

NINJA
WOODFIRE™
OUTDOOR GRILL

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 MASTER GRILLING LIKE A PRO

Welcome to the Ninja Woodfire Outdoor Grill. From here, you're just a few pages away from how-to's and recipes that'll make for the ultimate outdoor grilling and smoking experience, without the hassle. Now open the hood and let's get cooking.



**COLLAPSIBLE
GRILL STAND**

THE ULTIMATE SETUP

Getting the right stuff makes all the difference. Gear up with accessories for your new grill on Ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories



**PREMIUM
GRILL COVER**



**FLAT TOP
GRIDDLE PLATE**



**COMBO CRISPER
BASKET**



**PELLET
REFILLS**

TABLE OF CONTENTS

What's in the box	2	BBQ Smoking	
Get to know the control panel	3	Instructions.....	22
Cleaning	3	Kickstarters.....	24
Woodfire Technology	4	Recipes.....	28
Ninja Woodfire™ Pellets	6	Beyond Grilling	
Woodfire Flavour Scale.....	7	Instructions.....	32
Master Grilling		Recipes.....	34
Instructions.....	10	Sauces & Spice Rubs	38
Kickstarters.....	12	Cooking Charts	40
Recipes.....	16		

RECIPE KEY



NUT-FREE

GLUTEN-FREE

DAIRY-FREE

VEGAN

VEGETARIAN

WOODFIRE
FLAVOUR



SCAN HERE for
accessories
recipe videos,
tips & tricks



SCAN HERE for how-to videos on setting up your grill

WHAT'S IN THE BOX



NONSTICK GRILL GRATE

Use with every cooking function. Fits up to 6 burgers, 30 hot dogs, or 2 racks of ribs.

REMOVABLE WOODFIRE SMOKE BOX

Comes fully installed in the unit. Always insert it into place before adding pellets.

GREASE TRAY

Always insert grease tray before every cooking session.

BACK OF UNIT

NINJA WOODFIRE PELLETS

Each sample bag provides three smoke sessions. Open the pouch, fill the pellet scoop, and pour pellets into the smoke box. Give both of our signature blends a try with the included starter packs.

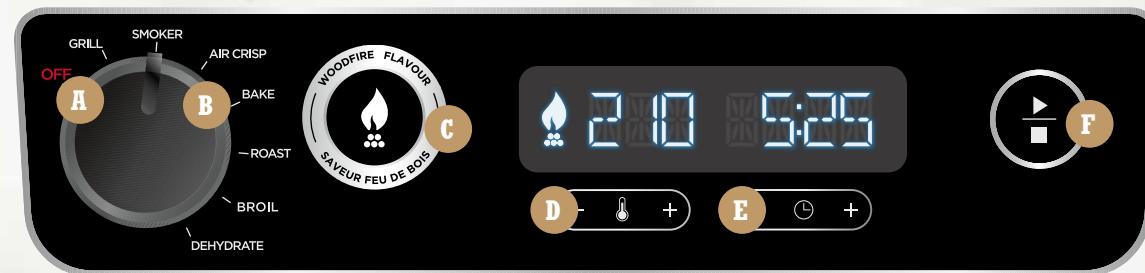
CRISPER BASKET

Air fry, roast, dehydrate, and more. Fits up to 3 lbs of food.

PELLET SCOOP

Designed to measure the perfect amount of Ninja Woodfire Pellets for one smoke session.

GET TO KNOW THE CONTROL PANEL



A OFF

When unit is not in use, ensure dial is in OFF position. Rotate dial clockwise to select cooking function. *NOTE: when display is illuminated, unit is on.*

B COOKING FUNCTIONS

Grill, Smoker, Air Crisp, Bake, Roast, Broil, Dehydrate.

C WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY

Press after selecting your cooking function to add woodfire flavour. Intended for use with the Grill, Air Crisp, Bake, Roast, and Dehydrate functions. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen. *NOTE: Woodfire Flavour Technology cannot be used with the Broil function.*

D TEMP

Use the (- +) buttons to adjust your temperature.

E TIME

Use the (- @ +) buttons to adjust your time.

F START|STOP

Press to start or stop the current cook function, or press and hold for 4 seconds to skip preheat.

PREHEAT FOR BETTER RESULTS

For best grilling results, let the grill fully preheat.

NOTE: Woodfire Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.

CLEANING INSTRUCTIONS

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

STEP 1

Remove nonstick grill grate and nonstick crisper basket (if used) after each use and hand-wash with warm, soapy water.

STEP 2

Remove smoke box and safely discard all cooled contents after each use.

STEP 3

Carefully remove cooled grease tray from back of unit and safely discard grease contents after each use. Hand-wash grease tray in warm, soapy water.



SCAN HERE for more cleaning tips & tricks

WOODFIRE TECHNOLOGY

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

TRY WOODFIRE FLAVOURS ON ANYTHING



100% REAL WOODFIRE FLAVOURS

Our high-power convection fan, integrated smoke box, and specially designed Ninja Woodfire Pellets work together to create rich, full developed woodfire flavour.

INTEGRATED SMOKE BOX

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

CONVECTION FAN

Rapidly circulates air and woodfire smoke around food for fast, even cooking and smoke absorption.

BURNS REAL WOOD PELLETS

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





SCAN HERE
to buy more
Ninja Woodfire™
Pellets

NINJA WOODFIRE™ PELLETS

100% REAL WOOD FOR 100% REAL WOODFIRE FLAVOURS

Designed specially for Ninja Woodfire products, our 100% real hardwood pellets are only used to create authentic woodfire flavour and are not used as fuel. That's why it's so easy to add real woodfire flavour to anything you make.

Only Ninja Woodfire Pellets are compatible with the Ninja Woodfire Outdoor Grill.

100% REAL WOOD— NO FILLERS.

Each pellet is a combination of premium hardwoods at the perfect ratio for optimal flavour.

PREMIUM QUALITY FOR BEST SMOKE

Our wood pellets are high density and low moisture—the perfect combo to create professional-grade smoke.

CONSISTENT FLAVOUR

The size and shape of our pellets provide optimal air flow and consistent smoky flavour.

WOODFIRE FLAVOUR SCALE

Our recipes are designed to be used exclusively with Ninja Woodfire Pellets.

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
COMPOSITION: Cherry, maple, oak

ROBUST BLEND

FLAVOUR: Rich, classic BBQ
COMPOSITION: Hickory, cherry, maple, oak

TIPS & TRICKS

Our Ninja Woodfire Pellet Scoop comes included so you get the perfect amount every time.

Don't worry about your pellet stash. You only need **1 full scoop** of pellets for each session to get that smoky finish.

No need to refuel while cooking, just throw 1 full scoop of pellets into the smoke box and the grill does the rest.

Certain foods, like veggies, may absorb more smoky flavour than others.

We do not recommend using Woodfire Flavour Technology with frozen foods.

Use ash in your garden

Wood ash is an excellent source of nutrients for plants. To use in your garden, lightly scatter on the soil, or add it to your existing compost.

GRILL, SMOKE, AND AIR FRY

WITH NATURAL WOODFIRE FLAVOUR

MASTER GRILL



High-heat searing and char-grilling for steaks, burgers, and more

Pages 14-29

FOOLPROOF BBQ SMOKER



Low & slow smoking for BBQ classics like ribs and pulled pork

Pages 30-43

OUTDOOR AIR FRYER



Guilt-free fried favorites, now outdoors

Pages 44-55

BEYOND GRILLING

From desserts to sides, there's so much more to try with Bake, Roast, Broil, and Dehydrate.

BAKE



Cornbread, biscuits, and desserts

ROAST



Roasted meats and veggies

BROIL



Top-down heat for a quick crisp

DEHYDRATE



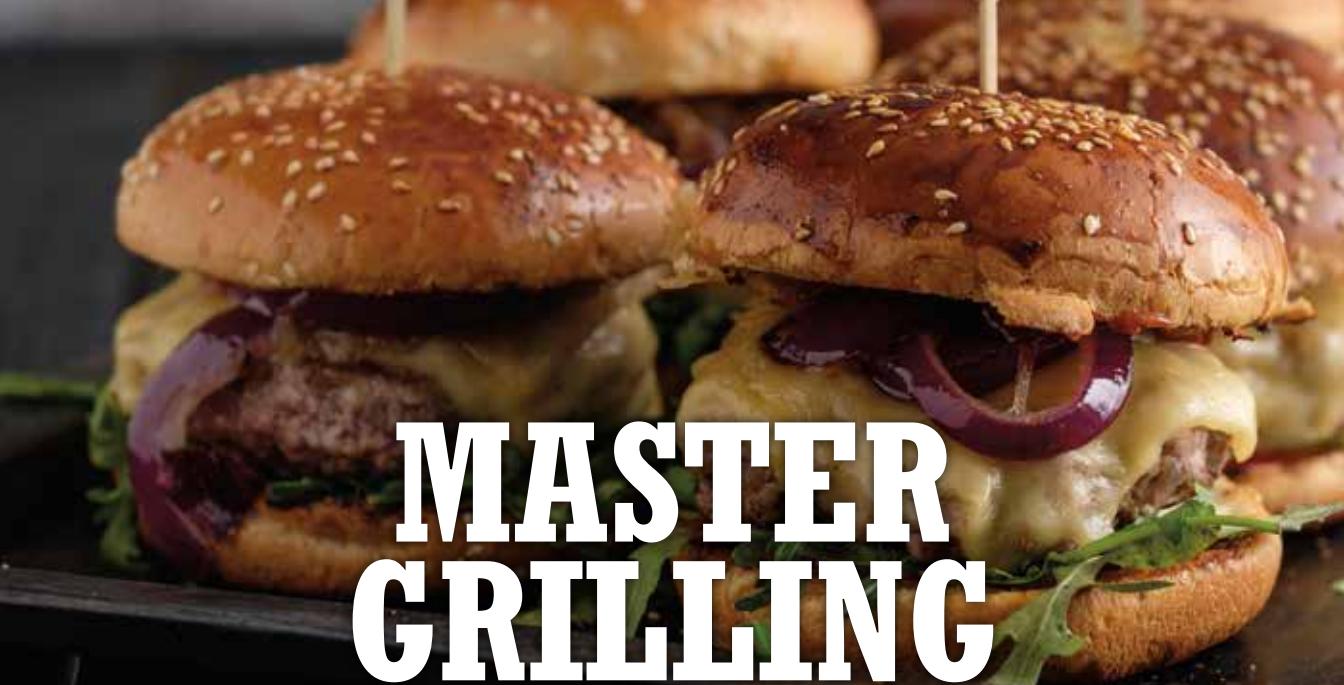
Dehydrated fruit or jerky



ADD SMOKE TO ANYTHING

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

NOTE: Woodfire Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.



MASTER GRILLING

OUTDOOR GRILLING MADE EASY

Our grill makes it easier than ever to get the same char as a propane gas grill. And thanks to Woodfire Technology, you can create 100% real woodfire flavours at the same time—and without the hassle.

STEP 1 SET UP

- Place grill on a flat, level surface.
- If needed, only use outdoor extension cords marked as "SJOW" and "suitable for use with outdoor appliances." For cords up to 25 feet, use 14-gauge. For 25 to 50-foot cords, use 12-gauge. Cords longer than 50 feet are not recommended. Connect to properly 3-prong grounded GFCI outlets only.
- Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.



TIP
For easier, faster clean up, line the grease tray with tinfoil.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- Once grill has preheated, "ADD FOOD" will appear on the screen.
- Open the hood to add ingredients to the grill.
- Close the hood. The grill will begin cooking and the timer will begin to count down.

NOTE: Want to cook with the hood open? After you've added food, just leave the hood up, and the cook timer will start counting down in about 30 seconds. The unit will cook using bottom heat only.

STEP 2 ADD PELLETS



- Open provided bag of Ninja Woodfire Pellets.
- Using the pellet scoop, reach scoop into bag to fill scoop to the top. Level off to avoid spilling.
NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.
- While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

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



SCAN HERE for quick tips and how-to videos

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the unit on by rotating the dial clockwise from the OFF position to select GRILL.



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

- Use the buttons to adjust the temperature.
- Use the buttons to adjust the cook time.
- Press START to begin preheating. If using WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

PREHEAT FOR BETTER RESULTS

Let the Grill fully preheat before adding food to prevent overcooking and a longer preheat time. While preheating is strongly recommended, you can skip it by pressing and holding the button for 4 seconds.

GRILL-MASTER'S NOTES

Preheat times by temp:

HI	MED	LO
15-20 mins	13-18 mins	12-16 mins

If you are not using Woodfire Flavour Technology, preheat times will be 5-7 minutes faster.

- Keep ingredients cold before putting them on the grill.
- For optimal smoke flavour, minimize the time the lid is open when adding or flipping food.
- For back-to-back smoking sessions, re-fill the smoke box when half the pellets have burned. DO NOT re-ignite pellets. DO NOT re-fill more than 1 or 2 times.

KICKSTARTER RECIPE

NY STRIP STEAK WITH GRILLED ASPARAGUS

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 5 MINUTES | PREHEAT: APPROX. 15-19 MINUTES | TOTAL COOK TIME: 20 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS



INGREDIENTS

4 uncooked New York strip steaks (10-12 ounces each)
3 tablespoons canola oil, divided

2 bunches (2 pounds) asparagus, trimmed
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place.



While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets* into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.

* Choose pellets based on flavour, refer to page 7 for more info on pellet flavour profiles.



Turn dial to GRILL. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to HI, and set time to 20 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 15-19 minutes).



When unit is preheating, brush each steak on all sides with 1/2 tablespoon canola oil, then season with salt and pepper. Toss asparagus with remaining canola oil, then season with salt and pepper.



When unit beeps to signify it has preheated and ADD FOOD is displayed, open hood and place steaks on grill grate, gently pressing them down to maximize grill marks. Close hood to begin cooking.



When unit beeps and the display reads FLIP, open hood, and use silicone-tipped tongs to flip the steaks. Close hood to continue cooking.



When 8 minutes remain, open hood, transfer steaks to a plate or cutting board, and let rest for 5 minutes.



While steaks are resting, place asparagus on grill grate and close hood. Turn dial to GRILL, set temperature to HI, and set time to 8 minutes. Select ►/■ to begin cooking.



When cooking and resting are complete, open hood and remove asparagus from grill. Slice steaks and serve with asparagus.

KICKSTARTER RECIPE

LEMON HERB GRILLED SALMON

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-12 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 10 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS



INGREDIENTS

2 tablespoons minced garlic
 2 tablespoons fresh rosemary, chopped
 2 tablespoons fresh thyme, chopped
 3 tablespoons fresh parsley, chopped
 1 ½ tablespoons Dijon mustard
 ¾ cup olive oil

2 tablespoons honey
 Zest and juice of 2 lemons
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 8 salmon fillets (7-8 ounces each), deboned, skin removed
 Nonstick cooking spray

DIRECTIONS



In a small bowl, prepare the marinade by whisking together all ingredients except the salmon. Then place the marinade and salmon in a large resealable plastic bag. Massage the outside of the bag to work the marinade over all parts of the salmon, then place the bag in the refrigerator for 30 minutes to marinate.



To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the hood.



Turn dial to GRILL, set temperature to HI, and set time to 15 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10-12 minutes).



When the unit beeps to signify it is preheated and ADD FOOD is displayed, open the hood and spray the grill grate with cooking spray. Add the salmon to the grill, then close hood to begin cooking.



After 5 minutes, open hood and flip the salmon. Close hood and cook for an additional 5 minutes. If a more well-done output is preferred, continue cooking until time expires.



When cooking is complete, open hood, remove salmon from grill and serve with your favorite side dish.

JAMAICAN JERK SHRIMP WITH RUM GLAZE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | PREHEAT: APPROX. 10-12 MINUTES | TOTAL COOK TIME: 6-8 MINUTES | MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 pounds jumbo shrimp, peeled, tails removed, deveined
- 2 tablespoons canola oil
- 1/4 cup prepared Jamaican jerk seasoning (found on page 38)
- 1/4 cup honey
- 1/4 cup spiced rum
- Zest and juice of 1 large orange
- 1 teaspoon lime juice
- 1 tablespoon ground ginger or minced fresh ginger
- 1 teaspoon kosher salt
- Chopped cilantro, for garnish
- Lime wedges, for garnish
- Cooked brown rice, for serving, as desired

DIRECTIONS

- 1** In a large bowl, toss the shrimp with oil and Jamaican jerk seasoning until evenly coated.
- 2** To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the hood. Turn the dial to select GRILL, set temperature to HI, and set time to 8 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 10-12 minutes).
- 3** To prepare the rum glaze, place all remaining ingredients in a medium bowl and whisk until combined.
- 4** When the unit beeps to signify it is preheated and ADD FOOD is displayed, open the hood and add the shrimp to the grill, ensuring they are spread out to maximize grill marks. Leave the hood open and cook untouched for about 3 to 4 minutes.
- 5** Using silicone-tipped tongs, flip the shrimp, then drizzle with 5 to 7 tablespoons of rum glaze. Continue to grill until fully cooked, about 3 to 4 minutes longer.
- 6** When cooking is complete, remove shrimp from grill, drizzle with any remaining rum glaze and garnish with cilantro and lime wedges. If desired, serve over cooked rice.

TIP Running out of cook time? Use the arrows on the right to add more time as necessary.





GRILLED PANZANELLA SALAD



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-12 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 15 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

3 peaches, pitted, cut into 8 pieces
 2 red plums, pitted, cut into 6 pieces
 1 medium red onion, peeled, cut in 1/2-inch-thick round slices
 1 baguette, cut in 1/2-inch-thick slices, drizzled with olive oil
 12 ounces cherry tomatoes
 1/2 English cucumber, cut in quarters lengthwise, then cut in 1/2-inch pieces

8 ounces bocconcini mozzarella balls
 3 tablespoons white balsamic or white wine vinegar
 1 tablespoon Dijon mustard
 1/4 cup lemon juice
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 1/2 cup olive oil
 Fresh torn basil leaves, as garnish

DIRECTIONS

- 1 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the hood. Turn dial to GRILL, set temperature to HI, and set time to 15 minutes. Select ▶/■ to begin cooking (preheating will take approx. 10-12 minutes).
- 2 When the unit has beeped to signify it has preheated and ADD FOOD is displayed, open the hood, and place the oiled bread on the grill, close hood, and cook for 1 to 2 minutes per side or until bread is toasted and grill marks are prevalent. Then open hood, remove bread from grill and set aside.
- 3 Open the hood, and add peaches and plums to grill, cut side down, then close hood. Grill peaches and plums for 5 minutes or until grill marks are prevalent and fruit is soft (no need to flip). Then open hood, remove fruit from grill and set aside.
- 4 Place the onions on the right side of the grill. Then place the tomatoes on the left side of the grill, close hood and cook for about 5 minutes or until blistered and lightly charred. Gently toss tomatoes with silicone-tipped tongs once or twice during cooking.
- 5 When cooking is complete, transfer the onions and tomatoes to a medium bowl along with the cucumber and mozzarella. Cut fruit into bite-sized pieces and add to the bowl. Cut bread into 1-inch pieces and add to bowl.
- 6 In a small bowl, prepare the dressing by whisking together the vinegar, Dijon mustard, lemon juice, salt, and pepper. While whisking, slowly drizzle in the olive oil until dressing is emulsified.
- 7 Drizzle the dressing over the prepared salad and toss to evenly combine. Garnish with torn basil leaves and serve.

GRILLED TOMATO-PINEAPPLE SALSA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 15-19 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 10 MINUTES | **MAKES:** 8+ SERVINGS

INGREDIENTS

1 small red onion, peeled, cut in 1-inch rings
 6 ounces fresh pineapple, cut in 1-inch chunks (6-8 chunks)
 3 Roma tomatoes, cut in half
 1 green bell pepper, cut in quarters, stem and seeds removed
 1 jalapeño pepper, cut in half, stem and seeds removed
 1 teaspoon ground cumin
 1 teaspoon chili powder
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 2 limes, cut in half
 2 cloves garlic, peeled
 1/4 cup fresh cilantro leaves, plus more for garnish as desired

DIRECTIONS

- 1 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the hood.
- 2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 3 Turn dial to GRILL. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to HI, and set time to 10 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 15-19 minutes).
- 4 When unit beeps to signify it is preheated and ADD FOOD is displayed, open hood and add the onion, pineapple, tomatoes, bell pepper, and jalapeño pepper to the grill plate. Close the hood and grill for 5 minutes. Then open hood, flip vegetables, and grill for another 5 minutes.
- 5 When cooking is complete, open hood, remove vegetables from grill and let cool. Once cooled, add half of the tomatoes and the garlic to a blender and blend until smooth. Roughly chop the remaining grilled vegetables, then mix with the blended tomatoes in a serving bowl. Garnish with cilantro and serve with chips.

TIP Running out of cook time? Use the arrows on the right to add more time as necessary.

TIP For added flavour, grill the limes cut side down and swap the green bell pepper for a poblano pepper.

CHEESY STUFFED CHICKEN BREASTS



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5-10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 15-19 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

8 ounces mild goat cheese, room temperature
 4 ounces garlic and herb soft cheese, room temperature
 1/4 cup julienned sundried tomatoes in herbed oil
 2 tablespoons fresh or dried basil
 2 tablespoons grated Parmesan cheese
 1 teaspoon granulated garlic
 2 ounces fresh baby spinach, roughly chopped
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 6 boneless, skinless chicken breasts (8-9 ounces each)

DIRECTIONS

- 1 In a small bowl, add the goat cheese, herbed cheese, tomatoes, basil, Parmesan, garlic, spinach, salt, and pepper and mix until fully combined.
- 2 Lay each chicken breast flat and cut horizontally, about 1/2 of the way into the chicken. Fill each breast with 2 to 3 tablespoons of prepared filling. Then evenly cover the outside of the chicken with salt and pepper as desired.
- 3 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the hood.
- 4 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 5 Turn dial to GRILL. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set the temperature to HI, and set time to 25 minutes. Select ►/■ to begin cooking (preheating will take approx. 15-19 minutes).
- 6 When unit beeps to signify it is preheated and ADD FOOD is displayed, open the hood, and place the chicken to the grill. Close the hood to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, open hood and remove chicken from grill and serve with your favorite side.

FOOLPROOF BBQ SMOKING

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 get deep, smoky flavours into everything you make.**

STEP 1 SET UP

- Place grill on a flat, level surface.
- If needed, only use outdoor extension cords marked as "SJOW" and "suitable for use with outdoor appliances." For cords up to 25 feet, use 14-gauge. For 25 to 50-foot cords, use 12-gauge. Cords longer than 50 feet are not recommended. Connect to properly 3-prong grounded GFCI outlets only.
- Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.



TIP
For easier, faster clean up, line the grease tray with tinfoil.

STEP 4 PROGRAM & COOK

- Turn the grill on by rotating the dial clockwise from the OFF position to select the **SMOKER** function.
- Use the  buttons to adjust the temperature.
- Use the  buttons to adjust the cook time.
- Press the button to the right of the display labeled  to begin cooking.
- Close the hood. The pellets will go through an ignition cycle ("IGN") for 5 to 7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.

STEP 2 ADD FOOD

- Add ingredients to the grill, then close the hood.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

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

STEP 3 ADD PELLETS

- Open provided bag of Ninja Woodfire Pellets.
- Using the pellet scoop, reach scoop into bag to fill scoop to the top. Level off to avoid spilling.

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



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

PITMASTER'S NOTES

There is no preheat time for the Smoker function. Pellet ignition will take 5 to 7 minutes before the cook timer begins to count down.

 The colder the ingredients, the smokier the results.

 For optimal smoke flavour, 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 pellets after the first batch has completely burned. Press and hold **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** for 3 seconds to ignite the new full box of pellets.

KICKSTARTER RECIPE

SMOKED BABY BACK RIBS

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 5 MINUTES | TOTAL COOK TIME: 1-2 HOURS | MAKES: 4-6 SERVINGS



INGREDIENTS

2 racks baby back ribs, cut in half
1/2-1 cup spice seasoning
(ideas can be found on page 38)

Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place.



Liberal cover ribs on all sides with desired seasoning, salt, and pepper.



Shingle ribs onto grill grate, then close the hood.



While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets** into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.

** Choose pellets based on flavour, refer to page 7 for more info on pellet flavour profiles.



Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 250°F, and set time to 2 hours. Select ▶/■ to begin cooking. (There is no preheat time for the Smoker function. Pellet ignition will take 5 to 7 minutes before the cook timer begins to count down.)



After 1 hour, open hood, and rotate ribs so the bottom side is now exposed on top. Depending on the thickness of the ribs, begin to check for doneness around 1 hour 30 minutes. Cooking is done when an instant-read food thermometer reads between 190°F to 203°F.



When cooking is complete, open hood, remove ribs from grill and let rest for about 10 minutes. Then cut as desired and serve with sauce of choice (reference page 48 for sauce recommendations).

KICKSTARTER RECIPE SMOKED PORK SHOULDER

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 5 MINUTES | TOTAL COOK TIME: 4-6 HOURS | MAKES: 6-8 SERVINGS



INGREDIENTS

4 pounds pork shoulder,
trimmed, fat removed

Kosher salt, as desired

1/2-1 cup spice seasoning
(ideas can be found on page 38)

Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



Liberally season pork on all sides with desired seasoning, salt, and pepper.



To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place the pork directly on the grill, then close the hood.



While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets** into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.

** Choose pellets based on flavour, refer to page 7 for more info on pellet flavour profiles.



Turn dial to **SMOKER**, set temperature to 250°F, and set time to 4 hours. Select ▶/■ to begin cooking. (There is no preheat time for the Smoker function. Pellet ignition will take 5 to 7 minutes before the cook timer begins to count down.) Depending on the size and shape of the pork shoulder, more time may be needed during the cooking cycle. Use the arrows to the right to add more time.



When cooking is complete, turn unit off, leave hood closed, and let pork rest for 45 minutes to 1 hour. Alternatively, remove food from grill, wrap in plastic wrap and let rest for at least 45 minutes to 1 hour. Then shred the pork and toss or serve with sauce of choice (see page 48 for sauce recommendations).

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

SMOKED TACOS AL PASTOR



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 4 HOURS | **MAKES:** 8-10 SERVINGS

INGREDIENTS

3-4 pounds boneless pork shoulder, trimmed, fat removed
Mexican spice blend, as desired (found on page 38)
1 whole pineapple, peeled, core removed, cut in 1/2-inch rings
1 can (6 ounces) pineapple juice
1 large white onion, peeled, diced small
1/2 cup chopped cilantro
24 corn tortillas, warmed
Lime wedges, for garnish

DIRECTIONS

- 1 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place.
- 2 Liberally season pork on all sides with Mexican spice blend. Place the pork and pineapple on the grill grate, then close the hood.
- 3 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 4 Turn dial to **SMOKER** and set temperature to 250°F, and set time to 4 hours. Select START/STOP to begin cooking. (There is no preheat time for the Smoker function. Pellet ignition will take 5 to 7 minutes before the cook timer begins to count down.) Set an external timer to 15 minutes.
- 5 After 15 minutes, open hood, remove pineapple and set aside. Close hood to continue cooking pork. Let pineapple cool, then chop into small pieces.
- 6 Cooking is complete when an instant-read thermometer reads 203°F. When cooking is complete, turn unit off, leave hood closed, and let pork rest for 45 minutes to 1 hour. Alternatively, remove food from grill, wrap in plastic wrap and let rest for at least 45 minutes to 1 hour. Then shred the pork and toss in a large bowl with pineapple juice.
- 7 To build the tacos, layer the tortillas with pork, pineapple, onions, and cilantro. Top with fresh lime juice.

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

BBQ SMOKED BEEF BRISKET



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 5-8 HOURS | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

5-9 pounds point piece beef brisket, trimmed
3 tablespoons yellow mustard
1/2-1 cup spice seasoning of choice (ideas can be found on page 38)
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Liberally season brisket on all sides with mustard, desired seasoning, salt, and pepper.
- 2 Plug thermometer into unit. To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place the brisket directly on grill, then close the hood. Insert thermometer horizontally into the thickest part of the meat (see thermometer placement instructions on page 9).
- 3 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 4 Turn dial to **SMOKER**, set temperature to 250°F, and set time to 5 hours. Select ▶/■ to begin cooking. (There is no preheat time for the Smoker function. Pellet ignition will take 5 to 7 minutes before the cook timer begins to count down.) Depending on the size and shape of the beef brisket, more time may be needed during the cooking cycle. Use the arrows to the right to add more time.
- 5 When cooking is complete, open hood, remove brisket from grill, wrap in plastic wrap and let rest for 1 hour. Then slice the brisket against the grain and brush or serve with sauce of choice (see page 48 for sauce recommendations).

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

SMOKED PIT BEEF SANDWICHES WITH HORSE RADISH SAUCE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | TOTAL COOK TIME: UP TO 2 HOURS | MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

3 pounds beef eye round, trimmed, fat removed
1/4-1/2 cup spice seasoning
(ideas can be found on page 38)
3/4 cup mayonnaise
1/4 cup sour cream
2 tablespoons prepared horseradish
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
6-8 sandwich rolls of choice

TOPPINGS (optional)

Sliced tomato
Sliced onion
Prepared BBQ sauce

DIRECTIONS

- 1 Liberally season beef on all sides with desired seasoning.
- 2 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place beef onto grill grate, then close the hood.
- 3 While holding the lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Do not let pellets overflow the box. Close smoke chamber lid.
- 4 Turn dial to **SMOKER**, set temperature to 250°F, and set time to 2 hours. Select ▶/■ to begin cooking. (There is no preheat for the Smoker function. Pellet ignition time will take 5 to 7 minutes before the cook timer begins to count down.)
- 5 In a small bowl, prepare the horseradish sauce by adding the mayonnaise, sour cream, horseradish, salt, and pepper, and whisking until fully combined.
- 6 Cooking is complete when an instant-read thermometer reads 125°F. When cooking is complete, open hood, remove beef from grill, lightly cover with aluminum foil and let rest for 20 minutes.
- 7 Thinly slice beef against the grain and season with salt and pepper as desired. Layer beef onto rolls, top with horseradish sauce and other desired toppings.



BEYOND GRILLING

BRING THE KITCHEN OUTSIDE

Go from apps to dessert all in one place with 4 additional, easy-to-use cooking functions. You can even add 100% real woodfire flavour for dishes like smoky mac n' cheese or smoked beef jerky.

STEP 1 SET UP

- Place grill on a flat, level surface.
- If needed, only use outdoor extension cords marked as "SJOW" and "suitable for use with outdoor appliances." For cords up to 25 feet, use 14-gauge. For 25 to 50-foot cords, use 12-gauge. Cords longer than 50 feet are not recommended. Connect to properly 3-prong grounded GFCI outlets only.
- Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- Install the grease tray by sliding it into place at back of the Grill.



TIP
For easier, faster clean up, line the grease tray with tinfoil.

- Place any additional accessories required for your recipe inside the grill.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- Once unit has preheated, "ADD FOOD" will appear on the screen.
- Open the hood to add ingredients to the unit.
- Close the hood. The unit will begin cooking and the timer will begin to count down.

STEP 2 ADD PELLETS



- Open provided bag of pellets.
- Using the pellet scoop, reach scoop into bag to fill scoop to the top. Level off to avoid spilling.
NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.
- While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid.



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, then enjoy!



SCAN HERE
for quick
tips and
how-to
videos

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the unit on by rotating the dial clockwise from the OFF position to select AIR CRISP, BAKE, ROAST, or DEHYDRATE.



If you completed step two, press the WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY button.

- Use the buttons to adjust the temperature.
- Use the buttons to adjust the cook time.
- Press START to begin preheating. If using WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

PREHEAT FOR BETTER RESULTS

Let the Grill fully preheat before adding food to prevent overcooking and a longer preheat time. While preheating is strongly recommended, you can skip it by pressing and holding the button for 4 seconds.

CHEF'S NOTES

Preheat times by function:

Air Crisp, Roast, Bake | **Dehydrate**
3 mins | No preheat

- Pellet ignition times will take an additional 5-7 minutes.
- Keep ingredients cold before putting them on the grill.
- For optimal smoke flavour, minimize the time the lid is open when adding or flipping food.

CHICKEN WINGS



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 8-10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 pounds fresh chicken wings
Cajun seasoning, as desired (found on page 38)
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place Air Crisp Basket on grill grate, then close the hood.
- 2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 3 Turn dial to AIR CRISP. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to 390°F, and set time to 30 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 8-10 minutes).
- 4 In a large bowl, toss chicken wings with Cajun seasoning, salt, and pepper until evenly coated.
- 5 When unit beeps to signify it has preheated and ADD FOOD is displayed, open hood and place wings in basket. Close hood to begin cooking. Several times during cooking, open hood and use silicone-tipped tongs to flip the wings.
- 6 When cooking is complete, open hood, remove wings from basket, and serve.

TIP If using larger sized wings, more cook time may be necessary. Use the arrows on the right to add more time as needed.

'FRIED' CHICKEN



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 8-10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 40 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

2 teaspoons onion powder
2 teaspoons garlic powder
1 teaspoon paprika
1/2 teaspoon chili powder
1/4 teaspoon cayenne pepper
1 teaspoon dried thyme
1 teaspoon kosher salt
1/2 teaspoon ground black pepper
2 cups buttermilk
1/2 cup cornstarch
2 cups panko bread crumbs
6 bone-in skin-on chicken of choice (2 legs, 2 thighs, 2 breasts)
Nonstick cooking spray

DIRECTIONS

- 1 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place Air Crisp Basket on grill grate, then close the hood.
- 2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 3 Turn dial to AIR CRISP. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to 360°F, and set time to 40 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 8-10 minutes).
- 4 In a medium bowl, add all seasonings, buttermilk, salt, and pepper and whisk to combine. In a separate medium bowl, whisk together the cornstarch, bread crumbs, salt, and pepper.
- 5 Dip chicken into buttermilk, then place into the seasoned bread crumbs. Press each chicken into the bread crumbs for optimal sticking. Liberally spray each piece of coated chicken with the cooking spray.
- 6 When unit beeps to signify it has preheated and ADD FOOD is displayed, open hood and place chicken pieces in basket. Close hood to begin cooking. After 20 minutes, open hood and with silicone-tipped tongs, flip the chicken. Close hood to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, open hood, remove 'fried' chicken from basket and serve.

BEEF JERKY



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | **MARINATE:** 8 HOURS | **TOTAL COOK TIME:** 4-6 HOURS | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1/2 cup soy sauce
1 tablespoon Worcestershire sauce
3 tablespoons brown sugar
1/2 tablespoon onion powder
1/2 tablespoon garlic powder
1 teaspoon paprika
1/8-1/4 teaspoon cayenne pepper
1/4 teaspoon ground black pepper
1/2 teaspoon ground cinnamon
1/2 teaspoon kosher salt
1-1 1/2 pounds (16-24 ounces) uncooked beef eye of round, cut in 1/4-inch slices

DIRECTIONS

- 1 In a small bowl, prepare the marinade by whisking together all ingredients except the beef. Then place the marinade and beef in a large resealable plastic bag. Massage the outside of the bag to work the marinade over all parts of the beef, then place the bag in the refrigerator for 8 hours to marinate.
- 2 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place.
- 3 Remove the beef from the marinade and discard excess liquid. Place the beef in a flat single layer in the Air Crisp Basket. Then place the basket on the grill grate and close the hood.
- 4 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.
- 5 Turn dial to DEHYDRATE. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to 165°F, and set time to 6 hours. Select ►/■ to begin preheating (preheating is not needed).
- 6 Begin to check the beef jerky after 4 hours. If a crispier output is desired, continue to cook.
- 7 When cooking is complete, open hood and remove basket with beef jerky. Beef jerky can be stored in an air-tight container for up to 2 weeks.

PIMENTO MAC & CHEESE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 45 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

10 ounces prepared processed cheese product
1 pound uncooked elbow macaroni
4 ounces chopped pimento peppers
2 cups heavy cream
1 1/2 cups water
1 cup shredded mozzarella cheese, divided
1 cup shredded cheddar cheese, divided
Kosher salt, as desired
Fresh ground black pepper, as desired
1/4 cup panko bread crumbs

DIRECTIONS

- 1 Place the processed cheese product into the center of an 11"x7" glass baking dish, then surround with the macaroni. Pour the heavy cream and water over the macaroni then sprinkle over the pimento peppers, 1/2 cup mozzarella cheese, 1/2 cup cheddar cheese, salt, and pepper. Cover baking dish with aluminum foil.
- 2 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the hood. Turn dial to ROAST, set temperature to 375°F, set time to 40 minutes. Select ►/■ to begin preheating (preheating will take approx. 3 minutes).
- 3 When unit beeps to signify it is preheated and ADD FOOD is displayed, open hood and place baking dish on grill grate. Close hood to begin cooking.
- 4 Transfer the mac and cheese to a large bowl. Add the remaining cheddar cheese and stir until the mixture is evenly combined. Place the mac and cheese back into the baking dish and top with remaining mozzarella and bread crumbs. Return the baking dish to the grill grate and close hood to continue cooking. Cook for 5 minutes or until the mozzarella is melted and bread crumbs are golden brown.
- 5 When cooking is complete, open hood and carefully remove the baking dish. Serve mac & cheese hot.

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 red pepper flakes
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 tablespoon kosher salt
2 teaspoon garlic powder
2 teaspoon 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 teaspoon 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 teaspoon 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

GRILL CHART (CLOSED-HOOD COOKING)

TIP Want to add smoke? See page 9 for Woodfire Flavour Technology interaction.

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
POULTRY					
Chicken breast, boneless	6 breasts (7-9 oz each)	Marinate or season as desired	HI	13-15 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken breast, bone-in	4 breasts (12-24 oz each)	Marinate or season as desired	HI	20-30 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken, leg quarters	3 bone-in leg quarters	Marinate or season as desired	HI	15-20 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken sausages, prepared	2 packs (8 sausages)	Marinate or season as desired	HI	5-7 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken tenderloins	9 tenderloins	Marinate or season as desired	HI	6-8 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken thighs, boneless	2 lbs	Marinate or season as desired	HI	7-10 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken thighs, bone-in	8 thighs (4-7 oz each)	Marinate or season as desired	HI	12-16 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken wings	2 1/2 lbs	Marinate or season as desired	HI	10-15 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Turkey burgers	6 patties	Season with salt and pepper	HI	8-11 mins	Flip halfway through cooking
BEEF					
Beef burgers	6 patties, 1-inch thick	Season with salt and pepper	HI	5-8 mins	Flip halfway through cooking
Filet mignon	6 steaks (6-8 oz each), 1 1/4-1 1/2-inch thick	Marinate or season as desired	HI	15-20 mins	Flip halfway through cooking
Flat iron or Flank steak	1 steak (18-24 oz each) 1 1/4-inch thick	Marinate or season as desired	HI	10-25 mins	Flip halfway through cooking
Hot dogs	12 each	N/A	HI	5-8 mins	Turn frequently through cooking
New York strip	4 steaks (10-12 oz each) 1 1/4-1 1/2-inch thick	Marinate or season as desired	HI	8-16 mins	Flip halfway through cooking
Ribeye	3 steaks (14-16 oz each) 1 1/4-inch thick	Marinate or season as desired	HI	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Skirt steak	4 steaks (10-12 oz each) 3/4-1-inch thick	Marinate or season as desired	MED	7-13 mins	Flip halfway through cooking
Steak tips	2 lbs	Marinate or season as desired	MED	8-11 mins	Flip halfway through cooking
PORK					
Baby back ribs	1 rack, divided in half	Marinate or season as desired	LO	35+ mins	Turn frequently through cooking
Bacon	6 strips, thick cut	N/A	LO	6-10 mins	Turn frequently through cooking
Lamb rack	1 full rack (8 bones)	N/A	HI	15-17 mins	Turn frequently through cooking
Pork chops, boneless	6-8 boneless chops (8 oz each)	Marinate or season as desired	HI	10-14 mins	Flip halfway through cooking
Pork chops, bone-in	4 thick cut, bone-in (10-12 oz each)	Marinate or season as desired	HI	15-18 mins	Flip halfway through cooking
Pork tenderloins	3 whole tenderloins (1-1 1/2 lbs each)	Marinate or season as desired	MED	18-22 mins	Turn frequently through cooking
Sausages	10 each	N/A	LO	8-12 mins	Turn frequently through cooking

GRILL CHART (CLOSED-HOOD COOKING)

TIP Want to add smoke? See page 9 for Woodfire Flavour Technology interaction.

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
SEAFOOD					
Flounder	3 fillets	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	4-6 mins	Flip halfway through cooking
Halibut	6 fillets (5-6 oz each)	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-10 mins	Flip halfway through cooking
Salmon	6 fillets (6 oz each)	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	7-11 mins	Flip halfway through cooking
Scallops	18 each	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	4-6 mins	Flip halfway through cooking
Shrimp (large or jumbo)	1 1/2 lbs	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	4-5 mins	Flip halfway through cooking
Swordfish	2 steaks (11-12 oz each)	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Tuna	4 steaks (4-6 oz each)	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-10 mins	Flip halfway through cooking
VEGGIES					
Asparagus	2 bunches	Trimmed, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	8-12 mins	Toss frequently through cooking
Baby Bok Choy	1 1/2- lb	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	10-16 mins	Toss frequently through cooking
Bell Peppers	4	Cut into quarters, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-12 mins	Toss frequently through cooking
Broccoli	2 heads	Cut into 1-inch pieces, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	10-16 mins	Toss frequently through cooking
Brussel Sprouts	2 lbs	Halved, trimmed, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	11-16 mins	Toss frequently through cooking
Carrots	2 lbs	Peel, cut into 1 or 2-inch pieces, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	20-23 mins	Toss frequently through cooking
Cauliflower	2 heads	Cut into 1-inch pieces, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	20-24 mins	Toss frequently through cooking
Corn on the cob	4 cobs	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	10-15 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Crimini mushrooms	2 lb	Clean, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-9 mins	Toss frequently through cooking
Eggplant	2 medium	Sliced, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	7-10 mins	Flip halfway through cooking
Green beans	24 oz	Trimmed, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	12-20 mins	Toss frequently through cooking
Onions, white or red (cut in half)	6	Peeled, cut in half, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	8-12 mins	Flip halfway through cooking
Onions, white or red (sliced)	3	Peeled, sliced, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-10 mins	Toss frequently through cooking
Portobello mushrooms	6	Cleaned, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	7-9 mins	Flip halfway through cooking
Squash or zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-10 mins	Flip halfway through cooking
Tomatoes	6	Cut in half, coat lightly with canola oil, season as desired	HI	6-10 mins	Flip halfway through cooking

GRILL CHART (CLOSED-HOOD COOKING)

TIP Want to add smoke? See page 9 for Woodfire Flavour Technology interaction.

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
FRUIT					
Avocado	6-8	Cut in half, remove pits, spray grill with nonstick cooking spray	HI	3-5 mins	Flipping not necessary
Bananas	4	Peel, cut in half lengthwise	HI	4 mins	Flip halfway through cooking
Lemons & limes	5	Cut in half lengthwise	HI	4 mins	Flip halfway through cooking
Mango	4-6	Cut in half, remove skins and pits	HI	4-8 mins	Flip halfway through cooking
Melon	6-8 spears	N/A	HI	4-6 mins	Flip halfway through cooking
Pineapple	6-8 slices or spears	Cut in 2-inch pieces	HI	5-8 mins	Flip halfway through cooking
Stone Fruit	6-8	Cut in half, remove pits, press cut-side down on grill grate	HI	5-7 mins	Flipping not necessary
BREAD/CHEESE					
Bread (baguette or ciabatta)	12-16-inch loaf	Cut in 1 ½-inch slices, brushed with canola oil	HI	3-5 mins	Flip halfway through cooking
Halloumi Cheese	24-36 oz	Cut in ½-inch slices	HI	3-6 mins	Flip halfway through cooking

FROZEN GRILL CHART (CLOSED-HOOD COOKING)

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
FROZEN POULTRY					
Chicken breast, boneless	6 breasts (7-9 oz each)	Marinate or season as desired	MED	18-22 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken thighs, bone-in	6 thighs (4-7 oz each)	Marinate or season as desired	MED	20-25 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Turkey burgers	4-6 patties	Season with salt and pepper	MED	6-10 mins	Flip halfway through cooking
FROZEN BEEF					
Beef burgers	6 patties, 1-inch thick	Season with salt and pepper	MED	7-12 mins	Flip halfway through cooking
Filet Mignon	6 steaks (6-8 oz each) 1 1/4 - 1 1/2-inch thick	Marinate or season as desired	MED	17-22 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
New York strip	4 steaks (10-12 oz each) 1 1/4 - 1 1/2-inch thick	Marinate or season as desired	MED	17-21 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Ribeye	3 steaks (14-16 oz each) 1 1/4-inch thick	Marinate or season as desired	MED	20-25 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
FROZEN PORK					
Pork chops, boneless	6-8 boneless chops (8 oz each)	Marinate or season as desired	MED	15-20 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Pork chops, bone-in	4 thick cut, bone-in (10-12 oz each)	Marinate or season as desired	HI (375°F)	23-27 mins	Flip halfway through cooking
Pork tenderloins	2 whole tenderloins (1-1 1/2 lbs each)	Marinate or season as desired	MED	17-23 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Sausages, uncooked	10-12 each	N/A	LO	12-18 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
FROZEN SEAFOOD					
Halibut	6 fillets (5-6 oz each)	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	13-17 mins	Flip halfway through cooking
Salmon	6 fillets (6 oz each)	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	13-17 mins	Flip halfway through cooking
Shrimp (large or jumbo)	1 1/2 lbs	Coat lightly with canola oil, season as desired	HI	5-6 mins	Flip halfway through cooking
FROZEN VEGETARIAN					
Veggie burger	6 patties	N/A	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking

BBQ SMOKER CHART

TIP For added flavour, grill the exterior of the protein and then run through the smoker setting.

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

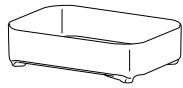
TIP For best results, after cooking, allow small proteins to rest for at least 10 minutes and large proteins up to 1 hour wrapped in plastic wrap.

Season as desired	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERNAL TEMP
BEEF					
Chuck Roast	3-4 lbs	Season as desired	250°F	4-5 hours	203°F
Brisket	5-9 lbs, point cut	Season as desired	250°F	5-8 hours	206°F-210°F, Flip halfway through cooking
Bone-In Short Ribs	6-9 pieces, 6-8 ounces each	Season as desired	275°F	3-4 hours	203°F
Boneless Short Ribs	6-9 pieces, 6-8 ounces each	Season as desired	275°F	2-4 hours	203°F
Tri Tip	2-3 lbs	Season as desired	325°F	20-30 mins	120°F
PORK					
Shoulder	4-5 lbs	Season as desired	250°F	4-6 hours	203°F
Tenderloin	3 tenderloins, 1-2 lbs each	Season as desired	250°F	35-45 mins	145°F
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	1-2 hours	190°-203°F
	2 racks, cut in half	Season as desired	250°F	1 1/2-2 hours	190°-203°F
Ribs - St. Louis Style	1 rack, cut in half	Season as desired	250°F	2-4 hours	165°F
POULTRY					
Whole Chicken	4-6 lbs	Season as desired	375°F	45 mins-1 1/2 hours	165°F
Boneless/Bone-In Chicken Thighs	6-8 pieces, 4-6 ounces each	Season as desired	375°F	15-20 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	4-6 pieces, 12-13 ounces each	Season as desired	375°F	30-45 mins	165°F
Duck Breast	4-6 pieces, 10-12 ounces each	Season as desired	350°F	20-30 mins	140°F
Duck Legs	4-6 pieces, 4-6 ounces each	Season as desired	350°F	45-60 mins	165°F
LAMB/VEAL					
Lamb Shanks	3-5 lbs, 1 1/2 lbs each	Season as desired	250°F	3-5 hours	203°F
Boneless Lamb Leg	3-6 lbs, trimmed and bound	Season as desired	250°F	4-6 hours	203°F
Veal Shanks	3-5 pounds, 1 1/2 pounds 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 grill fat side up.

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

AIR CRISP CHART

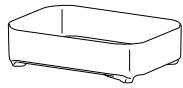


TIP Want to add smoke? See page 9 for Woodfire Flavour Technology interaction.

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
FROZEN FOODS					
Chicken cutlets	6 cutlets	N/A	390°F	15-18 mins	Flip halfway through cooking
Chicken nuggets	2-3 boxes (24-36 oz)	N/A	390°F	13-15 mins	Shake frequently during cooking
Fish fillets	12 fillets, breaded	N/A	390°F	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Fish sticks	30 fish sticks (22 oz, approx. 2 boxes)	N/A	390°F	10-13 mins	Flip halfway through cooking
French fries	1 lb	N/A	350°F	18-20 mins	Shake frequently during cooking
French fries	2 lbs	N/A	350°F	23-27 mins	Shake frequently during cooking
French fries	4 lbs	N/A	390°F	30-40 mins	Shake frequently during cooking
Mozzarella sticks	1 large box (32 oz)	N/A	375°F	6-8 mins	Flip halfway through cooking
Pot stickers	2 lbs	N/A	390°F	15-20 mins	Flip halfway through cooking
Pizza rolls	1 large bag (approx. 100ct)	N/A	390°F	10-15 mins	Shake frequently during cooking
Popcorn shrimp	2 boxes (24 oz)	N/A	390°F	10-13 mins	Shake frequently during cooking
Sweet potato fries	1 bag (approx. 20-24 oz)	N/A	390°F	17-21 mins	Shake frequently during cooking
Sweet potato fries	2 bags (approx. 40 oz)	N/A	390°F	20-25 mins	Shake frequently during cooking
Tater tots	1 bag (approx. 24 oz)	N/A	390°F	15-18 mins	Shake frequently during cooking
PORK					
Pork chops, boneless	6-8 boneless chops (8 oz each)	Marinate or seasoned as desired	390°F	20-23 mins	Flip halfway through cooking
Pork chops, bone-in	4 thick cut, bone-in (10-12 oz each)	Marinate or seasoned as desired	390°F	20-23 mins	Flip halfway through cooking
Pork tenderloins	3 whole tenderloins (1- 1 1/2 lbs each)	Marinate or seasoned as desired	390°F	20-25 mins	Turn frequently through cooking
Bacon	6 strips, thick cut	N/A	390°F	10-13 mins	Turn frequently through cooking
Sausages	10 each	N/A	390°F	10-13 mins	Turn frequently through cooking
POULTRY					
Chicken breast, boneless	4-6 breasts (1 1/2-3 3/4 lbs each)	Marinate or seasoned as desired	390°F	8-13 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs, boneless	2 lbs	Marinate or seasoned as desired	390°F	12-17 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs, bone-in	6 (4-7 oz each)	Marinate or seasoned as desired	390°F	15-20 mins	Flip halfway through cooking
Chicken wings	3 1/2 lbs	Marinate or seasoned as desired	390°F	40-50 mins	Flip 2-3 times through cooking

AIR CRISP CHART



TIP Want to add smoke? See page 9 for Woodfire Flavour Technology interaction.

NOTE Cook temps and times should be used as a guide. Adjust as necessary based on size of protein and desired doneness.

FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES					
Asparagus	2 bunches	Trimmed, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	6-9 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Beets	6	Peeled, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	25-30 mins	Flip halfway through cooking
Bell peppers	4-6 peppers	Cut into quarters, coat lightly with canola oil, season as desired	400F	9-13 mins	Flip halfway through cooking
Broccoli	2 heads	Cut into 1-inch pieces, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	10-13m	Toss frequently through cooking
Brussel sprouts	2-3 lbs	Halved, trimmed, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	20-30 mins	Toss frequently through cooking
Carrots	2 lbs	Peeled, cut into 1 or 2-inch pieces, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	20-23 mins	Toss frequently through cooking
Cauliflower	2-3 heads (2-4 lbs total)	Cut into 1-inch pieces, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	30-40 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Corn on the Cob	4-6 cobs	Coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	10-15 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Kale (for chips)	8 cups, packed	Coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	8-11 mins	Flip halfway through cooking
Green beans	24 oz	Trimmed, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	15-20 mins	Toss frequently through cooking
Mushrooms	2-3 lbs	Halved or sliced, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	7-9 mins	Flip halfway through cooking
Potatoes, russet	3 lbs	Cut in 1-inch wedges, toss with 1-3 Tbsp oil	390°F	25-30 mins	Shake frequently during cooking
	2 lbs	Hand-cut fries*, thin, toss with 1-3 Tbsp oil	390°F	22-24 mins	Shake frequently during cooking
	2 lbs	Hand-cut fries*, thick, toss with 1-3 Tbsp oil	390°F	25-30 mins	Shake frequently during cooking
	6-8 whole	Pierce with a fork	390°F	45-50 mins	Shake frequently during cooking
Potatoes, sweet	2 lbs	Cut in 1-inch chunks, toss with 1-3 Tbsp oil	390°F	30-35 mins	Shake frequently during cooking
	6-8 whole	Pierce with a fork	390°F	50-55 mins	Shake frequently during cooking
Squash or zucchini	1 pound	Cut in quarters lengthwise, coat lightly with canola oil, season as desired	390°F	10-14 mins	Flip halfway through cooking

DEHYDRATE CHART

TIP Want to add smoke? See page 9 for Woodfire Flavour Technology interaction.

INGREDIENT	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
FRUITS & VEGETABLES			
Apples	Cut in 1/8-inch slices, remove core, rinse in lemon water, pat dry	135°F	6-8 hours
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanch	135°F	6-8 hours
Bananas	Peel, cut in 3/8-inch slices	135°F	6-8 hours
Beets	Peel, cut in 1/8-inch slices	135°F	6-8 hours
Eggplant	Peel, cut in 1/4-inch slices, blanch	135°F	6-8 hours
Fresh herbs	Rinse, pat dry, remove stems	135°F	4 hours
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices	135°F	6 hours
Mangoes	Peel, cut in 3/8-inch slices, remove pit	135°F	6-8 hours
Mushrooms	Clean with soft brush (do not wash)	135°F	6-8 hours
Pineapple	Peel, cut in 3/8-1/2-inch slices, remove core	135°F	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices	135°F	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices; blanch if planning to rehydrate	135°F	6-8 hours
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinate overnight	150°F	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinate overnight	150°F	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinate overnight	150°F	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinate overnight	150°F	3-5 hours

NINJA
WOODFIRE™
OUTDOOR GRILL

OG701C_IG_QSG_REV_Mv6

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
© 2022 SharkNinja Operating LLC.

ninjakitchen.com/recipes

NINJA
WOODFIRE™
GRIL 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 l'appareil.

VOTRE GUIDE POUR DEVENIR UN MAÎTRE DU GRIL

Voici le gril extérieur Ninja Woodfire.
Dans ce guide, vous trouverez des conseils utiles et des recettes qui vous feront vivre l'expérience ultime du gril extérieur et du fumoir en toute simplicité. Maintenant, ouvrez le couvercle et cuisinez!



SUPPORT POUR
GRIL REPLIABLE

L'INSTALLATION ULTIME

Les bons accessoires font toute la différence.
Procurez-vous des accessoires pour
votre nouveau gril en visitant le site
Ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories



HOUSSE DE GRIL
HAUT DE GAMME



PLAQUE DE
CUISSON PLATE



PANIER POUR CUISSON
CROUSTILLANTE
DOUBLE



RECHARGES
DE GRANULES

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de la boîte	2	Fumage sur le gril	22
Présentation du panneau de commande	3	Instructions	24
Nettoyage	3	Plats pour démarrer	24
Technologie Woodfire	4	Recettes	28
Granules Ninja Woodfire™	6	Au-delà du gril	32
Gamme de saveur de feu de bois	7	Instructions	32
Devenez le maître du gril	10	Recettes	34
Instructions	10	Sauces et épices à frotter	38
Plats pour démarrer	12	Tableaux de cuisson	40
Recettes	16		

LÉGENDES POUR LES RECETTES



SANS NOIX



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS
LAITIERS



VÉGÉTALIEN



VÉGÉTARIEN



SAVEUR DE
FEU DE BOIS



BALAYEZ CE CODE
pour accéder à
des vidéos de
recettes, des
conseils et des
astuces.



BALAYEZ CE CODE
pour accéder à des
vidéos explicatives
sur l'installation de
votre grill.

CONTENU DE LA BOÎTE

GRILLE DU GRIL ANTIADHÉSIVE

Utilisez-la avec toutes
les fonctions de cuisson. Peut
contenir jusqu'à 6 hamburgers,
30 hot-dogs ou 2 côtes levées.



PANIER POUR CUISSON CROUSTILLANTE

Utilisez-le pour la friture à l'air, le rôtissage,
la déshydratation et plus encore. Peut
contenir jusqu'à 1,3 kg (3 lb) d'aliments.

PELLE À GRANULES

Conçu pour mesurer la
quantité parfaite de granules
Ninja Woodfire requise pour
une séance de fumage.

FUMOIR WOODFIRE AMOVIBLE

Est déjà complètement
installé dans l'appareil.
Installez-le toujours
dans l'appareil avant d'y
ajouter des granules.



PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES

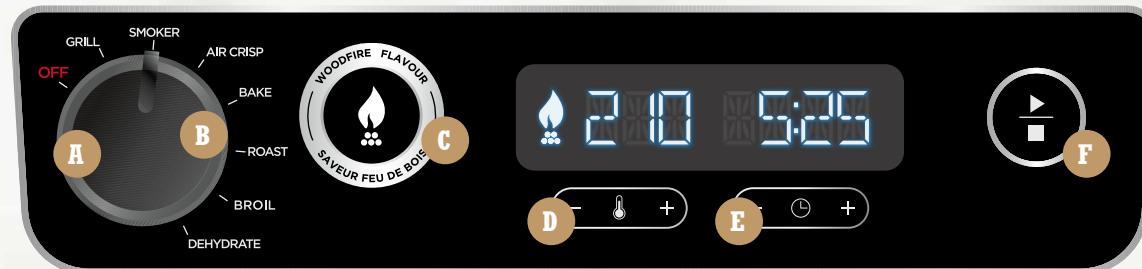
Installez toujours la plaque
de récupération des graisses
avant chaque cuisson.



GRANULES NINJA WOODFIRE

Chaque sac individuel permet de faire
trois séances de fumage. Ouvrez le
sachet, remplissez la pelle de granules
et versez-les dans le fumoir. Essayez
nos deux mélanges signature compris
dans votre trousse de démarrage.

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



A OFF (ARRÊT)

Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, assurez-vous que le cadran est à la position OFF. Tournez-le dans le sens horaire pour sélectionner une fonction de cuisson.
REMARQUE : L'écran est illuminé lorsque l'appareil est allumé.

B FONCTIONS DE CUISSON

Grill (gril), Smoker (fumoir), Air Crisp (cuisson croustillante par convection), Bake (cuisson au four), Roast (rôtissage), Broil (cuisson sous le gril), Dehydrate (déshydrater).

C WOODFIRE FLAVOUR (TECHNOLOGIE SAVEUR DE FEU DE BOIS)

Appuyez sur ce bouton après avoir sélectionné votre fonction de cuisson pour donner une saveur de feu de bois à vos aliments. Cette fonction est conçue pour être utilisée avec les fonctions Grill (gril), Air Crisp (cuisson croustillante par convection), Bake (cuisson au four), Roast (rôtissage) et Dehydrate (déshydrater).

REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction de fumage.

Lorsqu'elle est activée, l'icône de fumée s'allume à l'écran.
REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois ne peut pas être utilisée avec la fonction Broil (cuisson sous le gril).

D TEMPÉRATURE

Utilisez les boutons pour régler la température.

E TEMPS DE CUISSON

Utilisez les boutons pour régler le temps de cuisson.

F MARCHE|ARRÊT

Appuyez sur ce bouton pour lancer ou arrêter la fonction de cuisson, ou maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes pour sauter le préchauffage de l'appareil.

PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Pour obtenir les meilleures grillades, faites préchauffer le grill complètement.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

ÉTAPE 1

Retirez la grille antiadhésive et le panier pour cuisson croustillante antiadhésif après chaque utilisation et lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

ÉTAPE 2

Retirez le fumoir et disposez de son contenu refroidi de façon sécuritaire après chaque utilisation.

ÉTAPE 3

Retirez soigneusement la plaque de récupération des graisses refroidie de l'arrière de l'appareil et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation. Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse.



BALAYEZ CE CODE
pour obtenir plus de
conseils et d'astuces
de nettoyage.

TECHNOLOGIE WOODFIRE

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

ESSAYEZ D'AJOUTER NOS SAVEURS DE FEU DE BOIS À TOUS VOS ALIMENTS.



DES SAVEURS DE FEU DE BOIS NATURELLES À 100 %

Notre ventilateur à convection puissant, notre fumoir intégré et nos granules de bois spécialement conçues pour le gril Ninja fonctionnent ensemble pour créer une saveur riche de feu de bois.

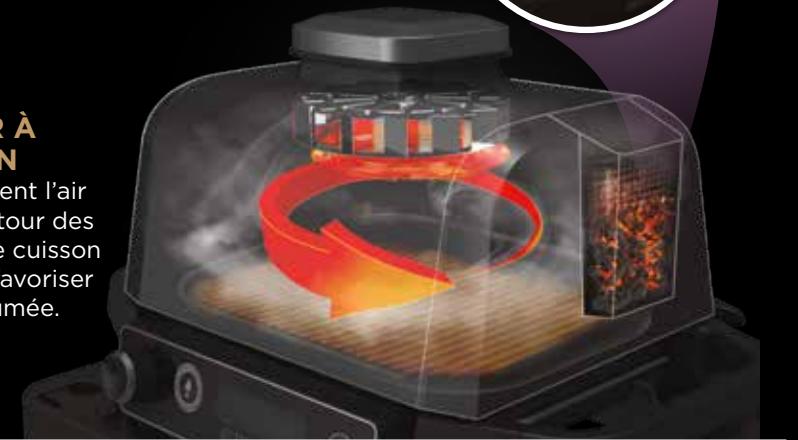
FUMOIR INTÉGRÉ

1/2 tasse de granules suffit pour que le fumoir à allumage automatique confère une saveur de feu de bois authentique à vos aliments.



VENTILATEUR À CONVECTION

Il fait circuler rapidement l'air et la fumée de bois autour des aliments pour offrir une cuisson rapide et uniforme et favoriser l'absorption de la fumée.



DE VRAIES GRANULES DE BOIS

Les granules de bois Ninja ne sont pas utilisées comme combustible. Leur taille et la composition de ce bois dur de qualité supérieure sont idéales pour ajouter un maximum de saveur.





BALAYEZ CE CODE
pour acheter
d'autres granules
Ninja Woodfire™

NINJA WOODFIRE™ GRANULES

**DU BOIS VÉRITABLE À 100 % POUR DONNER UNE SAVEUR
DE FEU DE BOIS AUTHENTIQUE**

Spécialement conçues pour les produits Ninja Woodfire, nos granules en bois véritable à 100 % ne sont utilisées que pour conférer une saveur de feu de bois authentique, et non comme combustible. Voilà pourquoi il est si facile d'ajouter une véritable saveur de feu de bois à tous vos plats.

Seules les granules de bois Ninja Woodfire sont compatibles avec le gril extérieur Ninja Woodfire.

BOIS VÉRITABLE À 100 % – SANS PRODUIT DE REPLISSAGE

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

QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR UNE FUMÉE OPTIMALE

Nos granules 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 granules favorisent une circulation de l'air optimale et une saveur de fumée uniforme.

GAMME DE SAVEURS WOODFIRE

Nos recettes sont conçues pour être cuisinées exclusivement avec les granules Ninja Woodfire.

DOUX

ROBUSTE



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



MÉLANGE TOUT USAGE

SAVEUR : équilibrée, délicate, vive et sucrée
COMPOSITION : cerisier, érable, chêne

MÉLANGE ROBUSTE

SAVEUR : barbecue classique, riche
COMPOSITION : hickory, cerisier, érable, chêne

CONSEILS ET ASTUCES

Notre pelle à granules de bois Ninja Woodfire est incluse pour que vous puissiez puiser la quantité parfaite à tout coup.

Ne vous inquiétez pas de votre réserve de granules. **1 pelletée comble** de granules suffit pour conférer une saveur de fumée à vos aliments à chaque cuisson.

Nul besoin d'en rajouter pendant la cuisson; il suffit de verser 1 pelletée comble de granules dans le fumoir et le gril s'occupe du reste.

Certains aliments, comme les légumes, peuvent absorber plus de saveur de fumée que d'autres.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser la technologie de saveur de feu de bois avec les aliments surgelés.

Utilisez la cendre pour fertiliser votre jardin.

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

GRILLEZ, FUMEZ ET FAITES FRIRE PAR CONVECTION — EN CONFÉRANT UNE SAVEUR NATURELLE DE FEU DE BOIS. —

MAÎTRE DU GRIL



Saisir et marquer des steaks, des hamburgers et plus encore à haute température

Pages 14 à 29

FUMOIR DE BARBECUE À TOUTE ÉPREUVE



Fumage lent et à basse température pour les grillades classiques comme les côtes levées et le porc effiloché

Pages 30 à 43

FRITEUSE À CONVECTION EXTÉRIEURE



Cuisez désormais vos aliments frits préférés à l'extérieur

Pages 44 à 55

AU-DELÀ DU GRIL

Des desserts aux plats d'accompagnement, il y a tellement de choses à cuisiner avec les fonctions de cuisson Bake (cuisson au four), Roast (rôtissage), Broil (cuisson sous le grill) et Dehydrate (déshydratation).

BAKE (CUISSON AU FOUR)



Pain de maïs, biscuits et desserts

ROAST (RÔTISSAGE)



Viandes et légumes rôtis

BROIL (CUISSON SOUS LE GRIL)



Chaleur descendante pour obtenir un fini croustillant rapidement

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Fruits déshydratés ou viandes séchées



**AJOUTEZ UNE
SAVEUR DE FUMÉE
À TOUS VOS PLATS**

Il suffit d'ajouter des granules, de sélectionner une fonction de cuisson et d'appuyer sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY. Le grill s'occupera du reste.

REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction de fumage.

MAÎTRE DU GRIL

DES GRILLADES À L'EXTÉRIEUR EN TOUTE FACILITÉ

Notre gril vous permet de marquer vos aliments comme sur un barbecue au propane, et plus facilement que jamais. Et grâce à la technologie Woodfire, vous pouvez leur donner des saveurs de fumée de bois en même temps, en toute simplicité.

ÉTAPE 1 INSTALLATION

- Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- Au besoin, utiliser uniquement un cordon prolongateur conçu pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « Convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur ». Pour les cordons jusqu'à 7,6 m, utilisez un cordon de calibre 14. Pour les cordons de 7,6 à 15,2 m, utilisez un cordon de calibre 12. Les cordons de plus de 15,2 m ne sont pas recommandés. Branchez l'appareil correctement et uniquement dans des prises de courant à 3 broches munies d'une mise à la terre.
- Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.

CONSEIL

Pour un nettoyage plus facile et plus rapide, tapissez la plaque de récupération des graisses de papier d'aluminium.

ÉTAPE 4 AJOUT DES ALIMENTS ET CUISSON

- Une fois le gril préchauffé, le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.
- Ouvrez le couvercle pour ajouter les aliments dans l'appareil.
- Fermez le couvercle. Le cycle de cuisson commencera et la minuterie s'activera.

REMARQUE : Vous voulez cuisiner avec le capot ouvert? Après avoir ajouté la nourriture, il suffit de laisser le couvercle ouvert et la minuterie de cuisson commencera à compter après environ 30 secondes. L'appareil cuit uniquement à l'aide du feu inférieur.

ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULES



VOUS NE VOULEZ PAS FUMER VOS ALIMENTS?
Sautez ces étapes

- Ouvrez le sac de granules de bois Ninja fourni avec votre appareil.
- Remplissez complètement la pelle à granules en l'insérant dans le sac. Égalisez son contenu pour éviter tout déversement.
REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.
- Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.



ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message « DONE » (FIN) s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments du gril et bon appétit!



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

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION ET PRÉCHAUFFAGE



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

- Utilisez les boutons pour régler la température.
- Utilisez les boutons pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur START (marche) pour lancer le préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie WOODFIRE, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).

PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.

Réchauffez le gril complètement avant d'y ajouter des aliments pour prévenir une cuisson excessive et un temps de préchauffage plus long. Bien que le préchauffage soit fortement recommandé, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton (marche/arrêt) pendant 4 secondes.

NOTES DU MAÎTRE DU GRIL

Temps de préchauffage selon la température :

HI (élevée) de 15 à 20 min	MED (moyenne) de 13 à 18 min	LO (basse) de 12 à 16 min
-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Si vous n'utilisez pas la technologie de saveur de feu de bois, le temps de préchauffage sera de 5 à 7 minutes plus rapide.



Gardez les ingrédients au froid avant de les mettre sur le gril.



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



Pour effectuer des séances de fumage consécutives, remplissez le fumoir lorsque la moitié des granules ont brûlé. NE RALLUMEZ PAS des granules. Ne REMPLISSEZ pas le fumoir plus d'une ou deux fois.

RECETTE POUR DÉMARRER BIFTECK NEW YORK AVEC ASPERGES GRILLÉES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : ENVIRON DE 15 À 19 MINUTES
TEMPS DE CUSSION TOTAL : 20 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

4 biftecks New York non cuits
(de 10 à 12 onces [283 à 340 g] chacun)

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola, divisée

2 bottes (2 lb [907 g]) d'asperges, parées

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION



Installez la grille du grill en la déposant à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci.



Tout en maintenant le couvercle du fumeur ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.

* Choisissez des granules de la saveur; consultez la page 7 pour obtenir plus d'information sur les différents profils de saveur.



Tournez le cadran jusqu'à la fonction GRILL (gril). Appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**. Réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 20 minutes. Sélectionnez ►/■ (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ de 15 à 19 minutes).



Pendant le préchauffage de l'appareil, badigeonnez les deux côtés de chaque bifteck avec 1/2 c. à soupe (8 ml) d'huile de canola, puis assaisonnez-les de sel et de poivre. Mélangez les asperges avec le reste de l'huile de canola, puis assaisonnez-les de sel et de poivre.



Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du cycle de préchauffage, ouvrez le couvercle et déposez la viande sur la grille en appuyant doucement pour maximiser les marques de grill. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.



Lorsque l'appareil émet un bip et que l'écran affiche FLIP (retourner), ouvrez le couvercle et utilisez des pinces à embouts en silicone pour retourner les biftecks. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.



Lorsqu'il reste 8 minutes au temps de cuisson, ouvrez le couvercle, transférez les biftecks dans une assiette ou sur une planche à découper et laissez-les reposer pendant 5 minutes.



Pendant que les biftecks reposent, placez les asperges sur la grille du grill et fermez le couvercle. Tournez le cadran à la position GRILL (gril), réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 8 minutes. Appuyez sur le bouton ►/■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



Une fois la cuisson des asperges et le repos des viandes terminés, ouvrez le couvercle et retirez les asperges du grill. Tranchez les biftecks et servez-les avec les asperges.



BALAYEZ CE CODE
pour visionner
une vidéo
détaillée.



RECETTE POUR DÉMARRER

SAUMON GRILLÉ AU CITRON ET AUX FINES HERBES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **MARINER** : 30 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENVIRON 10 À 12 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 MINUTES | **DONNE** : 8 PORTIONS



INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30 ml) d'ail émincé
 2 c. à soupe (30 ml) de romarin frais, haché
 2 c. à soupe (30 ml) de thym frais, haché
 3 c. à soupe (45 ml) de persil frais, haché
 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de moutarde de Dijon
 ¼ tasse (190 ml) d'huile d'olive

2 c. à soupe (30 ml) de miel
 Le zeste et le jus de 2 citrons
 Sel casher, au goût
 Poivre noir moulu, au goût
 8 filets de saumon (7 ou 8 onces chacun) désossés, sans la peau
 Enduit à cuisson antiadhésif

PRÉPARATION



Dans un petit bol, préparez la marinade en fouettant tous les ingrédients, à l'exception du saumon. Placez ensuite la marinade et le poisson dans un grand sac en plastique refermable. Massez l'extérieur du sac pour que la marinade enrobe bien le saumon, puis placez le sac au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Pour installer la grille du grill, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Fermez le couvercle.



Tournez le cadran jusqu'à la fonction GRILL (gril), réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 15 minutes. Sélectionnez START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra de 10 à 12 minutes).



Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que le message ADD FOOD (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle et vaporisez la grille de cuisson d'un enduit à cuisson antiadhésif. Déposez le saumon sur le grill, puis fermez le couvercle pour commencer la cuisson.



Après 5 minutes, ouvrez le couvercle et retournez le saumon. Fermez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Si vous préférez que votre poisson soit cuit davantage, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé.



Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez le saumon du grill et servez-le avec votre plat d'accompagnement favori.

CREVETTES JAMAÏCAINES AU RHUM



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENVIRON 10 À 12 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : DE 6 À 8 MINUTES | **DONNE** : DE 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

900 g (2 lb) de crevettes géantes, décortiquées, sans la queue, déveinées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola
¼ tasse (60 ml) d'assaisonnement jamaïcain (page 38)
¼ tasse (60 ml) de miel
¼ tasse (60 ml) de rhum épicé
Le zeste et le jus d'une grosse orange
1 c. à thé (5 ml) de jus de lime
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre moulu ou de gingembre frais émincé
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
Coriandre hachée, pour la garniture
Quartiers de lime, pour la garniture
Riz brun cuit, pour le service, au goût

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez les crevettes avec l'huile et l'assaisonnement jamaïcain jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
- 2 Pour installer la grille du grill, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Fermez le couvercle. Tournez le cadran à la position GRILL (gril), réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 8 minutes. Sélectionnez ►/■ (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra de 10 à 12 minutes).
- 3 Pour préparer la sauce au rhum, mélangez bien tous les ingrédients restants dans un bol moyen.
- 4 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que le message ADD FODD (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle et déposez les crevettes sur la grille, en vous assurant qu'elles sont bien dispersées pour maximiser les marques du grill. Laissez le couvercle ouvert et faites-les griller sans les toucher pendant 3 ou 4 minutes.
- 5 À l'aide de pinces à embout de silicone, retournez les crevettes puis arrosez-les de 5 à 7 c. à soupe (de 75 à 105 ml) de sauce au rhum. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, pendant environ 3 ou 4 minutes.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez les crevettes du grill, arrosez-les de la sauce au rhum restante et garnissez-les de coriandre et de quartiers de lime. Si désiré, servez-les sur du riz cuit.

CONSEIL Vous désirez poursuivre la cuisson? Utilisez les flèches à la droite pour ajouter le temps de cuisson nécessaire.





SALADE PANZANELLA GRILLÉE



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON DE 10 À 12 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 15 MINUTES | **DONNE :** DE 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 pêches, dénoyautées, coupées en 8 morceaux

2 prunes rouges, dénoyautées, coupées en 6 morceaux

1 oignon rouge moyen, pelé, coupé en tranches de 1,25 cm d'épaisseur

1 baguette, coupée en tranches de 1,25 cm d'épaisseur nappées d'huile d'olive

340 g de tomates cerises

½ concombre anglais, coupé en quatre dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 1,25 cm

225 g de boules de mozzarella bocconcini

3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique blanc ou de vinaigre blanc

1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon

¼ tasse (60 ml) de jus de citron

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

½ tasse (125 ml) d'huile d'olive

Feuilles de basilic fraîchement déchirées, pour la garniture

PRÉPARATION

1 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Fermez le couvercle. Tournez le cadran à la position GRILL (gril), réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 15 minutes. Sélectionnez ►/■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson (le préchauffage prendra de 10 à 12 minutes).

2 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que le message ADD FOOD (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle, déposez les tranches de baguette huilées sur la grille, fermez le couvercle et faites-les cuire de 1 à 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le pain soit grillé et que les marques de grille soient présentes. Ouvrez ensuite le couvercle, retirez le pain du gril et mettez-le de côté.

3 Ouvrez le couvercle, déposez les pêches et les prunes sur la grille, côté coupé vers le bas, puis fermez le couvercle. Faites griller les pêches et les prunes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les marques de la grille soient présentes et que les fruits soient tendres (vous n'avez pas besoin de les retourner). Ouvrez ensuite le couvercle, retirez les fruits du gril et mettez-le de côté.

4 Placez les oignons sur le côté droit de la grille. Placez ensuite les tomates sur le côté gauche de la grille, fermez le couvercle et faites-les cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la peau soit boursouflée et légèrement noircie. Brassez délicatement les tomates avec les pinces à embout de silicone une ou deux fois pendant la cuisson.

5 Une fois la cuisson terminée, incorporez les légumes au concombre et au mozzarella, dans un bol moyen. Coupez les fruits en petits morceaux et ajoutez-les au bol. Coupez les tranches de pain en morceaux de 2,5 cm et ajoutez-les au bol.

6 Dans un petit bol, préparez la vinaigrette en fouettant le vinaigre, la moutarde de Dijon, le jus de citron, le sel et le poivre. Tout en fouettant, versez lentement un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que la vinaigrette soit émulsionnée.

7 Arrosez la salade de vinaigrette et mélangez bien. Garnissez-la de feuilles de basilic déchirées.

SALSA AUX TOMATES GRILLÉES ET À L'ANANAS



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON DE 15 À 19 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 MINUTES | **DONNE :** PLUS DE 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon rouge, pelé, en tranches de 2,5 cm
- 170 g d'ananas frais, en morceaux de 2,5 cm (de 6 à 8 morceaux)
- 3 tomates Roma, coupées en deux
- 1 poivron vert, paré, en quartiers
- 1 piment jalapeño, paré, coupé en deux
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de chili en poudre
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 2 limes, coupées en deux
- 2 gousses d'ail, pelées
- ¼ tasse (60 ml) de feuilles de coriandre fraîche, et un peu plus pour la garniture

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Fermez le couvercle.
- 2 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 3 Tournez le cadran jusqu'à la fonction GRILL (gril). Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR**. Réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 10 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra de 15 à 19 minutes).
- 4 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du cycle de préchauffage, ouvrez le couvercle et déposez l'oignon, l'ananas, les tomates, le poivron et le piment jalapeño sur la grille. Fermez le couvercle et faites-les cuire pendant 5 minutes. Ouvrez ensuite le couvercle, retournez les légumes et faites-les griller pendant 5 minutes.
- 5 Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du gril et laissez-les refroidir. Une fois les aliments refroidis, déposez la moitié des tomates et l'ail dans un mélangeur et mélangez-les jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Hachez grossièrement le reste des légumes grillés, puis ajoutez-les au mélange dans un bol de service. Garnissez votre salsa de coriandre et servez-la avec des croustilles.

CONSEIL Vous désirez poursuivre la cuisson? Utilisez les flèches à la droite pour ajouter le temps de cuisson nécessaire.

ASTUCE Pour ajouter plus de saveur, faites griller les limes, côté coupé vers le bas, et remplacez le poivron vert par un piment poblano.



POITRINES DE POULET FARCIES AU FROMAGE

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : DE 5 À 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON DE 15 À 19 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 25 MINUTES | **DONNE :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 225 g de fromage de chèvre doux, à température ambiante
- 115 g de fromage à pâte molle à l'ail et aux fines herbes, à température ambiante
- ¼ tasse (60 ml) de tomates séchées conservées dans de l'huile aux fines herbes, en juliennes
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic frais ou séché
- 2 c. à soupe (30 ml) de fromage parmesan râpé
- 1 c. à thé (5 ml) d'ail granulé
- 55 g de bébés épinards frais, hachés grossièrement
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 6 poitrines de poulet, désossées, sans la peau (de 225 à 255 g chacune)

PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol, mélangez le fromage de chèvre, le fromage aux herbes, les tomates, le basilic, le parmesan, l'ail, les épinards, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 2 Déposez les poitrines de poulet à plat et tranchez-les en deux sur l'épaisseur sans les séparer complètement. Déposez 2 ou 3 c. à soupe (30 ou 45 ml) de garniture dans leur ouverture. Assaisonnez-les uniformément de sel et de poivre, au goût.
- 3 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Fermez le couvercle.
- 4 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 5 Tournez le cadran jusqu'à la fonction GRILL (gril). Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR**. Réglez la température à Hi (élevée) et le temps de cuisson à 25 minutes. Sélectionnez ►/■ pour commencer la cuisson (le préchauffage prendra de 15 à 19 minutes).
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que le message ADD FODD (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle et déposez le poulet sur la grille. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez le poulet du gril et servez-le avec votre plat d'accompagnement favori.

FUMAGE 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 fumées à tous les plats que vous cuisinez.**

ÉTAPE 1 INSTALLATION

- Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- Au besoin, utiliser uniquement un cordon prolongateur conçu pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « Convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur ». Pour les cordons jusqu'à 7,6 m, utilisez un cordon de calibre 14. Pour les cordons de 7,6 à 15,2 m, utilisez un cordon de calibre 12. Les cordons de plus de 15,2 m ne sont pas recommandés. Branchez l'appareil correctement et uniquement dans des prises de courant à 3 broches munies d'une mise à la terre.
- Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.

CONSEIL

Pour un nettoyage plus facile et plus rapide, tapissez la plaque de récupération des graisses de papier d'aluminium.

ÉTAPE 4 PROGRAMMATION ET CUISSON

- Allumez l'appareil en tournant le cadran dans le sens horaire à partir de la position OFF (arrêt) jusqu'à la fonction **SMOKER (fumoir)**.
- Utilisez les boutons (← ↓ →) pour régler la température.
- Utilisez les boutons (← ⊙ →) pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur le bouton ▶/■ (marche/arrêt) à la droite de l'écran pour commencer la cuisson.
- Fermez le couvercle. Les granules de bois passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 5 à 7 minutes, puis le gril commence à cuire et la minuterie lance le décompte.

ÉTAPE 2 AJOUT DES ALIMENTS

- Ajoutez les aliments sur la grille puis fermez le couvercle.



ÉTAPE 3 AJOUT DES GRANULES

- Ouvrez le sac de granules de bois Ninja fourni avec votre appareil.
 - Remplissez complètement la pelle à granules en l'insérant dans le sac. Égalisez son contenu pour éviter tout déversement.
- REMARQUE :** La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.



- Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.

ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message « DONE » (FIN) s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments du gril et bon appétit!

NOTES DE MAÎTRE EN FUMAGE

La fonction Smoker (fumoir) ne comporte pas de temps de préchauffage. L'allumage des granules prendra de 5 à 7 minutes avant que la minuterie de cuisson lance le décompte.

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 enfoncé le bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY pendant 3 secondes pour allumer le nouveau lot de granules.

RECETTE POUR DÉMARRER PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS FUMÉES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : DE 1 À 2 HEURES | DONNE : DE 4 À 6 PORTIONS



INGRÉDIENTS

2 petites côtes levées de dos, coupées en deux
De ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) d'assaisonnement
(des idées sont proposées à la page 38)

Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION



Pour installer la grille du grill, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci.



Enrobez généreusement les côtes levées d'assaisonnement, de sel et de poivre.



Déposez-les sur la grille du grill, puis refermez le couvercle.

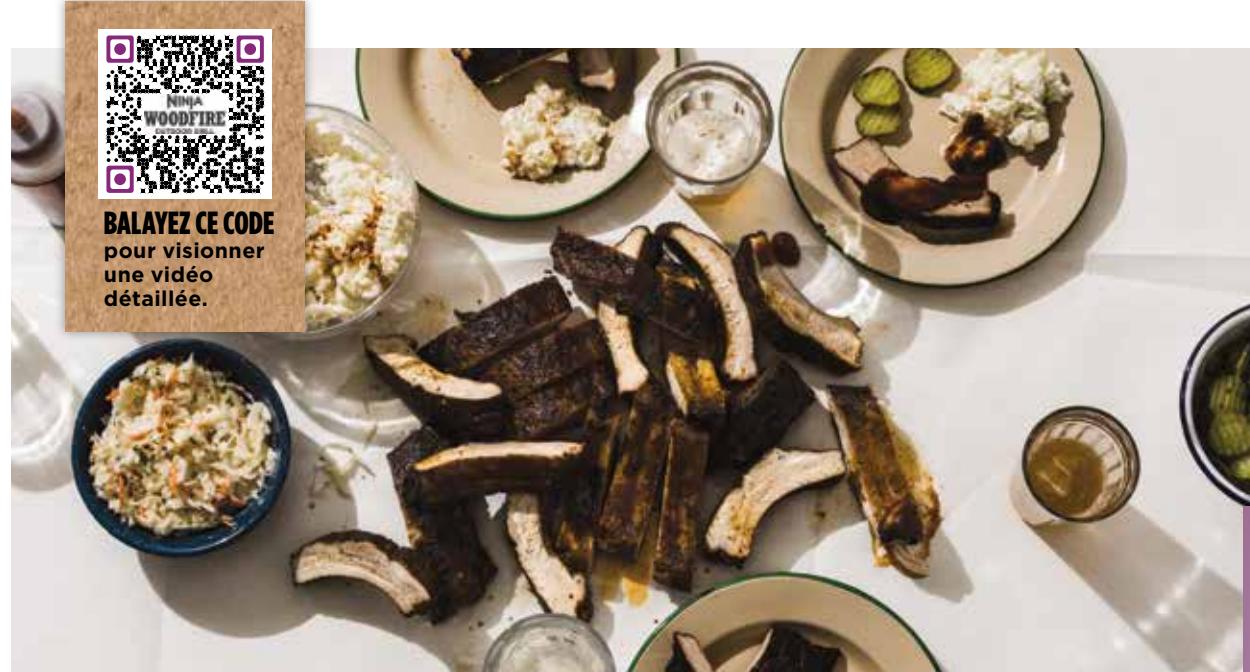


Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.

** Choisissez des granules en fonction de la saveur; consultez la page 7 pour obtenir plus d'information sur les différents profils de saveur.



BALAYEZ CE CODE pour visionner une vidéo détaillée.



Tournez le cadran jusqu'à la fonction **SMOKER (fumoir)**, réglez la température à 250°F (175°C) et le temps de cuisson à 2 heures. Appuyez sur ►/■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. (La fonction Smoker (fumoir) ne comporte pas de temps de préchauffage. L'allumage des granules prendra de 5 à 7 minutes avant que la minuterie de cuisson lance le décompte.)



Après 1 heure, ouvrez le couvercle et retournez les côtes levées. Selon l'épaisseur des côtes, vérifiez la cuisson dans environ 1 heure 30 minutes. La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à aliments indique une température interne entre 190°F (87°C) et 203°F (95°C).



Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez les côtes levées du grill et laissez-les reposer pendant environ 10 minutes. Coupez-les et servez-les avec la sauce de votre choix (reportez-vous à la page 48 pour connaître nos suggestions).

RECETTE POUR DÉMARRER ÉPAULE DE PORC FUMÉE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : DE 4 À 6 HEURES | DONNE : DE 6 À 8 PORTIONS



INGRÉDIENTS

1,8 kg (4 lb) d'épaule de porc coupée,
sans le gras

De ½ à 1 tasse (125 à 250 ml)
d'assaisonnement (des idées sont
proposées à la page 38)

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION



Enrobez généreusement le porc
d'assaisonnement, de sel et de poivre.



Installez la grille du grill en la déposant
à plat sur l'élément chauffant et
appuyez doucement sur celle-ci.
Déposez le porc directement sur la
grille, puis fermez le couvercle.



Tout en maintenant le couvercle du
fumoir ouvert, utilisez la pelle pour
y verser des granules jusqu'à ce qu'il
soit complètement rempli. Fermez
ensuite le couvercle.

** Choisissez des granules en fonction de la
saveur; consultez la page 7 pour obtenir
plus d'information sur les différents
profils de saveur.



Tournez le cadran jusqu'à la
fonction **SMOKER (fumoir)**, réglez
la température à 250°F (175°C)
et le temps de cuisson à 4 heures.
Appuyez sur ►/■ pour commencer
la cuisson. (La fonction Smoker
(fumoir) ne comporte pas de temps
de préchauffage. L'allumage des
granules prendra de 5 à 7 minutes
avant que la minuterie de cuisson
lance le décompte.) Selon la taille et
la forme de l'épaule de porc, il faudra
peut-être augmenter le temps de
cuisson. Utilisez les flèches à la droite
de l'écran pour ajouter le temps de
cuisson nécessaire.



Une fois la cuisson terminée,
éteignez l'appareil, laissez le
couvercle fermé et laissez le porc
reposer de 45 minutes à 1 heure.
Sinon, retirez la viande du grill,
enveloppez-la dans une pellicule
plastique et laissez-la reposer
pendant au moins de 45 minutes à
1 heure. Ensuite, effilochez le porc et
servez-le avec la sauce de votre choix
(reportez-vous à la page 48 pour
connaître nos suggestions).

ASTUCE Pour les protéines comprenant
une épaisse couche de gras,
comme l'épaule de porc,
retirez suffisamment de gras
pour ne laisser que 0,6 cm.
Placez ensuite la viande sur la
grille, le gras vers le haut.

TACOS FUMÉS AL PASTOR



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 4 HEURES | DONNE : DE 8 À 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

De 1,3 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb) d'épaule de porc désossée, coupée, sans le gras

Assaisonnement mexicain, au goût (page 38)

1 ananas entier, pelé, sans le cœur, en rondelles de 1,25 cm

1 conserve (6 oz) de jus d'ananas

1 gros oignon blanc, pelé, en petits dés

½ tasse (125 ml) de coriandre hachée

24 tortillas de maïs, réchauffées

Quartiers de lime, pour la garniture

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci.
- 2 Enrobez généreusement le porc de tous les côtés de l'assaisonnement mexicain. Déposez le porc et l'ananas sur la grille du gril et fermez le couvercle.
- 3 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 4 Tournez le cadran à la position **SMOKER (fumoir)**, réglez la température à 250°F (175°C) et le temps de cuisson à 4 heures. Appuyez sur ►/■ pour commencer la cuisson. La fonction Smoker (fumoir) ne comporte pas de temps de préchauffage. L'allumage des granules prendra de 5 à 7 minutes avant que la minuterie de cuisson lance le décompte. Réglez une minuterie externe à 15 minutes.
- 5 Après 15 minutes, ouvrez le couvercle, retirez l'ananas et mettez-le de côté. Fermez le couvercle pour poursuivre la cuisson du porc. Laissez l'ananas refroidir, puis coupez-le en petits morceaux.
- 6 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à aliments indique une température interne de 203°F (95°C). Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil, laissez le couvercle fermé et laissez le porc reposer de 45 minutes à 1 heure. Sinon, retirez la viande du gril, enveloppez-la dans une pellicule plastique et laissez-la reposer pendant au moins de 45 minutes à 1 heure. Ensuite, effilochez le porc et mélangez-le dans un grand bol avec le jus d'ananas.
- 7 Pour préparer les tacos, garnissez les tortillas de porc, d'ananas, d'oignons et de coriandre. Arrosez-les de jus de lime frais.

ASTUCE Pour les protéines comprenant une épaisse couche de gras, comme la pointe de poitrine, retirez suffisamment de gras pour ne laisser que 0,6 cm Placez ensuite la viande sur la grille, le gras vers le haut.

POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE BBQ



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : DE 5 À 8 HEURES | DONNE : DE 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

De 2,2 à 4 kg (de 5 à 9 lb) de pointe de poitrine de bœuf, parée

3 c. à soupe (45 ml) de moutarde jaune

De ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) d'assaisonnement (des idées sont proposées à la page 38)

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Enrobez généreusement la viande de moutarde, d'assaisonnement, de sel et de poivre.
- 2 Branchez le thermomètre dans l'appareil. Installez la grille du gril en la déposant à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Déposez la poitrine de bœuf directement sur la grille, puis fermez le couvercle. Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse de la viande (voir les instructions sur la position du thermomètre à la page 9).
- 3 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 4 Tournez le cadran jusqu'à la fonction **SMOKER (fumoir)**, réglez la température à 250°F (175°C) et le temps de cuisson à 5 heures. Appuyez sur ►/■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. (La fonction Smoker (fumoir) ne comporte pas de temps de préchauffage. L'allumage des granules prendra de 5 à 7 minutes avant que la minuterie de cuisson lance le décompte.) Selon la taille et la forme de la pièce de viande, il faudra peut-être augmenter le temps de cuisson. Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour ajouter le temps de cuisson nécessaire.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez le bœuf du gril, enveloppez-le dans une pellicule plastique et laissez-le reposer pendant 1 heure. Ensuite, tranchez la poitrine de bœuf dans le sens contraire du grain, badigeonnez-la de sauce ou servez-la avec la sauce de votre choix (reportez-vous à la page 48 pour connaître nos suggestions).

ASTUCE Pour les protéines comprenant une épaisse couche de gras, comme la pointe de poitrine, retirez suffisamment de gras pour ne laisser que 0,6 cm Placez ensuite la viande sur la grille, le gras vers le haut.

SANDWICHES AU BŒUF FUMÉ AVEC SAUCE AU RAIFORT



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : JUSQU'À 2 HEURES | DONNE : DE 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,35 kg (3 lb) de noix de ronde de bœuf, parée, sans le gras

De ¼ à ½ tasse (60 à 125 ml) d'assaisonnement
(des idées sont proposées à la page 38)

¾ tasse (190 ml) de mayonnaise

¼ tasse (60 ml) de crème sure

2 c. à soupe (30 ml) de raifort du commerce

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

De 6 à 8 rouleaux de sandwichs au choix

GARNITURES (facultatives)

Tomates, en tranches

Oignon, en tranches

Sauce barbecue du commerce

PRÉPARATION

- 1 Enrobez généreusement le bœuf d'assaisonnement.
- 2 Pour installer la grille du grill, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Placez la viande sur la grille du grill et fermez le couvercle.
- 3 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Ne remplissez pas le fumoir excessivement. Fermez le couvercle.
- 4 Tournez le cadran jusqu'à la fonction **SMOKER (fumoir)**, réglez la température à 250°F (175°C) et le temps de cuisson à 2 heures. Appuyez sur ►/■ (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. (La fonction Smoker (fumoir) ne comporte pas de temps de préchauffage. L'allumage des granules prendra de 5 à 7 minutes avant que la minuterie de cuisson lance le décompte.)
- 5 Dans un petit bol, préparez la sauce au raifort en fouettant la mayonnaise, la crème sure, le raifort, le sel et le poivre.
- 6 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à aliment indique une température interne de 125°F (52°C). Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez le bœuf du grill, recouvrez-le légèrement de papier d'aluminium et laissez-le reposer pendant 20 minutes.
- 7 Tranchez la viande finement dans le sens contraire au grain, puis salez et poivrez au goût. Étalez les tranches de bœuf sur le pain, garnissez-la de sauce raifort et d'autres garnitures au goût.





AU-DELÀ DU GRIL

TRANSPORTEZ VOTRE CUISINE À L'EXTÉRIEUR

Cuisez des hors-d'œuvre et des desserts dans le même appareil grâce à 4 fonctions de cuisson supplémentaires faciles à utiliser. Vous pouvez même ajouter une saveur de feu de bois véritable à 100 % pour cuisiner des plats comme du macaroni au fromage fumé ou du bœuf séché fumé.

ÉTAPE 1 INSTALLATION

- Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- Au besoin, utiliser uniquement un cordon prolongateur conçu pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « Convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur ». Pour les cordons jusqu'à 7,6 m, utilisez un cordon de calibre 14. Pour les cordons de 7,6 à 15,2 m, utilisez un cordon de calibre 12. Les cordons de plus de 15,2 m ne sont pas recommandés. Branchez l'appareil correctement et uniquement dans des prises de courant à 3 broches munies d'une mise à la terre.
- Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.

CONSEIL

Pour un nettoyage plus facile et plus rapide, tapissez la plaque de récupération des graisses de papier d'aluminium.

- Ajoutez tout autre accessoire nécessaire à la cuisson de votre recette dans le gril.

ÉTAPE 4 AJOUT DES ALIMENTS ET CUISSON

- Une fois l'appareil préchauffé, le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.
- Ouvrez le couvercle et ajoutez des ingrédients dans l'appareil.
- Fermez le couvercle. Le cycle de cuisson commencera et la minuterie s'activera.

ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULES

VOUS NE VOULEZ PAS FUMER VOS ALIMENTS?
Sautez ces étapes

- Ouvrez le sac de granules fourni avec votre appareil.
- Remplissez complètement la pelle à granules en l'insérant dans le sac. Égalisez son contenu pour éviter tout déversement.
REMARQUE: La pelle est conçue pour contenir la quantité de granules nécessaires pour une séance de fumage.
- Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.



ÉTAPE 5 RETRAIT DES ALIMENTS ET SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message « DONE » (FIN) s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments du gril et bon appétit!



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

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION ET PRÉCHAUFFAGE

- Allumez l'appareil en tournant le cadran dans le sens horaire à partir de la position OFF (arrêt) et sélectionnez la fonction de cuisson AIR CRISP (cuisson croustillante par convection), BAKE (cuisson au four), ROAST (rôtir) ou DEHYDRATE (déshydrater).



Lorsque vous avez terminé la deuxième étape, appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY.

- Utilisez les boutons  pour régler la température.
- Utilisez les boutons  pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur START (marche) pour lancer le préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie WOODFIRE, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).

PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.

Laissez le gril se réchauffer complètement avant d'y ajouter des aliments pour prévenir une cuisson excessive et un temps de préchauffage plus long. Bien que le préchauffage soit fortement recommandé, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton ►/■ pendant 4 secondes.

NOTES DU CHEF

Temps de préchauffage selon la fonction de cuisson :

Air Crisp (cuisson croustillante par convection), Roast (rôtissage), Bake (cuisson au four) 3 min	Dehydrate (déshydrater) Pas de préchauffage
--	--

-  Le temps d'allumage des granules est de 5 à 7 minutes de plus.
-  Gardez les ingrédients au froid avant de les mettre sur le gril.
-  Pour conférer une saveur optimale de fumée, réduisez au minimum le temps d'ouverture du couvercle lorsque vous ajoutez ou retournez des aliments.

AU-DELÀ DU GRIL

AILES DE POULET



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON DE 8 À 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 30 MINUTES | **DONNE :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,8 kg (4 lb) d'ailer de poulet fraîches
Assaisonnement cajun, au goût (page 38)
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Placez le panier pour cuisson croustillante sur la grille du gril et fermez le couvercle.
- 2 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 3 Tournez le cadran jusqu'à la fonction AIR CRISP (cuisson croustillante par convection). Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR**. Réglez la température à 390°F (200°C) et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra de 8 à 10 minutes).
- 4 Dans un grand bol, mélangez les ailer de poulet avec l'assaisonnement cajun, le sel et le poivre, jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées.
- 5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du préchauffage et que le message ADD FOOD s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle et déposez les ailer dans le panier. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Plusieurs fois pendant la cuisson, ouvrez le couvercle et utilisez des pinces à embouts en silicone pour retourner les ailer.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez les ailer du panier et servez-les.

ASTUCE Si les ailer sont plus grosses, le temps de cuisson peut devoir être augmenté. Utilisez les flèches à la droite pour ajouter le temps de cuisson nécessaire.

POULET « FRIT »



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENVIRON DE 8 À 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 40 MINUTES | **DONNE :** DE 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

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) de paprika
½ c. à thé (2,5 ml) de chili en poudre
¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre de Cayenne
1 c. à thé (5 ml) de thym séché
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu
2 tasses (500 ml) de babeurre
½ tasse (125 ml) de fécule de maïs
2 tasses (500 ml) de chapelure panko
6 morceaux poulet, avec l'os et la peau, au choix (2 cuisses, 2 poitrines)
Enduit à cuisson antiadhésif

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Placez le panier pour cuisson croustillante sur la grille du gril et fermez le couvercle.
- 2 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 3 Tournez le cadran jusqu'à la fonction AIR CRISP (cuisson croustillante par convection). Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR**. Réglez la température à 360°F (200°C) et le temps de cuisson à 40 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra de 8 à 10 minutes).
- 4 Dans un bol moyen, fouettez les assaisonnements, le babeurre, le sel et le poivre. Dans un autre bol moyen, mélangez la fécule de maïs, la chapelure, le sel et le poivre.
- 5 Trempez le poulet dans le babeurre puis déposez-le dans la chapelure assaisonnée. Appuyez sur chaque morceau pour favoriser une adhérence optimale. Vaporisez généreusement chaque morceau d'enduit à cuisson antiadhésif.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du préchauffage et que le message ADD FOOD (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle et déposez les morceaux de poulet dans le panier. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Après 20 minutes, ouvrez le couvercle et retournez le poulet avec des pinces à embouts en silicone. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle, retirez le poulet « frit » du panier et servez-le.

JERKY DE BŒUF



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **MARINER** : 8 HEURES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : DE 4 À 6 HEURES
DONNE : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

½ tasse (125 ml) de sauce soya
1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
3 c. à soupe (45 ml) de cassonade
½ c. à soupe (7,5 ml) de poudre d'oignon
½ c. à soupe (7,5 ml) de poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) de paprika
De ⅙ à ¼ c. à thé (0,5 à 1,25 ml) de poivre de Cayenne
¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre noir moulu
½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle en poudre
½ c. à thé (2,5 ml) de sel casher
De 450 à 680 g (de 1 à 1 ½ lb) de noix de ronde de bœuf crue, en tranches de 0,6 cm

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol de taille moyenne, préparez la marinade en fouettant tous les ingrédients, à l'exception du bœuf. Placez ensuite la marinade et la viande dans un grand sac en plastique refermable. Massez l'extérieur du sac pour que la marinade recouvre toutes les parties de la viande, puis placez le sac au réfrigérateur pendant 8 heures pour mariner.
- 2 Pour installer la grille du grill, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci.
- 3 Retirez le bœuf de la marinade et jetez l'excédent de liquide. Placez le bœuf en une seule couche plate dans le panier pour cuisson croustillante. Placez ensuite le panier pour cuisson croustillante sur la grille du grill et fermez le couvercle.
- 4 Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour y verser des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.
- 5 Tournez le cadran jusqu'à la fonction DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR**. Réglez la température à 165°F (74°C) et le temps de cuisson à 6 heures. Appuyez sur ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (non nécessaire).
- 6 Commencez à vérifier la déshydratation du bœuf après 4 heures. Si vous souhaitez obtenir une viande plus croustillante, continuez la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle et retirez le panier et son contenu. Le jerky de bœuf peut être conservé dans un contenant hermétique pendant 2 semaines.

MACARONI AU FROMAGE PIMENTÉ



RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : ENVIRON 3 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 45 MINUTES
DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

285 g de fromage fondu préparé
454 g de macaroni non cuit
115 g de piments pimento hachés
2 tasses (500 ml) de crème épaisse
1 ½ tasse (375 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de mozzarella râpé, divisé
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé, divisé
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
¼ tasse (60 ml) de chapelure panko

PRÉPARATION

- 1 Placez le fromage fondu au centre d'un plat de cuisson en verre de 28 x 18 cm, et entourez-le de macaronis. Ajoutez la crème et l'eau, puis saupoudrez les piments, ½ tasse (125 ml) de mozzarella, ½ tasse (125 ml) de cheddar, le sel et le poivre. Couvrez le plat de cuisson de papier d'aluminium.
- 2 Pour installer la grille du grill, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci. Fermez le couvercle. Tournez le cadran jusqu'à la fonction ROAST (rôtissage), réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 40 minutes. Sélectionnez ►/■ pour lancer le préchauffage de l'appareil (ce qui prendra environ 3 minutes).
- 3 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du préchauffage et que le message ADD FOOD (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle et déposez le plat de cuisson dans le grill. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 4 Transférez le macaroni au fromage dans un grand bol. Ajoutez le reste du fromage cheddar et remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Remettez le macaroni au fromage dans le plat de cuisson et garnissez-le du reste de mozzarella et de chapelure. Remettez le plat de cuisson dans le grill, fermez le couvercle et poursuivez la cuisson. Faites-le cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et que la chapelure soit dorée.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle et retirez délicatement le plat de cuisson. Servez le macaroni au fromage chaud.

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
¼ 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
½ tasse (85 ml) de vinaigre de cidre de pomme
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde jaune
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
½ tasse (125 ml) de sauce chili douce
¼ tasse (60 ml) d'huile de canola
¼ tasse (60 ml) 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
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de cidre de pomme
¼ 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

DONNE : DE ½ À 1 TASSE (DE 125 À 250 ML) | **ASSAISONNEMENT :** GÉNÉREUX
CONSERVATION : JUSQU'À 6 MOIS DANS UN RÉCIPIENT HERMÉTIQUE, À L'ABRI 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
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir
½ c. à thé (2,5 ml) de piment de la Jamaïque
½ c. à thé (2,5 ml) de clou de girofle moulu
½ c. à thé (2,5 ml) de flocons de piments
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre de chili
½ c. à thé (2,5 ml) de paprika
½ c. à thé (2,5 ml) de noix de muscade moulue

ASSAISONNEMENT À FROTTER AU BBQ

¼ c. à thé (1,25 ml) de cassonade
¼ 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 moulu
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
½ c. à thé (2,5 ml) de piment chipotle moulu (facultatif)

ASSAISONNEMENT ÉPICÉ CAROLINA

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
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre de chili

ASSAISONNEMENT CAFÉ MOKA

½ 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
¼ tasse (85 ml) d'espresso ou de café moulu
¼ 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
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre blanc
¼ 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
½ c. à thé (2,5 ml) de thym séché
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché

TABLEAU DE CUISSON DU GRIL (CUISSON AVEC LE COUVERCLE FERMÉ)

ASTUCE Vous voulez ajouter une saveur de fumée?
Consultez la page 9 pour découvrir la
technologie de saveur de bois Woodfire.

REMARQUE Les températures et les temps de cuisson ne sont
que des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de
la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

ALIMENT	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
VOLAILLE					
Poitrine de poulet, désossée	6 poitrines (340-680 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	13-15 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Poitrine de poulet, avec os	4 poitrines (340-680 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	20-30 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Poulet, cuisse	3 cuisses avec os	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	15-20 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Saucisses de poulet	8 saucisses	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	5-7 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Filets de poulet	9 filets	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-8 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet, désossées	900 g	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	7-10 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet, avec os	8 cuisses (115-225 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	12-16 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Ailes de poulet	1,1 kg	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-15 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Hamburgers de dinde	6 galettes	Salez et poivrez	HI (élevée)	8-11 min	Retournez à mi-cuisson
BŒUF					
Hamburgers de bœuf	6 galettes, 2,5 cm d'épaisseur	Salez et poivrez	HI (élevée)	5-8 min	Retournez à la mi-cuisson
Filet mignon	6 biftecks (170-225 g, 6,25-7,5 cm d'épaisseur chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	15-20 min	Retournez à la mi-cuisson
Bifteck de haut de palette ou de flanc	1 bifteck (510-680 g, 5-7,5 cm d'épaisseur chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-25 min	Retournez à la mi-cuisson
Hot-dog	12	S.O.	HI (élevée)	5-8 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Biftecks New York	6 biftecks (285-340 g, 5-7,5 cm d'épaisseur chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	8-16 min	Retournez à la mi-cuisson
Faux-filet	1 bifteck (510-680 g) 5-7,5 cm d'épaisseur	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-15 min	Retournez à la mi-cuisson
Bifteck de hampe	4 biftecks (283-340 g, 3,75-5 cm d'épaisseur chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	7-13 min	Retournez à la mi-cuisson
Biftecks de pointe	900 g	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	8-11 min	Retournez à la mi-cuisson
PORC					
Petites côtes levées de dos	1 carré, divisé en deux	Marinez ou assaisonnez au goût	LO (basse)	35+ min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Bacon	6 tranches, coupe épaisse	S.O.	LO (basse)	6-10 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Carré d'agneau	1 carré complet (8 os)	S.O.	HI (élevée)	15-17 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Côtelettes de porc, désossées	6-8 côtelettes désossées (225 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-14 min	Retournez à la mi-cuisson
Côtelettes de porc, avec os	4 côtelettes épaisses avec os (280-340 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée)	15-18 min	Retournez à la mi-cuisson
Filets de porc	3 filets entiers (455-680 g chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	18-22 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Saucisses	10	S.O.	LO (basse)	8-12 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson

TABLEAU DE CUISSON DU GRIL (CUISSON AVEC LE COUVERCLE FERMÉ)

ASTUCE Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la page 9 pour découvrir la technologie de saveur de bois Woodfire.

REMARQUE Les températures et les temps de cuisson ne sont que des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

ALIMENT	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
FRUITS DE MER					
Flet	3 filets	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	4-6 min	Retournez à la mi-cuisson
Flétan	6 filets (140-170 g chacun)	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-10 min	Retournez à la mi-cuisson
Saumon	6 filets (110 g chacun)	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	7-11 min	Retournez à la mi-cuisson
Pétoncles	18	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	4-6 min	Retournez à la mi-cuisson
Crevettes (grandes ou géantes)	680 g	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	4-5 min	Retournez à la mi-cuisson
Espadon	2 darnes (310-340 g chacune)	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	8-10 min	Retournez à la mi-cuisson
Thon	4 darnes (113-170 g chacune)	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-10 min	Retournez à la mi-cuisson
LÉGUMES					
Asperges	2 bottes	Taillez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	8-12 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Petits pak-choï	680 g	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-16 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Poivrons	4	Coupez en quartiers, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola, et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-12 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Brocoli	2 têtes	Coupez en morceaux de 5 cm, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-16 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Choux de Bruxelles	900 g	Coupez en deux, taillez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	11-16 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Carottes	900 g	Pelez, coupez en morceaux de 2,5 cm, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola, et assaisonnez au goût	HI (élevée)	20-23 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Chou-fleur	2 têtes	Coupez en morceaux de 2,5 cm, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	20-24 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Épis de maïs	4 épis de maïs	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	10-15 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Champignons cremini	900 g	Nettoyez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-9 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Aubergine	2 de taille moyenne	Tranchez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	7-10 min	Retournez à la mi-cuisson
Haricots verts	675 g	Taillez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	12-20 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Oignons, blancs ou rouges (coupés en deux)	6	Pelez, coupez en deux, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	8-12 min	Retournez à la mi-cuisson
Oignons, blancs ou rouges (coupés en tranches)	3	Pelez, tranchez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola, et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-10 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Champignons Portobellos	6	Nettoyez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	7-9 min	Retournez à la mi-cuisson
Courge ou courgette	455 g	Coupez en quartiers sur la longueur, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola, et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-10 min	Retournez à la mi-cuisson
Tomates	6	Coupez en deux, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	6-10 min	Retournez à la mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON DU GRIL (CUISSON AVEC LE COUVERCLE FERMÉ)

ASTUCE Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la page 9 pour découvrir la technologie de saveur de bois Woodfire.

REMARQUE Les températures et les temps de cuisson ne sont que des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

ALIMENT	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
FRUITS					
Avocat	6-8	Coupez en deux, retirez les noyaux, vaporisez le grill d'enduit à cuisson antiadhésif	HI (élevée)	3-5 min	Pas nécessaire de retourner
Bananes	4	Pelez et coupez en deux sur la longueur	HI (élevée)	4 min	Retournez à la mi-cuisson
Citrons et limes	5	Coupez en deux sur la longueur	HI (élevée)	4 min	Retournez à la mi-cuisson
Mangue	4-6	Coupez en deux, retirez la peau et le noyau	HI (élevée)	4-8 min	Retournez à la mi-cuisson
Melon	6-8 bâtonnets	S.O.	HI (élevée)	4-6 min	Retournez à la mi-cuisson
Ananas	6-8 tranches ou bâtonnets	Coupez en morceaux de 5 cm	HI (élevée)	5 -8 min	Retournez à la mi-cuisson
Fruit à noyau	6-8	Coupez en deux, retirez les noyaux, le côté coupé sur la grille du grill	HI (élevée)	5-7 min	Pas nécessaire de retourner
PAIN ET FROMAGE					
Pain (baguette ou ciabatta)	Miche de 30-40 cm	Coupez en tranches de 3,8 cm, badigeonnez d'huile de canola	HI (élevée)	3-5 min	Retournez à la mi-cuisson
Fromage Halloumi	0,6-1 kg	Coupez en tranches de 1,25 cm	HI (élevée)	3-6 min	Retournez à la mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON POUR LES ALIMENTS SURGELÉS (AVEC LE COUVERCLE FERMÉ)

REMARQUE : Les températures et les temps de cuisson sont des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

ALIMENT	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
VOLAILLE CONGELÉE					
Poitrine de poulet, désossée	6 poitrines (340-680 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	18-22 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet, avec os	6 cuisses (115-225 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	20-25 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Hamburgers de dinde	4-6 galettes	Salez et poivrez.	MED (moyenne)	6-10 min	Retournez à la mi-cuisson
BŒUF SURGELÉ					
Hamburgers de bœuf	6 galettes de 2,5 cm d'épaisseur	Salez et poivrez.	MED (moyenne)	7-12 min	Retournez à la mi-cuisson
Filet mignon	6 biftecks (170-225 g chacun, 3-3,75 cm d'épaisseur)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	17-22 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Biftecks New York	4 biftecks (285-340 g, 3-3,75 cm d'épaisseur chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	17-21 min.	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Faux-filet	1 bifteck (510-680 g, 3 cm d'épaisseur chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	20-25 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
PORC CONGELÉ					
Côtelettes de porc, désossées	6-8 côtelettes désossées (225 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	15-20 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Côtelettes de porc, avec os	4 côtelettes épaisses avec os (285-340 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	HI (élevée) (375°F/260°C)	23-27 min	Retournez à la mi-cuisson
Filets de porc	2 filets entiers (455-680 g chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	MED (moyenne)	17-23 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Saucisses, non cuites	10-12	S.O.	LO (basse)	12-18 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
FRUITS DE MER CONGELÉS					
Flétan	6 filets (140-170 g chacun)	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	13-17 min	Retournez à la mi-cuisson
Saumon	6 filets (110 g chacun)	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	13-17 min	Retournez à la mi-cuisson
Crevettes (grandes ou géantes)	680 g	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	HI (élevée)	5-6 min	Retournez à la mi-cuisson
LÉGUMES CONGELÉS					
Hamburger végétarien	6 galettes	S.O.	HI (élevée)	8-10 min	Retournez à la mi-cuisson

TABLEAU DU FUMOIR DU GRIL

ASTUCE Pour ajouter plus de saveur, faites griller l'extérieur de la protéine, puis fumez-la.

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

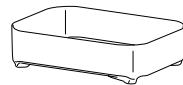
ASTUCE Pour obtenir les meilleurs résultats, après la cuisson, enveloppez les protéines dans une pellicule plastique et laissez reposer les petites pièces pendant au moins 10 minutes et les grosses pièces pendant jusqu'à 1 heure.

Assaisonnez, au goût	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMP. INTERNE
BŒUF					
Rôti de palette	1,3-1,8 kg	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	4-5 heures	203°F (95°C)
Poitrine de bœuf	2,3-4 kg, pointe coupée	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	5-8 heures	206-210°F (95-98°C), retournez à la mi-cuisson
Bouts de côte avec os	6-9 morceaux (170-225 g chacun)	Assaisonnez, au goût	275°F (135°C)	3-4 heures	203°F (95°C)
Bouts de côtes désossées	6-9 morceaux (170-225 g chacun)	Assaisonnez, au goût	275°F (135°C)	2-4 heures	203°F (95°C)
Aiguillette baronne	0,9-1,4 kg	Assaisonnez, au goût	325°F (135°C)	20-30 min	120°F (50°C)
PORC					
Épaule	1,8-2,2 kg	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	4-6 heures	203°F (95°C)
Filet de bœuf	3 filets (455 à 680 g chacun)	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	35 à 45 min.	145°F (65°C)
Longe	1,3-1,8 kg	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	3-4 heures	180-190°F (80-90°C)
Petites côtes levées de dos	1 carré, coupé en deux	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	1-2 heures	190-203°F (80-95°C)
	2 carrés coupés en deux	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	1,5-2 heures	190-203°F (80-95°C)
Côtes levées - style Saint-Louis	1 carré, coupé en deux	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	2-4 heures	165°F (74°C)
VOLAILLE					
Poulet entier	1,8-2,7 kg	Assaisonnez, au goût	375°F (190°C)	45 min-1,5 heure	165°F (74°C)
Cuisses de poulet, avec ou sans os	6-8 morceaux (115-170 g chacun)	Assaisonnez, au goût	375°F (190°C)	15-20 min	165°F (74°C)
Poitrine de dinde	1,3-1,8 kg	Assaisonnez, au goût	350°F (175°C)	45 min-1,5 heure	165°F (74°C), retournez à la mi-cuisson
Cuisses de dinde	4-6 morceaux (340-370 g chacun)	Assaisonnez, au goût	375°F (190°C)	30-45 min.	165°F (74°C)
Poitrine de canard	4-6 morceaux (285-340 g chacun)	Assaisonnez, au goût	350°F (175°C)	20-30 min	140°F (60°C)
Pilons de canard	4-6 morceaux (115-170 g chacun)	Assaisonnez, au goût	350°F (175°C)	45-60 min	165°F (74°C)
AGNEAU/VEAU					
Jarrets d'agneau	1,3-2,2 kg chacun	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	3-5 heures	203°F (95°C)
Gigot d'agneau désossé	1,3-2,7 kg, paré et ficelé	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	4-6 heures	203°F (95°C)
Jarrets de veau	1,3-2,2 kg chacun	Assaisonnez, au goût	250°F (120°C)	4-5 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 1,25 cm. Placez ensuite la viande sur la grille, le gras vers le haut.

REMARQUE : Les températures et les temps de cuisson sont des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

TABLEAU DE CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION

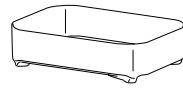


ASTUCE Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la page 9 pour découvrir la technologie de saveur de bois Woodfire.

REMARQUE : Les températures et les temps de cuisson sont des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

ALIMENT	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
ALIMENTS SURGELÉS					
Escalopes de poulet	6 escalopes	S.O.	390°F/200°C	15-18 min	Retournez à la mi-cuisson
Pépites de poulet	2-3 boîtes (680 g-1 kg)	S.O.	390°F/200°C	13-15 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Filets de poisson	12 filets, panés	S.O.	390°F/200°C	10-15 min	Retournez à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson	30 bâtonnets de poisson (625 g)	S.O.	390°F/200°C	10-13 min	Retournez à mi-cuisson
Frites	454 g	S.O.	350°F/175°C	18-20 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Frites	900 g	S.O.	350°F/200°C	23-27 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Frites	1,8 kg	S.O.	390°F/200°C	30-40 min.	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Bâtonnets de mozzarella	1 grande boîte (900 g)	S.O.	375°F/190°C	6-8 min	Retournez à mi-cuisson
Quenelles	900 g	S.O.	390°F/200°C	15-20 min	Retournez à mi-cuisson
Roulés de pizza	1 grand sac (environ 100 unités)	S.O.	390°F/200°C	10-15 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Crevettes popcorn	2 boîtes (680 g)	S.O.	390°F/200°C	10-13 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Frites de patate douce	1 sac (565-680 g)	S.O.	390°F/200°C	17-21 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Frites de patate douce	2 sacs (environ 680 g)	S.O.	390°F/200°C	20-25 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Bouchées de pommes de terre	1 sac (environ 680 g)	S.O.	390°F/200°C	15-18 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
PORC					
Côtelettes de porc, désossées	6-8 côtelettes désossées (225 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	20-23 min	Retournez à mi-cuisson
Côtelettes de porc, avec os	4 côtelettes épaisses avec os (285-340 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	20-23 min	Retournez à mi-cuisson
Filets de porc	3 filets entiers (455-680 g chacun)	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	20-25 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Bacon	6 tranches, coupe épaisse	S.O.	390°F/200°C	10-13 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
Saucisses	10	S.O.	390°F/200°C	10-13 min	Retournez fréquemment pendant la cuisson
VOLAILLE					
Poitrine de poulet, désossée	4-6 poitrines (225-340 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	8-13 min	Retournez à mi-cuisson
Cuisses de poulet, désossées	900 g	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	12-17 min	Retournez à mi-cuisson
Cuisses de poulet, avec os	6 (113 à 200 g chacune)	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	15-20 min	Retournez à mi-cuisson
Ailes de poulet	1,5 kg	Marinez ou assaisonnez au goût	390°F/200°C	40-50 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson

TABLEAU DE CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION



ASTUCE Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la page 9 pour découvrir la technologie de saveur de bois Woodfire.

REMARQUE : Les températures et les temps de cuisson sont des guides. Ajustez-les au besoin en fonction de la taille des protéines et du degré de cuisson désiré.

ALIMENT	VOLUME (JUSQU'À)	PRÉP.	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
LÉGUMES					
Asperges	2 bottes	Taillez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	6-9 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Betteraves	6	Pelez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	25-30 min	Retournez à mi-cuisson
Poivrons	4-6 poivrons	Coupez en quartiers, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola, et assaisonnez au goût	400°F/205°C	9-13 min	Retournez à mi-cuisson
Brocoli	2 têtes	Coupez en morceaux de 2,5 cm, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	10-13 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Choux de Bruxelles	0,9-1,4 kg	Coupez en deux, taillez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	20-30 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Carottes	900 g	Pelez, coupez en morceaux de 2,5-5 cm, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	20-23 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Chou-fleur	2-3 têtes (0,9-1,8 kg)	Coupez en morceaux de 2,5 cm, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	30-40 min.	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Épis de maïs	4-6 épis de maïs	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	10-15 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Chou frisé (pour croustilles)	8 tasses (1,5 L), tassées	Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	8-11 min	Retournez à mi-cuisson
Haricots verts	675 g	Taillez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	15-20 min	Mélangez fréquemment pendant la cuisson
Champignons	0,9-1,4 kg	Coupez en deux ou tranchez, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola et assaisonnez au goût	390°F/200°C	7-9 min	Retournez à mi-cuisson
Pommes de terre, Russet	1,3 kg	Coupez en quartiers de 2,5 cm, mélangez avec 15-45 ml d'huile	390°F/200°C	25-30 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
	900 g	Frites coupées à la main*, fines, mélangez avec 15-45 ml d'huile	390°F/200°C	22-24 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
	900 g	Frites coupées à la main*, épaisses, mélangez avec 15-45 ml d'huile	390°F/200°C	25-30 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
	6-8, entières	Percez avec une fourchette	390°F/200°C	45-50 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Patates douces	900 g	Coupez en morceaux de 2,5 cm et mélangez avec 15-45 ml d'huile	390°F/200°C	30-35 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
	6-8, entières	Percez avec une fourchette	390°F/200°C	50-55 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Courge ou courgette	455 g	Coupez en quartiers sur la longueur, badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola, et assaisonnez au goût	390°F/200°C	10-14 min	Retournez à mi-cuisson

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION

ASTUCE Vous voulez ajouter une saveur de fumée?
Consultez la page 9 pour découvrir la
technologie de saveur de bois Woodfire.

INGRÉDIENT	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Pommes	Coupez en tranches de 0,3 cm, retirez le cœur, rincez dans de l'eau citronnée. épongez	135°F/57°C	6-8 heures
Asperges	En morceaux de 2,5 cm, blanchis	135°F/57°C	6-8 heures
Bananes	Pelées, en tranches de 1 cm	135°F/57°C	6-8 heures
Betteraves	Pelées, en tranches de 0,3 cm	135°F/57°C	6-8 heures
Aubergine	Pelée, en tranches de 0,6 cm, blanchies	135°F/57°C	6-8 heures
Herbes fraîches	Rincées, éponnées, sans les tiges	135°F/57°C	4 heures
Racine de gingembre	En tranches de 1 cm	135°F/57°C	6 heures
Mangues	Pelée, sans le noyau, en tranches de 1 cm	135°F/57°C	6-8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (ne les lavez pas)	135°F/57°C	6-8 heures
Ananas	Pelé, sans le cœur, en tranches de 1-1,25 cm	135°F/57°C	6-8 heures
Fraises	En deux ou en tranches de 1,25 cm	135°F/57°C	6-8 heures
Tomates	En tranches de 1 cm, blanchir si vous prévoyez les réhydrater	135°F/57°C	6-8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Jerky de bœuf	Mariné tout une nuit, en tranches de 0,6 cm	150°F/65°C	5-7 heures
Jerky de poulet	Mariné toute la nuit, en tranches de 0,6 cm	150°F/65°C	5-7 heures
Jerky de dinde	Mariné toute la nuit, en tranches de 0,6 cm	150°F/65°C	5-7 heures
Jerky de saumon	Mariné toute la nuit, en tranches de 0,6 cm	150°F/65°C	3-5 heures

NINJA
WOODFIRE™
GRIL EXTÉRIEUR

OG701C_IG_QSG_REV_Mv6

NINJA WOODFIRE est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.
© 2022 SharkNinja Operating LLC.

ninjakitchen.com/recipes