilote permet un allumage homogène des brûleurs principaux et un contrôle harmonieux des brûleurs, ce qui élimine le besoin d'allumer chaque brûleur individuellement.



BRÛLEUR PILOTE

Le brûleur pilote est le petit brûleur vertical situé sur le côté droit de la plaque. Le brûleur pilote doit être allumé pour que les brûleurs principaux s'allument.

Pendant le processus d'allumage, le brûleur pilote sera le seul brûleur qui s'allume avant de sélectionner une fonction.

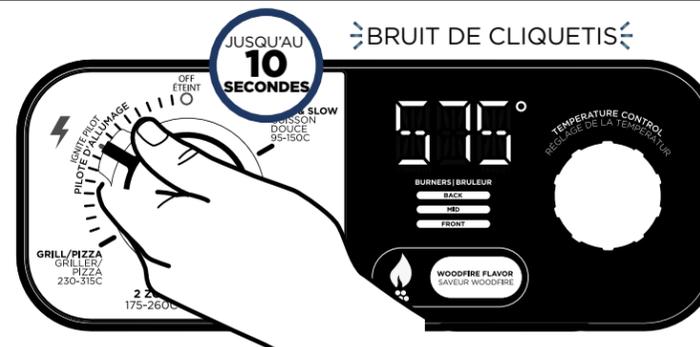


BRÛLEURS PRINCIPAUX

Une fois le brûleur pilote allumé, tournez le bouton pour sélectionner une fonction et allumer les brûleurs principaux.

Les 3 brûleurs horizontaux principaux s'ajustent automatiquement selon la fonction et la température sélectionnées. Les brûleurs actifs sont affichés dans les voyants DEL des brûleurs sélectionnés sur le panneau de commande.

ÉTAPE 2 : ALLUMEZ LE BRÛLEUR PILOTE



Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le pour ALLUMER LE BRÛLEUR PILOTE. Maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes.

Vous entendrez un bruit de cliquetis, indiquant que le brûleur pilote s'allume.



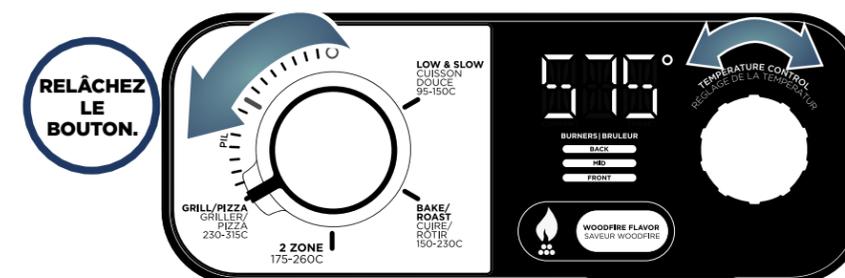
Regardez à travers le trou pour voir si le brûleur pilote est allumé.

Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ÉTEINT) et réessayez.

Les flammes du brûleur pilote sont petites et peuvent être difficiles à voir en plein soleil. Les flammes deviennent plus visibles lorsque les brûleurs principaux sont allumés.

BALAYEZ CE CODE pour visionner une vidéo étape par étape sur l'allumage.

ÉTAPE 3 : ALLUMEZ LES BRÛLEURS PRINCIPAUX ET RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE.



Une fois que le brûleur pilote est allumé, relâchez le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire pour sélectionner une fonction de cuisson et allumer les brûleurs principaux.

Assurez-vous que le bouton n'est pas réglé entre deux fonctions.

Les brûleurs s'ajustent automatiquement selon la fonction sélectionnée, et les brûleurs actifs s'illuminent sur l'écran à DEL.

Tournez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler une température précise dans la plage de température de la fonction sélectionnée.

Changez de fonction pour accéder à différentes plages de températures.



Fermez le couvercle de la plaque pour commencer le préchauffage. L'affichage à DEL alternera entre la température actuelle et la température cible jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.

Facultatif ÉTAPE 4 : ACTIVEZ LA TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR



AJOUTEZ DES GRANULÉS

Utilisez une cuillère pour ajouter des granulés Ninja Woodfire™ jusqu'à la ligne de remplissage supérieure de la boîte. Pour obtenir les meilleurs résultats, une meilleure performance et une meilleure saveur, n'utilisez que des granulés Ninja Woodfire™.

Si la plaque fonctionne, ne touchez que la poignée rouge du fumoir lorsque vous ajoutez des granulés.



FERMEZ LE COUVERCLE DE LA PLAQUE

Le ventilateur de convection est activé uniquement lorsque le couvercle est abaissé. Lorsque vous utilisez la technologie Woodfire™, le couvercle DOIT être abaissé.



ALLUMEZ LES GRANULÉS

Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE). Il faut compter environ 10 à 12 minutes pour l'allumage.

L'indicateur « IGN » et une barre de progression s'affichent sur le panneau de commande, indiquant que les granulés s'enflamment.



BALAYEZ ICI pour voir CyclonicHeat-iQ™ en action

COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE

CyclonicHeat-iQ™

Nous avons combiné l'alimentation électrique et au gaz propane pour changer votre façon de cuisiner à l'extérieur. Conçu pour simplifier votre expérience, le **ventilateur cyclonique** fait circuler de l'air surchauffé autour de vos aliments, tandis que les **boutons précis de réglage du propane** vous permettent de contrôler vos paramètres. Et grâce à la technologie Ninja Woodfire™ intégrée, vous pouvez ajouter **une saveur fumée** à n'importe quel repas.



CHALEUR UNIFORME ET CUISSON RAPIDE

Grillez les aliments, rôtissez-les et fumez-les avec notre ventilateur cyclonique.

SAVEUR FUMÉE AUTHENTIQUE

Obtenez une cuisson croustillante au barbecue et un rond de fumée authentique avec seulement 2 tasses (500 ml) de granulés.

FLAMMES AU PROPANE PRÉCISES

Les brûleurs s'ajustent automatiquement pour maintenir une température fixe.

TECHNOLOGIE NINJA WOODFIRE™

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

Notre ventilateur à convection puissant, notre fumoir intégré et nos granulés de bois spécialement conçus pour le grill Woodfire™ de Ninja fonctionnent ensemble pour créer une saveur riche de fumée.



Barbecue classique, riche

Équilibrée, délicate, vive et sucrée

BOIS VÉRITABLE À 100 %, SANS PRODUITS DE REMPLISSAGE

Chaque granulé est composé d'un ratio parfait de bois dur de qualité supérieure pour offrir une saveur optimale.

QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR UNE FUMÉE OPTIMALE

Nos granulés de bois ont une haute densité et une faible teneur en humidité - la combinaison parfaite pour créer une fumée de qualité professionnelle.

SAVEUR UNIFORME

La taille et la forme de nos granulés favorisent une circulation de l'air optimale et une saveur de fumée uniforme.

ACHETEZ DES GRANULÉS



ÉCHELLE DE SAVEURS WOODFIRE FLAVOUR.



Fumez de grandes portions de protéines à l'aide de la fonction LOW & SLOW (CUISSON DOUCE), ou ajoutez une touche de saveur fumée à tous vos aliments avec seulement 2 tasses (500 ml) de granulés.

La saveur du feu de bois dépend du temps de cuisson; les temps de cuisson plus courts (moins de 45 minutes) créeront une saveur plus légère que les temps de cuisson plus longs.

GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)



2 ZONE



BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)



LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)



LA COULEUR ROUGE DANS L'IMAGE DE LA PLAQUE N'EST QU'UNE REPRÉSENTATION VISUELLE, LES PANNEAUX IGNIFUGES NE S'ALLUMENT PAS

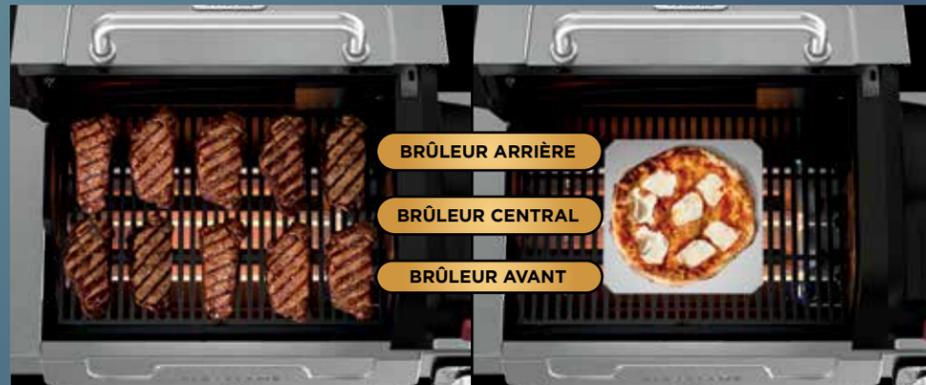
Apprenez à connaître chaque fonction et chaque plage de température

AJOUTEZ DES SAVEURS FUMÉES À N'IMPORTE QUEL PLAT AVEC **TECHNOLOGIE NINJA WOODFIRE**



BALAYEZ ICI pour magasiner les accessoires de Ninja FlexFlame™

GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)



450°F à 600°F
(de 232°C à 315°C)

Saisissez et marquez des steaks, des hamburgers, et plus encore, à haute température.

2 ZONE



350°F-500°F
(177°C à 260°C)

Cuisez avec la chaleur directe sur les deux brûleurs avant tout en utilisant le brûleur arrière pour cuire indirectement les aliments grâce à notre technologie de convection.

BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)



300°F à 450°F
(149°C à 232°C)

Vous pouvez même brunir et griller uniformément de grandes portions de protéines et de légumes. Préparez également vos friandises sucrées, vos plats sur plaque et vos ragoûts préférés.

LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)



De 200°F à 300°F
(de 93°C à 149°C)

Fumage lent et à basse température pour les grillades classiques, comme les côtes levées et le porc effiloché. Ajoutez les granulés et appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour une saveur fumée.

NINJA FLEXFLAME UPGRADES AMÉLIORATIONS

COMPLÉTEZ VOTRE SYSTÈME DE CUISSON



Plancha



Demi-plancha

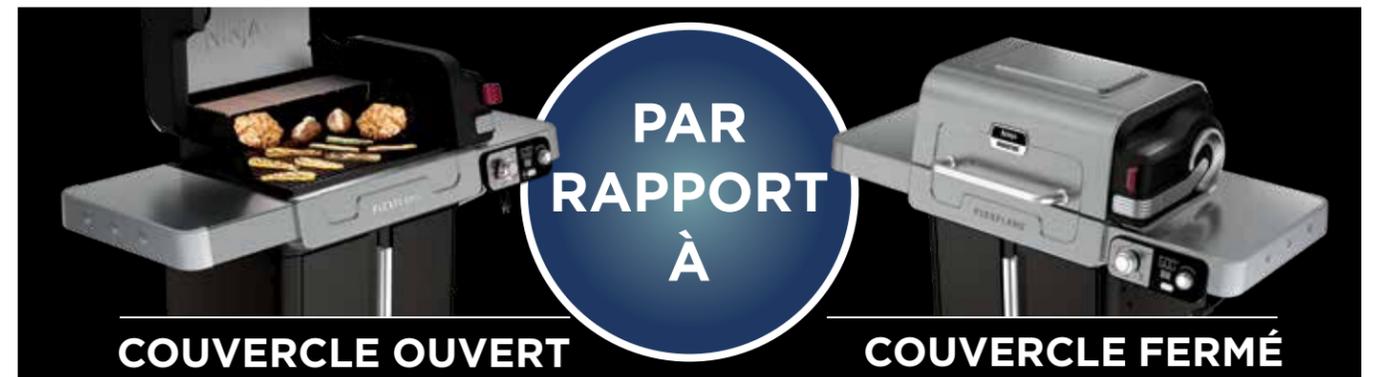
VENDU SÉPARÉMENT

SÉLECTIONNEZ UNE FONCTION POUR ACCÉDER À UNE PLAGE DE TEMPÉRATURE

Utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour personnaliser et maintenir la température de cuisson désirée.

ÉLEVÉE		MOYENNE					LOW (BASSE)		
600°F	550°F	500°F	450°F	400°F	350°F	300°F	250°F	TEMPÉRATURE DE 200°F	
(315°C)	(288°C)	(260°C)	(232°C)	(204°C)	(177°C)	(148°C)	(121°C)	(93°C).	
GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)		2 ZONE					BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)		LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)

QUAND FAIRE CUIRE AVEC LE COUVERCLE OUVERT OU FERMÉ



COUVERCLE OUVERT

Idéal pour la cuisson à la plancha et les cuissons plus courtes et plus interactives.

Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle ouvert, vous ne bénéficiez pas des avantages du ventilateur de convection, qui peut faire varier le temps de cuisson.

COUVERCLE FERMÉ

Active le ventilateur de convection pour une cuisson homogène et périphérique, un préchauffage et une récupération de température plus rapides.

Le ventilateur de convection est activé uniquement lorsque le couvercle est abaissé. Lorsque vous utilisez la technologie Woodfire Flavour, le couvercle DOIT être abaissé.

LA COULEUR ROUGE DANS L'IMAGE DE LA PLAQUE N'EST QU'UNE REPRÉSENTATION VISUELLE; LES PANNEAUX IGNIFUGES NE S'ALLUMENT PAS.

Des questions? ninjakitchen.ca/fr/

TECHNOLOGIE NINJA WOODFIRE™

AJOUTEZ UNE SAVEUR FUMÉE AVEC N'IMPORTE QUELLE FONCTION

ÉTAPE 1 : DÉTERMINEZ LA SAVEUR DE FUMÉE DÉSIRÉE

GRIL/PIZZA (GRILLER/PIZZA), 2 ZONE, BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)
idéal pour infuser un soupçon de saveur fumée



Températures de cuisson élevées avec temps de cuisson rapide de moins de 30 min



LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)
Idéal pour les grillades classiques

Températures de cuisson basses et temps de cuisson longs de plus d'une heure

ÉTAPE 2

- Allumez les brûleurs.
- Sélectionnez la fonction et réglez la température.
- Remplissez la boîte de granulés jusqu'à la languette de REMPLISSAGE supérieure.
- Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour allumer les granulés.

L'allumage des granulés durera 10 à 12 minutes.

- Ajoutez les aliments sur le gril froid.

ÉTAPE 3

- Une fois le préchauffage et l'allumage des granulés terminés, ajoutez les aliments sur le gril.

- Allumez les brûleurs.
- Sélectionnez LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) et réglez la température.
- Remplissez la boîte de granulés jusqu'à la languette de REMPLISSAGE supérieure.
- Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour allumer les granulés.

L'allumage des granulés durera 10 à 12 minutes.

AJOUTEZ PLUS DE GRANULÉS POUR UNE SAVEUR ENCORE PLUS FUMÉE :

Remplissez la boîte de granulés s'il y a encore une braise brûlante.
NE rallumez PAS les granulés.

Si la première fournée est entièrement brûlée et qu'il n'y a plus de braises brûlantes, remplissez la boîte de granulés, puis **appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour allumer les granulés.**

ÉLIMINATION DES GRANULÉS

Les granulés fumeront pendant environ 45 minutes, mais les braises resteront chaudes pendant environ 90 minutes.

Laissez refroidir complètement le gril et la boîte de granulés, puis retirez la boîte de granulés et jetez le contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation.

Utilisez la cendre dans votre jardin comme excellente source d'éléments nutritifs pour les plantes. Pour fertiliser votre jardin, dispersez la cendre sur le sol ou versez-la dans votre bac de compost.

FUMAGE À FROID



Le fumage à froid est une technique utilisée pour ajouter une saveur fumée aux aliments sans les faire cuire.

Idéal pour la viande crue, le poisson, les noix, le fromage ou la verrerie pour les boissons fumées.
Il faut recourir au fumage à froid durant les mois plus frais ou lorsque la température est inférieure à 85°F (29°C).

ÉTAPE 1

WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour enflammer les granulés. Le réservoir de propane doit rester fermé et les brûleurs **NE DOIVENT PAS** être allumés.

L'allumage des granulés durera 10 à 12 minutes.

ÉTAPE 2

Mettez les aliments sur le gril une fois l'allumage terminé et fermez le couvercle.

REMARQUE : SELON L'USDA, LORSQUE VOUS FUMEZ À FROID DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE OU DU POISSON, UTILISEZ TOUJOURS UNE ÉTAPE DE CUISSON POUR AMENER LES ALIMENTS À DES TEMPÉRATURES INTERNES SÉCURITAIRES.

ÉTAPE 3

Ajoutez plus de granulés selon le temps de fumée désiré.

Remplissez la boîte de granulés s'il y a encore une braise brûlante. **NE** rallumez **PAS** les granulés.

Si la première fournée est entièrement brûlée et qu'il n'y a plus de braises brûlantes, remplissez la boîte de granulés, puis appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour allumer les granulés.

LES VIANDES FUMÉES À FROID NÉCESSITENT DE FAIRE BRÛLER DES GRANULÉS ACTIVEMENT

APRÈS AVOIR FUMÉ À FROID

Si vous fumez à froid des viandes crues, réfrigérez-les jusqu'à utilisation ou faites-les cuire immédiatement pour les amener à une température interne sans danger pour les aliments.

Les autres aliments sont prêts à être dégustés une fois le temps de fumage désiré terminé.

CONSEILS ET ASTUCES

GARDEZ LES INGRÉDIENTS FROIDS

avant de les placer sur le gril afin que la saveur fumée adhère aux aliments pour obtenir une saveur optimale.

AJOUTEZ DE LA SAUCE APRÈS LA CUISSON

Si vous utilisez de la sauce, ajoutez-la une fois la cuisson terminée, sauf si vous emballez la portion de protéines, auquel cas ajoutez la sauce avant de l'emballer.

UTILISEZ UN LIANT AVEC DES MARINADES SÈCHES

Si vous utilisez une marinade sèche, nous vous recommandons d'appliquer un liant comme du vinaigre de cidre de pomme ou de la moutarde sur les portions de protéines avant d'appliquer la marinade sèche.

REMPLEZ TOUJOURS LA BOÎTE DE GRANULÉS JUSQU'À LA LANGUETTE DE REMPLISSAGE SUPÉRIEURE,

pour assurer un allumage adéquat des granulés. Le fait d'ajouter moins de granulés ne modifiera pas l'intensité du fumage et causera des problèmes d'allumage.

ÉVITEZ LES ALIMENTS SURGELÉS

Le fumage d'aliments congelés peut laisser un goût amer.

PAS BESOIN D'HUILES

Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huiles ou d'enduits à cuisson antiadhésifs lorsque vous utilisez le fumoir, car la fumée n'adhérera pas aussi bien aux aliments.

LIMITEZ LES OUVERTURES DU COUVERCLE

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

POUR LES CUISSONS PLUS LONGUES,

la viande peut être emballée dans du papier de boucherie ou du papier d'aluminium environ à mi-cuisson, une fois que le goût de fumée et l'écorce se sont développés. L'emballage aide à conserver l'humidité et à empêcher la viande de sécher.

POUR DES CUISSONS PLUS COURTES,

ajoutez de la nourriture sur le gril une fois l'allumage des granulés terminé pour conférer la saveur la plus fumée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Assurez-vous toujours que le débit de gaz est coupé, que le bouton du brûleur est sur la position OFF (ÉTEINT) et que le grill est débranché avant le nettoyage ou l'entretien. Laissez toujours refroidir le grill, les accessoires et la boîte à granulés avant le nettoyage ou l'entretien.

Afin de réduire au minimum les bouffées de chaleur, nous vous recommandons de bien nettoyer le grill régulièrement, surtout après chaque

20 heures de cuisson, 12 cuissons ou après avoir terminé une cuisson en utilisant les fonctions de cuisson LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) ou BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)

1

INTÉRIEUR DU COUVERCLE

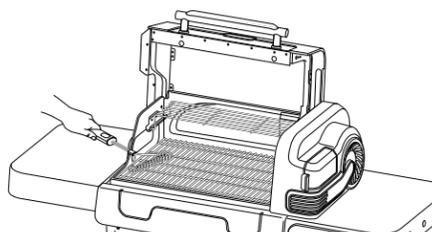
Utilisez une brosse à grill en acier inoxydable pour racler délicatement les flocons colorés à l'intérieur du couvercle. Bien qu'ils soient sans danger, nous recommandons de les nettoyer pour éviter que des flocons ne tombent dans les aliments.



2

GRILLES DU GRIL

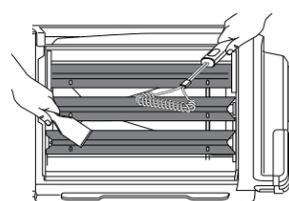
Laissez les grilles en place. Préchauffez le grill, utilisez une brosse à grill en acier inoxydable pour enlever des grilles tout résidu de votre dernière cuisson.



3

PANNEAUX IGNIFUGES

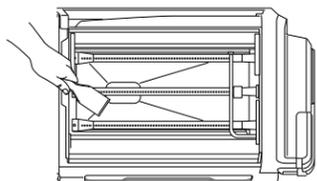
Retirez les grilles et mettez-les de côté. Utilisez un grattoir en plastique pour nettoyer tout résidu ou débris sur les panneaux ignifuges. Au besoin, vous pouvez aussi utiliser une brosse en acier inoxydable.



4

ENTONNOIR À GRAISSE

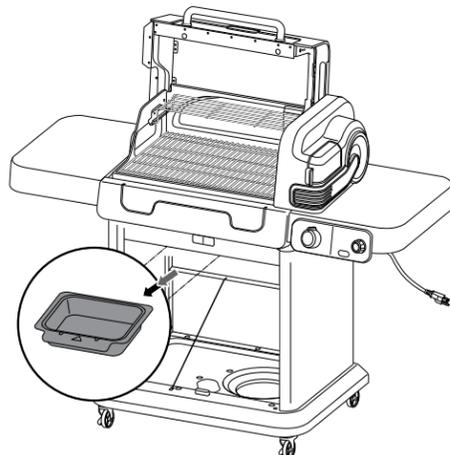
Brossez ou grattez les débris vers la plaque de récupération des graisses avec une brosse à grill ou un grattoir en acier inoxydable. Faites attention de ne pas rayer l'entonnoir.



5

PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES

Retirez délicatement la plaque de récupération des graisses une fois qu'elle a refroidi complètement et jetez-en le contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation. Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Des doublures de plaques de récupération des graisses sont offertes pour un nettoyage sans tracas. Après la pluie ou la neige, vérifiez toujours la plaque de récupération des graisses et jetez toute eau ou tout autre contenu.



NINJA FLEXFLAME

AMÉLIORATIONS



BALAYEZ ICI pour magasiner les accessoires de Ninja FlexFlame™

COMPLÉTEZ VOTRE SYSTÈME DE CUISSON

VENDU SÉPARÉMENT



Plancha haut de gamme



Demi-plancha haut de gamme



Granulés Ninja Woodfire™



Pierre à pizza artisanale de 40 cm



Planche à pizza perforée de 40 cm



Panier à grillades

EN CAS DE FEU DE GRAISSE, NE VERSEZ PAS D'EAU SUR LE GRIL.

1

TOURNEZ LE BOUTON DU BRÛLEUR SUR OFF (ÉTEINT).

2

DÉBRANCHEZ LE GRIL.

3

LAISSEZ LE COUVERCLE DU GRIL FERMÉ, PUIS ATTENDEZ QUE LE FEU S'ÉTEIGNE.

4

SI VOUS POUVEZ LE FAIRE EN TOUTE SÉCURITÉ, COUPEZ LE GAZ DU RÉSERVOIR DE PROPANE, ÉLOIGNEZ L'APPAREIL DE TOUTE STRUCTURE ET NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE.

5

SI L'INCENDIE EST IMPOSSIBLE À CONTRÔLER, APPELEZ IMMÉDIATEMENT LES POMPIERS.

COMPLÉTEZ VOTRE INSTALLATION AVEC DES ACCESSOIRES



Housse de grill haut de gamme



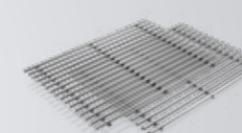
Grille extensible de rôtissage et de fumage



Spatule à plaque chauffante



Doublures de plaque de récupération des graisses



Grilles en acier inoxydable



Ensemble d'ustensiles pour grill

TOUS LES ACCESSOIRES SONT VENDUS SÉPARÉMENT

Des questions? ninjakitchen.ca/fr/ 11

TRIO DE HAMBURGERS GRILLÉS

FONCTION : GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) | ÉQUIPEMENT : GRILLES, CÔTÉ PLAT VERS LE HAUT
PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 12 MINUTES | DONNE : 12 PORTIONS



INGRÉDIENTS

4 galettes de hamburger déjà préparées (¼ lb [115 g] chacune, 1,27 cm d'épaisseur)

4 galettes de dinde déjà préparées (¼ lb [115 g] chacune, 1,27 cm d'épaisseur)

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

4 galettes de hamburger végétarien surgelées (2½ oz [70 g] chacune)

12 tranches de fromage fin au choix

POUR LE SERVICE

Pains à hamburger

Ketchup

Moutarde

Mayonnaise

Laitue

Tomates, en tranches

Oignon, en tranches

Cornichons

PRÉPARATION

- 1 Suivez les instructions d'allumage sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (Réglage de la température) pour régler la température à 450°F (232°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil indiquera la température actuelle qui clignotera, puis réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche (après environ 10 à 15 minutes).
- 2 Assaisonnez généreusement les galettes de hamburgers de bœuf et de dinde avec du sel et du poivre des deux côtés.
- 3 Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez les galettes de hamburgers de bœuf, de dinde et de légumes sur les grilles. Fermez le couvercle.
- 4 Faites cuire les galettes de hamburgers pendant 12 minutes, en les retournant à la mi-cuisson. Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la cuisson désirée est atteinte (si certaines galettes de hamburger atteignent la cuisson désirée avant d'autres, placez-les sur la grille supérieure pour les garder au chaud). Placez les tranches de fromage sur les hamburgers désirés et fermez le couvercle pour faire fondre le fromage (environ 1 minute).
- 5 Une fois la cuisson terminée, retirez les galettes de hamburgers et servez-les au goût avec les condiments et les garnitures sur les pains à hamburger.

ASTUCE : Réduisez les portions au goût et gardez un œil sur les hamburgers pour obtenir la cuisson désirée.

MACARONI AU FROMAGE ET AU POULET BUFFALO FUMÉ

FONCTION : BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR) | ÉQUIPEMENT : GRILLES DU GRIL, 23 cm X 33 cm MOULE À CUISSON EN MÉTAL
PRÉPARATION : 15 MINUTES | CUISSON : 1 HEURE 5 MINUTES | DONNE : 6 À 8 PORTIONS



INGRÉDIENTS

10 oz (285 g) de fromage fondu préparé, coupé en cubes de 1,27 cm

1 boîte (455 g) de macaroni

4 tasses (1 L) de lait entier

2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé, divisé

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

2 tasses (500 ml) de poulet popcorn surgelé

¼ tasse (60 ml) de sauce Buffalo, et un peu plus pour le service

½ tasse (125 ml) de chapelure panko

2 c. à soupe de beurre salé, ramolli

½ tasse (125 ml) de fromage bleu émietté

PRÉPARATION

- 1 Dans le moule à cuisson en métal, ajoutez le fromage fondu, le macaroni, le lait, 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé, le sel et le poivre, puis remuez pour bien mélanger.
- 2 Remplissez le fumoir de granulés jusqu'à la ligne de remplissage supérieure. Fermez le couvercle de la boîte.
- 3 Suivez les instructions d'allumage sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 325°F (165°C). Sélectionnez le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE), puis fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil affichera des barres de progression pendant qu'il prépare la fonction de fumage, puis il indiquera la température actuelle qui clignotera, et réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température sélectionnée est atteinte (après environ 15 à 20 minutes).
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez la plaque au centre des grilles. Fermez le couvercle et faites cuire 15 minutes. Après 15 minutes, soulevez le couvercle et couvrez bien le plat de cuisson avec du papier d'aluminium. Faites cuire pendant 15 minutes de plus.
- 5 Soulevez le couvercle, retirez le papier d'aluminium du moule, ajoutez ½ tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé et mélangez le macaroni au fromage jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Recouvrez le moule de papier d'aluminium, fermez le couvercle, et cuisez encore 20 minutes.
- 6 Dans un bol moyen, mélangez le poulet popcorn avec la sauce Buffalo. Retirez le papier d'aluminium du moule et placez le poulet sur le macaroni au fromage. Recouvrez le moule de papier d'aluminium, fermez le couvercle et cuisez encore 15 minutes.
- 7 Dans un petit bol, mélangez ½ tasse (125 ml) de fromage cheddar restant, la chapelure, le beurre et le fromage bleu. Au cours des 5 dernières minutes de cuisson, ouvrez le couvercle et saupoudrez le mélange sur le poulet et le macaroni au fromage. Fermez le couvercle et terminez la cuisson jusqu'à ce que la garniture soit fondue et dorée.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirez le moule de l'appareil et servez le macaroni au fromage pendant qu'il est chaud.

POULET À LA BIÈRE EN CANETTE AVEC LÉGUMES GRILLÉS

FONCTION : BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR) | ÉQUIPEMENT : GRILLES, 23 cm X 33 cm MOULE À CUISSON EN MÉTAL PRÉPARATION : 15 MINUTES | CUISSON : ENVIRON 1 HEURE 55 MINUTES | DONNE : 4 À 6 PORTIONS



INGRÉDIENTS

12 oz (1 canette) de bière ou de racinette
1 poulet entier (environ 6 à 7 lb [2,7 à 3,2 kg]), abats enlevés
¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive, divisée
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) d'assaisonnements barbecue
2 tasses (500 ml) de carottes miniatures
1 oignon jaune de taille moyenne, pelé, paré et coupé en quartiers
2 tasses (500 ml) de choux de Bruxelles, parés, coupés en deux
1 sac de rangement (24 oz [680 g]) de pommes de terre grelots, coupées en deux

PRÉPARATION

- 1 Versez la moitié de la bière/boisson gazeuse dans le moule en métal, puis placez la canette contenant le reste de la boisson au centre du moule.
- 2 Badigeonnez le poulet de 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, puis assaisonnez-le de sel, de poivre, et d'assaisonnement barbecue. Placez le poulet (côté creux vers le bas) sur la canette de bière ou de boisson gazeuse de façon à ce que le poulet soit debout et que la canette soit au moins à mi-chemin dans la cavité. Placez les cuisses de poulet vers l'avant, vers la poitrine, de façon à former un trépied.
- 3 Dans un grand bol, mélangez les carottes, l'oignon, les choux de Bruxelles et les pommes de terre grelots avec le reste de l'huile et assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les légumes dans le moule autour du poulet.
- 4 Suivez les instructions d'allumage sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 375°F (232°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez le moule au centre des grilles. Fermez la porte et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30.
- 6 Après 1 h 30, vérifiez la température du poulet à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée. Au besoin, continuez à cuire le poulet jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 165°F (74°C) (environ 15 minutes de plus).
- 7 Lorsque le poulet a atteint 165°F (74°C), retirez le moule de l'unité et laissez reposer 10 à 15 minutes avant de trancher le poulet et de servir avec les légumes grillés.

ASTUCE : Si vous utilisez un poulet plus petit, ajustez le temps de cuisson au besoin.

ÉPAULE DE PORC FUMÉE

FONCTION : LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) | ÉQUIPEMENT : GRILLES DU GRIL, POINTED SIDE UP (CÔTÉ MARQUÉ VERS LE HAUT)
PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : DE 6 À 9 HEURES | DONNE : 6 À 8 PORTIONS



INGRÉDIENTS

7 à 8 lb (3,2 à 3,6 kg) d'épaule de porc avec os, parée
½ à 1 tasse (125 à 250 ml) d'assaisonnement au choix
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Enrobez généreusement le porc de la quantité désirée d'assaisonnement, de sel et de poivre.
- 2 Remplissez le fumoir de granulés jusqu'à la ligne de remplissage supérieure. Fermez le couvercle de la boîte.
- 3 Soulevez le couvercle du barbecue et placez l'épaule de porc au centre des grilles. Fermez le couvercle.
- 4 Suivez les instructions d'allumage sur la plaque, puis sélectionnez la fonction LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 250°F (121°C). Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour allumer les granulés. (L'indicateur « IGN » et une barre de progression s'affichent sur le panneau de commande, indiquant que les granulés s'enflamment).
- 5 Après 4 heures, utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température interne de la partie la plus épaisse du porc [la cuisson est terminée lorsque la sonde est tendre et que la température interne atteint 207°F (97°C)]. Si davantage de temps est nécessaire, fermez le couvercle et poursuivez la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le porc de l'appareil et laissez-le reposer 15 minutes à découvert, puis couvrez-le lâchement de papier d'aluminium et laissez reposer 45 minutes de plus. Effilochez le porc et servez au goût.

POUR LES TACOS OU LES NACHOS :

Avant la cuisson, assaisonnez le porc avec un peu de cumin moulu, de poudre de chili, de poudre d'ail, de poudre d'oignon, de sel et de poivre.

POUR LES SANDWICHS AU PORC EFFILOCHÉ OU LES MINI-HAMBURGERS :

Avant la cuisson, assaisonnez le porc avec l'assaisonnement de votre choix. Après la cuisson, effilochez le porc et mélangez-le avec la sauce barbecue. 15

FLÉTAN GRILLÉ AVEC AGRUMES ET ASPERGES CARBONISÉS

FONCTION : 2 ZONE | ÉQUIPEMENT : GRILLES, CÔTÉ PLAT VERS LE HAUT | PRÉPARATION : 10 MINUTES | CUISSON : 10 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, divisées
- 2 c. à thé (10 ml) d'ail émincé
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) de thym frais, sans les tiges
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 4 filets de flétan frais (6 à 8 oz [70 à 225 g] chacun)
- 1 botte (environ 1 lb [455 g]) d'asperges, parées
- 2 citrons, coupés en deux

PRÉPARATION

- Dans une assiette ou dans un plat de cuisson peu profond, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, d'ail, de zeste de citron, de thym, et de sel, puis poivrez et enrobez uniformément les filets de flétan dans le mélange.
- Dans un autre bol moyen, mélangez les asperges dans l'huile d'olive restante, puis salez et poivrez.
- Suivez les instructions d'allumage indiquées sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction 2 ZONE et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 375°F (190°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil indiquera la température actuelle qui clignotera, la puis la température réglée jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche.
- Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez les filets, les asperges et les citrons (la chair vers le bas) sur les grilles de la plaque, au-dessus des 2 brûleurs avant. Fermez le couvercle.
- Après 5 minutes, remontez le couvercle et retournez les filets. Tournez les asperges et placez-les sur le brûleur arrière pour terminer la cuisson. Vérifiez les citrons. S'ils ont atteint le niveau désiré de carbonisation, placez-les sur la grille arrière pour les garder au chaud; sinon, continuez à les faire cuire sur la grille avant.
- Fermez le couvercle et faites cuire les filets pendant 5 minutes de plus, en les plaçant sur le brûleur arrière si désiré. La cuisson est terminée lorsque la température interne atteint 145°F (63°C) dans la partie la plus épaisse du filet à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les filets de flétan et les asperges de l'appareil, pressez dessus les citrons grillés, et servez.

ASTUCE : Vous ne trouvez pas de flétan? Remplacez-le par un autre poisson plus charnu, comme le saumon.

FAUX-FILETS GRILLÉS AVEC OIGNONS ET CHAMPIGNONS PORTOBELLOS

FONCTION : 2 ZONE | ÉQUIPEMENT : GRILLES, CÔTÉ PLAT VERS LE HAUT | PRÉPARATION : 15 MINUTES | CUISSON : ENVIRON 10 MINUTES | DONNE : 2 À 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

- 2 faux-filets [environ 1 lb (455 g) chacun]
- 2 c. à soupe (30 ml) à steak de Montréal
- 1 gros oignon Vidalia, pelé, sans les extrémités, tranché en disques de 1,27 cm d'épaisseur
- 2 gros chapeaux de champignons portobellos, sans les tiges
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 2 c. soupe (30 ml) de vinaigre balsamique
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 1 c. à thé (5 ml) de thym frais, sans les tiges
- 1 c. à thé (5 ml) d'ail émincé
- 2 c. soupe (30 ml) de persil haché, pour le service
- Tranches de citron, au goût, pour le service

PRÉPARATION

- Assaisonnez les deux côtés des filets avec les épices à steak de Montréal et mettez-les de côté.
- Dans un grand bol, ajoutez les disques d'oignon, les champignons, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel, le poivre, le thym et l'ail, et remuez délicatement pour bien mélanger (essayez de garder les disques d'oignon intacts pour les faire griller et les retourner facilement).
- Suivez les instructions d'allumage indiquée sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction 2 ZONE et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 500°F (260°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil indiquera la température actuelle qui clignotera, puis réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche.
- Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez les filets, les oignons et les champignons sur les grilles, sur les 2 brûleurs avant. Fermez le couvercle.
- Cuisez les steaks pendant 4 à 5 minutes, puis ouvrez le couvercle, retournez les filets et fermez le couvercle. Prolongez la cuisson de 4 à 5 minutes.
- Déplacez les filets vers le brûleur arrière. Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour retirer les filets lorsqu'ils ont atteint environ 10 degrés avant la cuisson désirée. Si vous souhaitez faire cuire les filets davantage, fermez le couvercle du barbecue.
- Entre-temps, faites griller les oignons et les champignons en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient grillés (environ 5 à 10 minutes). Placez-les sur la grille supérieure pour les garder au chaud une fois la cuisson désirée atteinte.
- Retirez les filets avant qu'ils atteignent la cuisson désirée et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne des filets continuera d'augmenter en raison de la cuisson après qu'ils aient été retirés de la source de chaleur. Garnissez les oignons et les champignons de persil et de tranches de citron, si désiré.

PIZZA MARGHERITA DE STYLE ARTISANAL

FONCTION : GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) | ÉQUIPEMENT : GRILLES, PIZZA STONE (PIERRE À PIZZA) | PRÉPARATION : 10 MINUTES
CUISSON : ENVIRON 5 À 8 MINUTES | DONNE : ENVIRON 4 PORTIONS :



BALAYEZ ICI
pour magasiner
des Pizza Peel
(pelles à pizza)
et d'autres mises
à jour Ninja
FlexFlame™

INGRÉDIENTS

12 oz (340 g) de pâte à pizza du commerce, à température ambiante
¼ tasse (60 ml) de sauce marinara ou à pizza
4 oz (113 g) de mozzarella frais, tranché
3 à 4 grandes feuilles de basilic frais, déchirées

PRÉPARATION

- 1 Placez la pierre à pizza sur les grilles. Suivez les instructions d'allumage sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 600°F (315°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil indiquera la température actuelle qui clignotera, puis réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche.
- 2 Lorsque l'appareil est préchauffé, gardez le couvercle fermé et laissez la pierre à pizza préchauffer pendant 10 minutes de plus.
- 3 Entre-temps, sur une surface de travail légèrement enfarinée, retirez la pâte et mélangez-la à la main pour former un cercle de 30 cm.
- 4 Couvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un rebord de 1,27 cm pour la croûte. Garnissez uniformément de mozzarella tranchée.
- 5 Lorsque la pierre à pizza est préchauffée, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza, ouvrez le couvercle et glissez la pizza sur la pierre. Fermez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez la pizza avec la pelle et laissez-la reposer 5 minutes avant de la garnir de basilic, de la trancher et de servir.

ÉCRABURGERS DÉJEUNER

FONCTION : BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR) | ÉQUIPEMENT : PLAQUE DE CUISSON PLEINE OU DEMI-PLANCHA*
PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : ENVIRON 25 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS



BALAYEZ ICI
pour magasiner
les plaques de
cuisson et les
autres mises à
niveau de Ninja
FlexFlames™

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola
1½ tasse (375 ml) de préparation à crêpes, au choix, divisée
8 tranches de bacon
1 lb (455 g) de bœuf haché, divisé en 4 boules formées
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
4 gros œufs
4 tranches de fromage cheddar
Mayonnaise ou aioli, au goût
Sirop d'érable, au goût

PRÉPARATION

- 1 Installez la plaque de cuisson dans l'appareil. Suivez les instructions d'allumage sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 425°F (218°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil indiquera la température actuelle qui clignotera, puis réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche.
- 2 Lorsque l'appareil est préchauffé, gardez le couvercle fermé et laissez la plaque préchauffer pendant 10 minutes de plus.
- 3 Lorsque la plaque est préchauffée, soulevez le couvercle et ajoutez uniformément de l'huile de canola sur la plaque de cuisson. Utilisez une tasse à mesurer de ¼ tasse (125 ml) pour déposer la pâte sur la plaque chauffante et faire 8 crêpes, en travaillant par lots au besoin. Cuissez pendant environ 2 minutes, en retournant une fois à mi-cuisson, puis retirez les crêpes de la plaque et réservez.
- 4 Placez les tranches de bacon sur la plaque chauffante et fermez le couvercle. Cuissez pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte, en retournant une fois à mi-cuisson. Retirez le bacon de la plaque, placez-le sur une assiette recouverte d'un essuie-tout et mettez-le de côté.
- 5 Ajouter les boulettes de hamburger formées sur la plaque une à la fois, en plaçant du papier sulfurisé sur la viande et en l'écrasant fermement avec le dos d'une spatule pour former une galette mince. Retirez le papier parchemin et jetez-le; puis, assaisonnez-la viande de sel et de poivre. Faites cuire les galettes pendant 6 à 8 minutes, en les retournant à la mi-cuisson. Placez une tranche de fromage sur chaque hamburger et fermez le couvercle pour faire fondre le fromage (environ 1 minute). Déposez chaque galette sur une crêpe.
- 6 Craquez les œufs sur la plaque et cuisez pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte, en les retournant à mi-cuisson si désiré.
- 7 Placez un œuf et 2 tranches de bacon sur chaque galette. Ajoutez la mayonnaise (ou l'aioli) et le sirop d'érable au goût, et recouvrez chaque galette d'une autre crêpe. Servez-les immédiatement.

TRIANGLE DE BAS DE SURLONGE FUMÉ POÊLÉ À L'ENVERS AVEC DU CHIMICHURRI AU CHIPOTLE



FONCTION : LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) ET GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) | ÉQUIPEMENT : GRILLES, CÔTÉ PLAT VERS LE HAUT | PRÉPARATION : 1 HEURE | CUISSON : ENVIRON 45 MINUTES | DONNE : 4 À 6 PORTIONS



INGRÉDIENTS POUR LA SURLONGE

1 triangle de bas de surlonge (2,5 lb [1,1 kg]), peau argentée retirée
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'ail
1 c. à soupe (15 ml) de poudre de chili ancho

INGRÉDIENTS DE LA SAUCE CHIMICHURRI AU CHIPOTLE

2 piments chipotle en conserve dans de la sauce adobo
½ tasse (125 ml) de persil, grossièrement haché
½ tasse (125 ml) de coriandre, grossièrement hachée
¼ (65 ml) tasse de feuilles d'origan frais
4 gousses d'ail, écrasées
¼ tasse (65 ml) de vinaigre de vin rouge
Jus d'une lime fraîche
¼ tasse (65 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili ancho
½ c. à thé (2,5 ml) de sel casher
Une pincée de piment de Cayenne broyé

PRÉPARATION

- 1 Assaisonnez généreusement trois pointes de sel et de poivre, puis de poudre d'ail et de chili ancho, puis laissez reposer à température ambiante pendant une heure.
- 2 Pendant que le triangle de bas de surlonge réchauffe, mélangez tous les ingrédients du chimichurri dans un robot culinaire ou un mélangeur. Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et que la sauce ait légèrement épaissi. Une fois terminé, mettez-le de côté.
- 3 Soulevez le couvercle du barbecue et placez le triangle de bas de surlonge au centre des grilles. Fermez le couvercle.
- 4 Suivez les instructions d'allumage indiquées sur le gril, puis sélectionnez la fonction LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 250°F (121°C). Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR WOODFIRE) pour allumer les granulés. (L'indicateur « IGN » et une barre de progression s'affichent sur le panneau de commande, indiquant que les granulés s'enflamment).
- 5 Cuisez jusqu'à ce que le thermomètre à lecture instantanée indique entre 128°F (53°C) (moyen saignant) et 135 °F (57°C) (moyen), environ 45 minutes, en retournant le triangle de bas de surlonge à mi-cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le triangle de bas de surlonge et laissez-le reposer 15 minutes.
- 7 Pendant qu'il repose, suivez les instructions d'allumage de l'appareil, puis sélectionnez la fonction GRILLE/PIZZA (gril/pizza) et utilisez le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 600°F (315°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage (la température actuelle clignotera et l'appareil réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé). L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche (après environ 10 à 15 minutes).
- 8 Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez le triangle de bas de surlonge sur les grilles. Fermez le couvercle.
- 9 Faites cuire le triangle de bas de surlonge pendant 4 à 6 minutes, en le retournant à la mi-cuisson.
- 10 Une fois la cuisson terminée, retirez le triangle de bas de surlonge, tranchez-le et servez-le, garni de sauce chimichurri au chipotle réservée.

SALADE DE MAÏS DE RUE D'INSPIRATION MEXICAINE

FONCTION : GRILLE/PIZZA (GRIL/PIZZA) | ÉQUIPEMENT : GRILLES DE LA PLAQUE | PRÉPARATION : 10 MINUTES
CUISSON : 10 MINUTES | DONNE : 4 À 6 PORTIONS



INGRÉDIENTS DE LA SALADE DE MAÏS

4 épis de maïs, sans les feuilles
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
Sel casher, au goût
1 petit oignon rouge, pelé, en dés
1 tasse (250 ml) de fromage cotija, émietté
2 tasses (500 ml) de tomates cerises, coupées en deux et salées
Oignons verts, tranchés finement, pour la garniture

INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE AU CHILI ANCHO, À LA LIME ET À LA CORIANDRE

½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de champagne
2 c. à soupe (30 ml) de vin rouge
Jus et zeste de 2 limes
Jus d'un demi-citron
1 c. à soupe de poudre de chili ancho
2 c. à soupe (30 ml) de miel
1 tasse (250 ml) de persil frais, sans les tiges
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Placez le maïs sur une plaque et enrobez uniformément chaque épis de maïs d'huile et de sel.
- 2 Suivez les instructions d'allumage indiquées sur l'appareil, puis sélectionnez la fonction GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) et utiliser le bouton TEMPERATURE CONTROL (RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE) pour régler la température à 600°F (315°C). Fermez le couvercle pour commencer le préchauffage. (L'appareil indiquera la température actuelle qui clignotera, puis réglera la température jusqu'à ce que l'appareil soit préchauffé.) L'appareil est préchauffé lorsque la température que vous aviez sélectionnée s'affiche.
- 3 Lorsque l'appareil est préchauffé, soulevez le couvercle et placez le maïs sur les grilles. Fermez le couvercle.
- 4 Cuisez pendant 10 minutes, en tournant toutes les 2 à 3 minutes pour assurer une cuisson uniforme.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le maïs du gril et laissez-le refroidir.
- 6 Pendant que le maïs refroidit, préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur, puis mélangez par pulsations.
- 7 Versez la moitié de la vinaigrette dans un grand bol, ajoutez les oignons et réservez pour mariner.
- 8 Coupez les grains de maïs et ajoutez-les au bol avec le mélange de vinaigrette, le fromage cotija et les tomates cerises. Mélangez bien. Goûtez et ajustez les assaisonnements ou ajoutez de la vinaigrette au besoin. Toute vinaigrette restante peut être conservée au réfrigérateur dans un contenant hermétique pendant 3 jours.
- 9 Garnissez d'oignons verts et servez.

ASTUCE : Utilisez la technologie WOODFIRE Flavour si vous désirez une saveur fumée.

TABLEAUX | GRIL

ASTUCE : Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la section sur l'interaction avec la technologie Ninja Woodfire Flavour.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INTERACTION
VOLAILE						
Poitrines de poulet, désossées	2 à 8 ch. (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,8 kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 25 min	Retournez à la mi-cuisson
Poitrines de poulet, avec os, avec peau	2 à 8 ch. (environ 2 à 8 lb [0,9 à 3,6 kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 20 à 30 min	Retournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet	2-8 ch. (environ 2 à 8 lb [0,9 à 3,6 kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 25 à 35 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses de poulet	2 à 10 ch.	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 25 min	Cuisez sur la grille supérieure, en retournant à la moitié de la cuisson
Filets de poulet	2 à 12 ch.	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet, désossées	2 à 10 ch. (environ 1 à 5 lb [0,9 à 2,3 kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet, avec os et peau	2 à 10 ch. (environ 2 à 8 lb [0,9 à 3,6 kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 15 à 30 min	Retournez à la mi-cuisson
Ailes de poulet	10 à 30 ch. (environ 1 à 3 lb [0,45 à 1,4 kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Hamburgers de dinde	2 à 10 galettes (environ 1/4 à 1/2 lb [115 à 225 g] chacune, environ 12,7 cm de diamètre)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
BŒUF						
Hamburgers	2 à 10 galettes (environ 1/4 à 1/2 lb [115 à 225 g] chacune, environ 12,7 cm de diamètre)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 8 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Filet mignon	2 à 8 (environ 1/2 à 1 lb [2,27 à 454 g] chacun)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Bavette (0,45 à 2,72 kg),	1 à 6 (environ 1 à 2 lb [454 à 907 g] chacune)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 25 min	Retournez à la mi-cuisson
Hot-dog	2 à 10 ch.	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 5 à 15 min	Cuisez sur la grille supérieure, en retournant à la moitié de la cuisson
Biftecks New York	2 à 6 [environ 1/2 à 1 lb (225 à 455 g) chacun]	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Faux-filets	2 à 6 [environ 1/2 à 1 lb (225 à 455 g) chacun]	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Bifteck de hampe	2 à 6 [environ 1/2 à 1 lb (225 à 455 g) chacun]	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Bifteck de pointe	1 à 8 lb (0,45 à 3,6 kg) au total	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
PORC/AGNEAU						
Carré d'agneau	1 à 4 (environ 1/2 à 1 lb [225 à 455 g] chacun)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Côtelettes de porc, désossées	2 à 8 (environ 1/2 à 1 lb [225 à 455 g] chacun)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Côtelettes de porc, avec os	2 à 8 (environ 1 à 2 lb [455 à 900 g] chacun)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Filets de porc	1 à 4 (environ 1 à 6 lb [0,45 à 2,7kg] au total)	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 20 à 35 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses	2 à 10 ch.	Assaisonnez, au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 15 min	Cuisez sur la grille supérieure, en retournant à la moitié de la cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE FERMÉ**. Si le couvercle de cuisson est ouvert, réglez la température de cuisson à 600°F (315°C) pour obtenir des résultats optimaux.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et de la cuisson souhaitée. Gardez un œil sur les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | PLAQUE - SUITE

ASTUCE : Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la section sur l'interaction avec la technologie Ninja Woodfire Flavour.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INTERACTION
FRUITS DE MER						
Flétan	2 à 8 filets (environ 1 à 4 lb [45 g à 1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Flétan	2 à 8 filets (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Saumon	2 à 8 filets (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Pétoncles 20/30	6 à 24 ch. (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Crevettes (grosses)	6 à 24 ch. (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Espadon	2 à 8 ch. (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Thon	2 à 8 ch. (environ 1 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
LÉGUMES						
Asperges	1 à 4 bottes	Coupez les extrémités, badigeonnez légèrement avec de l'huile et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 5 à 15 min	Tournez toutes les 3 minutes
Poivrons	1 à 6 ch.	Évidez, coupez en quartiers, badigeonnez d'huile et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Brocoli	1 à 4 têtes	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Tournez toutes les 3 minutes
Carottes	1 à 10 ch.	Épluchez, coupez les extrémités, badigeonnez légèrement avec de l'huile, et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Épis de maïs	De 1 à 8 épis	Retirez les glumes, badigeonnez légèrement avec de l'huile, et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Tournez toutes les 3 minutes
Chou-fleur	1 à 4 têtes	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Aubergine	1 à 6 ch.	Coupez en tranches de 1,27 cm, badigeonnez légèrement d'huile et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Oignons, blancs ou rouges	1 à 4 ch.	Coupez en tranches de 1,27 cm, badigeonnez légèrement d'huile et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Champignons portobellos	1 à 8 ch.	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Courge ou courgette	1 à 6 ch.	Coupez en tranches de 1,27 cm, badigeonnez légèrement d'huile et assaisonnez au goût	GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)	600°F (315°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE FERMÉ**. Si le couvercle de cuisson est ouvert, réglez la température de cuisson à 600°F (315°C) pour obtenir des résultats optimaux.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et de la cuisson souhaitée. Surveillez vos aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	TEMPÉRATURE INTERNE CIBLE
BŒUF						
Rôti de palette	5 à 8 lb (2,25 à 3,6 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (126°C)	De 3 à 4 heures	203°F (95°C)
Poitrine de bœuf	9 à 12 lb (4 à 5,5 kg)	Assaisonnez au goût et retournez à mi-cuisson	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 3 à 6 heures	De 206 à 210°F (de 97 à 99°C)
Bouts de côtes, désossés	1 à 2 lb (0,45 à 0,9 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 2 à 3 heures	De 205 à 210°F (de 96 à 99°C)
Bouts de côtes, avec os	2 à 3 lb (0,9 à 1,4 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 2 à 3 heures	De 205 à 210°F (de 96 à 99°C)
Aiguillette baronne	2 à 3 lb (0,9 à 1,4 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 2 à 3 heures	De 120 à 150°F (de 49 à 65°C)
PORC						
Petites côtes de dos	1 à 2 grilles	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 3 à 4 heures	De 190 à 203°F (de 88 à 95°C)
Côtes style Saint-Louis	1 à 2 côtes	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 3 à 5 heures	De 190 à 203°F (de 88 à 95°C)
Épaule	7 à 8 lb (1,18 à 3,63 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 6 à 9 heures	203°F (95°C)
Filet de bœuf	1 à 4 (1 à 2 lb [455 à 907 g] chaque)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 30 min à 1 h	145°F (63°C)
VOLAILLE						
Cuisses de poulet, désossées ou avec os dans	6 à 7 ch. (environ 1 à 2 lb [455 à 900 g] au total)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 30 min à 1 h	165°F (74°C)
Poulet, entier	3 ou 4 lb (1,35 à 1,8 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 3 à 4 heures	165°F (74°C)
Poitrines de canard	6 à 8 ch. (de 14 à 16 oz [400 à 455 g] chacune)	Assaisonnez au goût, peau vers le haut	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	350°F (177°C)	50 min à 1 h 30	140°F (60°C)
Cuisse de canard	8 à 10 ch. (de 4 à 6 oz [400 à 455 g] chacune)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	350°F (177°C)	De 30 min à 1 h	165°F (74°C)
Poitrines de dinde	2 à 3 ch. (3 à 4 lb [1,4 à 1,8 kg] au total)	Assaisonnez au goût et retournez à mi-cuisson	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	350°F (177°C)	De 1 à 2 heures	165°F (74°C)
Cuisses de dinde	1 à 2 lb (0,45 à 0,9 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	1 à 2 heures	165°F (74°C)
AGNEAU/VEAU						
Gigot d'agneau, désossé	1 à 2 lb (0,45 à 0,9 kg)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	De 5 à 6 heures	145°F (63°C)
Jarrets d'agneau	6 à 8 ch.	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	1 h 30 à 3 h	203°F (95°C)
Jarrets de veau	5 à 8 lbs (1 1/2 lb [680 g] chacune)	Assaisonnez, au goût	LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)	250°F (121°C)	2 à 3 heures	203°F (95°C)

REMARQUE : Gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et de la cuisson souhaitée. Surveillez vos aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | RÔTIR

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	TEMPÉRATURE INTERNE CIBLE
VOLAILLE						
Poulet entier	1 à 2 ch.	Assaisonnez, au goût	BAKE/ ROAST (CUIRE/ RÔTIR)	350°F (177°C)	1 h 30 à 2 h	165°F (74°C)
Dinde entière	5 à 6 lb (2,27 à 2,72 kg)	Assaisonnez, au goût	BAKE/ ROAST (CUIRE/ RÔTIR)	350°F (177°C)	1 h 30 à 2 h	165°F (74°C)
BŒUF						
Rôti de côte de bœuf, avec os	4 à 5 lb (1,8 à 2,2 kg)	Assaisonnez, au goût	BAKE/ ROAST (CUIRE/ RÔTIR)	400°F (204°C)	1 h 30 à 2 h 30	125 à 145°F (52 à 63°C)
Rôti de bœuf, désossé	4 à 5 lb (1,8 à 2,2 kg)	Assaisonnez, au goût	BAKE/ ROAST (CUIRE/ RÔTIR)	400°F (204°C)	1 h 30 à 2 h 30	125 à 145°F (52 à 63°C)
Côtes levées de première qualité, avec os ou désossées	8 à 9 lb (3,62 à 4 kg)	Assaisonnez, au goût	BAKE/ ROAST (CUIRE/ RÔTIR)	450°F/350°F (232/177°C)	20 premières minutes à 450°F (232°C), puis baisser à 350°F (177°C) pendant 2 à 3 heures	125 à 145°F (52 à 63°C)
Intérieur de ronde de bœuf	4 à 5 lb (1,8 à 2,2 kg)	Assaisonnez, au goût	BAKE/ ROAST (CUIRE/ RÔTIR)	400°F (204°C)	1 h 30 à 2 h 30	125 à 145°F (52 à 63°C)

REMARQUE : Gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et de la cuisson souhaitée. Surveillez vos aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | 2 ZONE

Créez un repas complet à textures multiples en utilisant la puissance de la chaleur directe et indirecte grâce à la fonction 2 ZONE. Les deux brûleurs avant seront allumés, tandis que le brûleur arrière sera éteint, créant des zones de cuisson directes et indirectes.

ÉTAPE 1 : CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

Enrobez d'huile et assaisonnez ou marinez au goût.

PROTÉINE	ÉPAISSEUR	QUANTITÉ JUSQU'À	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
PORC					
Côtelettes de porc désossées	3,81 cm	4 côtelettes (8 oz [227 g] chacune)	2 ZONE	500°F (260°C)	10 à 15 min
Saucisses	Standard	6 saucisses	2 ZONE	500°F (260°C)	10 à 15 min
BŒUF					
Filet mignon	1,27 à 3,81 cm	2 à 4 pièces, de 6 à 8 oz (170 à 227 g) chacune	2 ZONE	500°F (260°C)	8 à 12 min
Bifteck de contre-filet	1,27 à 3,81 cm	2 biftecks (16 oz chacun)	2 ZONE	500°F (260°C)	8 à 12 min (pour mi-saignant à moyen)
Aloyau	1,27 à 3,81 cm	1 à 2 biftecks (16 oz [198 g] chacun)	2 ZONE	500°F (260°C)	8 à 12 min (pour mi-saignant à moyen)
Faux-filet	1,27 à 3,81 cm	1 bifteck (10 oz [284 g])	2 ZONE	500°F (260°C)	8 à 12 min (pour mi-saignant à moyen)
Bifteck de pointe	½ pouce (1,27 cm)	8 à 12 pièces (1 à 1 ½ lb [454 à 680 g] au total)	2 ZONE	500°F (260°C)	8 à 12 min (pour mi-saignant à moyen)
POISSON					
Saumon	1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm)	2 ou 4 filets (4 à 6 oz [170 à 227 g] chacun)	2 ZONE	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Flétan	5 cm	2 ou 4 filets (4 à 6 oz [170 à 227 g] chacun)	2 ZONE	500°F (260°C)	De 10 à 15 min
VOLAILLE					
Poitrines de poulet désossées	1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm)	2 à 4 poitrines (6 à 8 oz [170 à 227 g] chacune)	2 ZONE	450°F (232°C)	12 à 16 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.

ÉTAPE 2 : CHOISISSEZ VOS LÉGUMES

Enrobez d'huile et assaisonnez ou marinez au goût.

LÉGUMES	QUANTITÉ (JUSQU'À)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	FONCTION	TEMPS DE CUISSON
Poivrons	2-3 poivrons	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 15 min
Brocoli	1 à 2 pommes	Coupez en deux	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 20 min
Chou-fleur	1 à 2 pommes	Coupez en deux	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 20 min
Maïs	De 2 à 4 épis	Enveloppes enlevées	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 20 min
Haricots verts	10 à 16 oz (280 à 455 g)	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 20 min
Oignons	2 à 3 oignons	Tranchés en rondelles de 1,27 cm	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 20 min
Champignons portobellos	4 à 6 champignons	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 20 min
Pommes de terre Russet	2 à 4 pommes de terre	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	2 ZONE	De 30 à 40 min.
Piments shishitos	16 oz (474 ml)	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 15 min
Courgettes	2 à 3 courgettes	Coupées en deux sur la longueur	500°F (260°C)	2 ZONE	De 10 à 15 min

PRÉPARATION :

- 1 Préchauffez le gril sur 2 ZONE à la température recommandée.
- 2 Lorsque le gril est préchauffé, saisissez les pièces de protéines et les légumes sur les 2 brûleurs avant pour obtenir la quantité désirée.
- 3 Déplacez les pièces de protéines et les légumes vers le brûleur arrière pour les cuire jusqu'à la cuisson désirée. (Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la cuisson des pièces de protéines.)

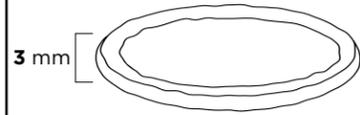
TABLEAUX | PIZZA

À L'AIDE DE LA FONCTION GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA), CRÉEZ DES PIZZAS MAISON AUSSI BONNES QU'AU RESTAURANT AVEC LA PIERRE À PIZZA DE 30 CM

Visitez le site ninjakitchen.com pour obtenir des recettes de pâte et des idées.

PRÉCHAUFFEZ LE GRIL ET LA PIERRE À PIZZA ET PRÉPAREZ LA PÂTE Utilisez de la pâte à température ambiante pour faciliter l'étirement.

STYLE NEW YORK
Poids/diamètre de la pâte :
14 oz (397 g), 30 cm
Température :
475°F (246°C)



CROÛTE MINCE
Poids/diamètre de la pâte :
10 oz (397 g), 30 cm
Température :
550°F (387°C)



STYLE ARTISANAL
Poids/diamètre de la pâte :
8 oz (397 g), 30 cm
Température :
600°F (315°C)



PIZZA À LA POËLE
(pizza épaisse/de Chicago)
Poids/diamètre de la pâte :
12 oz (340 g), 25 à 30 cm
Température :
450°F (232°C)



REMARQUE : Mettez la pierre à pizza sur le gril pendant le préchauffage. Une fois que le gril vous avertit qu'il est arrivé à température ambiante, attendez 10 minutes de plus pour que la pierre à pizza préchauffe complètement.

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE
Nous recommandons 1/4 à 1/2 tasse (62 à 125 ml) pour chaque pizza.

Marinara

Alfredo

Pesto

Barbecue

Buffalo

Marinara épicée

Vodka

Béchamel

CHOISISSEZ VOS GARNITURES
Nous recommandons environ 1 tasse (250 ml) de chacun pour chaque pizza.

Fromage râpé

Mozzarella fraîche

Fromage ricotta

Poulet

Saucisses

Boulettes de viande

Poivrons

Oignons

Brocoli

Pepperoni

Aubergine

Prosciutto

Jambon

Olives

Épinards

Ananas

REMARQUE : Évitez de surcharger la pizza, ce qui rendrait la cuisson plus difficile.

TEMPS DE CUISSON
Ajustez selon vos préférences

STYLE NEW YORK
8 à 12 min

CROÛTE MINCE
5 à 7 min

STYLE ARTISANAL
5 à 8 min

PIZZA À LA POËLE (pizza épaisse/de Chicago)
10 à 15 min

NINJA
FLEXFLAME
AMÉLIORATIONS



COMPLÉTEZ VOTRE SYSTÈME DE CUISSON POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

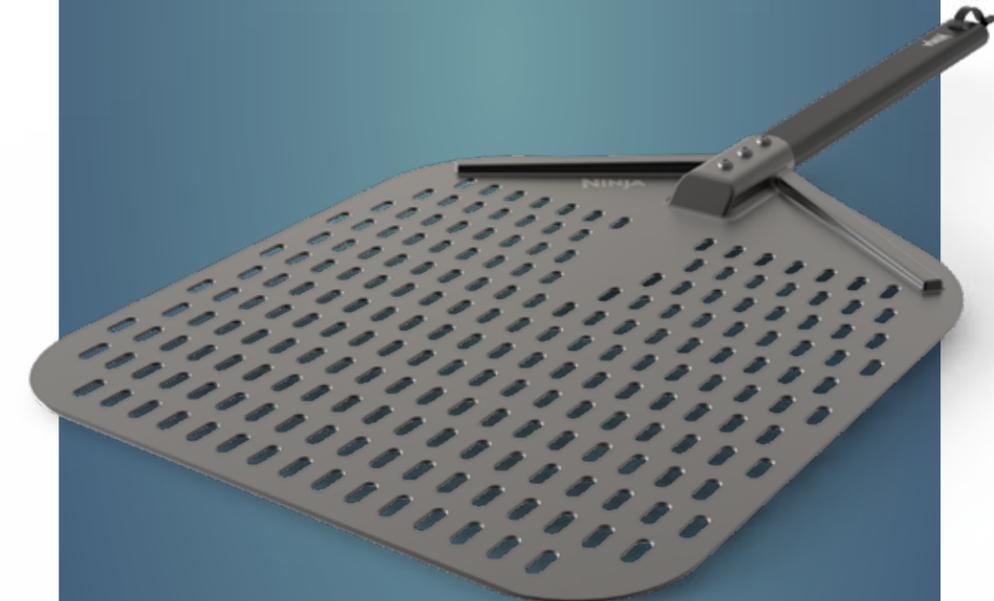


PLANCHE À PIZZA
PERFORÉE DE 40 CM

A FAIRE ET À NE PAS FAIRE

- Assurez-vous que la pierre est dans le four pendant le préchauffage.
- 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 ne colle pas au comptoir. Si la pâte colle, ajouter plus de farine en dessous. 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.

NE RESTEZ PAS COLLÉ!

- Ne laissez pas la pâte sur la pelle trop longtemps avant de la faire cuire.
- La pelle à pizza, la pâte et les garnitures doivent être à la température ambiante. La pâte est plus facile à étirer et à retirer de la pelle à la température ambiante.
- Si la pâte est trop humide et collante, saupoudrez généreusement de farine la pâte et la pelle avant d'étirer la pâte.
- 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.
- Avant d'ajouter les garnitures, secouez la pelle une fois d'avant en arrière pour vous assurer que la pâte glisse librement. Si ce n'est pas le cas, retirez la pâte et ajoutez de la farine sur la pelle.
- Si la pâte adhère à la pelle à pizza, faites 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.
- La pelle à pizza, la pâte et les garnitures doivent être à la température ambiante. La pâte est plus facile à étirer et à retirer de la pelle à température ambiante.
- 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, effectuez 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 vous faites cuire la pizza à moins de 500°F (260°C), faites cuire la pâte séparément pendant environ ___ minutes, puis ajoutez les garnitures et terminez la cuisson.
- Pour faire dorer davantage la croûte de la pizza, badigeonnez légèrement la pâte d'huile d'olive avant de la faire cuire.

CONSEILS ET ASTUCES

- Si vous travaillez avec de la pâte crue, farinez légèrement la surface de travail pour éviter que la pâte ne colle.
 - Si vous entreposez de la pâte préparée, placez-la dans un contenant hermétique ou dans un sac scellé et congelez-la dans un délai d'un jour. Assurez-vous d'amener la pâte à la température ambiante avant de la manipuler.
 - Si vous achetez de la pâte de votre pizzeria locale, vérifiez la date de péremption.
 - Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson d'une pizza de plus de 30 cm, tournez-la à mi-cuisson.
- REMARQUE :** 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 sur la pierre.
- Assurez-vous que la pierre est dans le four pendant le préchauffage.

LA PIZZA N'A PAS LE RÉSULTAT ESCOMPTÉ?

Raison possible	Solution
La pierre à pizza était trop chaude.	Réduisez la température de cuisson si la pâte est plus épaisse que ce qui est recommandé ci-dessus.
La pierre à pizza n'était pas assez chaude.	Assurez-vous de préchauffer la pierre. Si elle n'est pas préchauffée à la bonne température, le dessus de la pizza risque de brûler alors que le dessous ne cuira pas complètement.
La pâte était trop épaisse.	Abaissez la pâte à une épaisseur uniforme selon les recommandations ci-dessus.
Trop de garnitures, ou les garnitures étaient trop mouillées.	Utilisez moins de garnitures, assurez-vous qu'elles sont aussi sèches que possible et répartissez-les uniformément.
La pâte contient trop de sucre ou d'huile.	Le sucre brûle plus rapidement que le reste de la pâte, et l'huile accélère le processus de cuisson; n'utilisez pas ces ingrédients ou mettez-en très peu pour éviter que la pâte ne brûle.
Il y avait trop de farine sur la pierre à pizza ou sur la pâte.	Gardez la pierre propre et utilisez la pelle à pizza Ninja lorsque vous transférez la pizza non cuite dans le four; les perforations permettent à l'excédent de farine de tomber avant la cuisson.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INTERACTION
CLASSIQUES SUR LA PLAQUE						
Bacon	8 à 16 tranches	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	425°F (218°C)	5 à 10 min	Retournez au moins une fois pendant la cuisson
Œufs	2 à 8 gros œufs	Au goût (frits, brouillés, sur le plat, etc.), 1 c. à soupe d'huile sur la plaque chauffante	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	425°F (218°C)	De 3 à 4 min	(selon la préparation)
Pain doré	2 à 12 tranches	Trempé dans le mélange d'œufs	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	375°F (190°C)	8 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Sandwich au fromage fondu	2 à 8 sandwichs	Au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	4 min	Retournez à la mi-cuisson
Crêpes	4 à 8 (1/4 tasse [60 ml] de pâte chacune, environ 25 cm de diamètre)	Suivez les directives sur l'emballage	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	425°F (218°C)	4 min	Retournez à la mi-cuisson
FRUITS DE MER						
Pétoncles	12 à 24 ch. (environ 2 à 4 lb [0,45 à 1,8 kg] au total)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	d'intérieur	450°F (232°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Crevettes (grandes ou géantes)	12 à 24 ch. (environ 2 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 3 à 5 min	Retournez à la mi-cuisson
Tilapia	4 à 8 filets (environ 2 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	10 min	Retournez à la mi-cuisson
VOLAILLE						
Escalopes de poulet	4 à 8 (environ 1/2 à 1 lb [227 à 454 g] chacune)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 15 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Hamburgers au poulet et à la dinde	4 à 8 (environ 1/4 à 1/2 lb chacun, environ 12,7 cm de diamètre)	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Poulet ou dinde haché	2 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 5 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Bacon de dinde	8-16 tranches	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	4 à 8 min	Retournez à la mi-cuisson
BŒUF/PORC						
Hamburgers de bœuf	4 à 8 (environ 1/4 à 1/2 lb [110 à 125 g] chacun, environ 12,7 cm de diamètre)	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	425°F (218°C)	5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses Bratwurst	4 à 12 ch.	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	375°F (190°C)	20 à 25 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Bœuf haché	2 à 4 lb (0,45 à 1,81 kg)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	5 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Porc haché	2 à 4 lb (0,45 à 1,81 kg)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	7 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Bifteck de jambon	2 à 4 [environ 1/2 à 1 lb (227 à 454 g) chacun]	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	7 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses, pré-cuites	4 à 12 ch.	Aucune	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	350°F (177°C)	7 à 10 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Bifteck émincé	2 à 4 lb (0,45 à 1,81 kg)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	8 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE OUVERT**. Le temps de cuisson avec la cuisson par convection, avec le couvercle fermé, varie.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et de la cuisson souhaitée. Surveillez vos aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | PLANCHA - SUITE

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INTERACTION
LÉGUMES						
Asperges	2 à 4 bottes	Coupez les extrémités; ajoutez une cuillère à soupe d'huile à la plaque	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	15 à 20 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Poivrons	2 à 8 ch.	Évidez, coupez en quartiers, badigeonnez d'huile et assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	10 à 15 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Oignons	2 à 8 ch.	Coupez en tranches de 1,27 cm, badigeonnez légèrement d'huile et assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	5 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Pommes de terre à rissoler, fraîches	4 à 6 tasses (960 à 1440 ml)	Coupez en morceaux de 1,25 cm; ajoutez 30 ml (2 c. à soupe) d'huile sur la plaque, assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Pommes de terre râpées, fraîches	4 à 6 tasses (960 à 1440 ml)	3 c. à soupe d'huile ou de beurre sur la plaque, assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Pommes de terre râpées, surgelées	30 oz (1 sac)	2 c. à soupe (30 ml) d'huile ou de beurre sur la plaque, assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Patates douces, fraîches, en dés	4 à 6 tasses (960 à 1440 ml)	Coupez en morceaux de 1,25 cm; ajoutez 30 ml (2 c. à soupe) d'huile sur la plaque, assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Courgettes ou courges	2 à 8 ch.	Coupez les extrémités, coupez en tranches de 1,27 cm, badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)	400°F (204°C)	De 15 à 20 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE OUVERT**. Le temps de cuisson avec la cuisson par convection, avec le couvercle fermé, varie.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez vos aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

NINJA
FLEXFLAME
SÉRIE PLUS
SYSTÈME DE CUISSON EXTÉRIEUR

PG302CSL_QSG_REV_F_Mv1

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.
CYLONIC-HEAT IQ, FLEXFLAME, et NINJA WOODFIRE sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© SharkNinja Operating LLC, 2024.