

# NINJA

## WOODFIRE

**PRO XL** Electric BBQ Grill  
& Smoker  
with Smart Cook System

## KURZANLEITUNG UND REZEPTE



**HIER SCANNEN,**  
um zu Tipps,  
Anleitungsvideos  
und mehr Rezepten  
zu gelangen



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

# INHALTSVERZEICHNIS

**Lieferumfang** ..... 61

**Anleitung zum Bedienfeld**.....62

**Ninja Woodfire Pellets**.....64

**Intensität des Raucharomas**..... 65

**Kurzanleitung - Verwendung der Funktionen** ..... 66

**Kochen mit dem Bratenthermometer**.....68

**Grillgerichte für das Abendessen unter der Woche**.....72

**BBQ-Grillen**

Kickstarter-Rezept - Das ultimative Smoked BBQ-Steak mit gegrilltem Spargel.....74

Geräucherte Rindfleischburger.....76

Caesar Salad mit geräucherter Peri-Peri-Hähnchenbrust.....78

Burger aus schwarzen Bohnen mit Harissa-Sauce (VG).....81

**Räuchern mit dem Grill**

Kickstarter-Rezept - Geräucherte Babyback-Rippchen.....83

Zwei im Ganzen geräucherte Hühnchen..... 84

Geräucherte Schweinshaxen..... 86

Geräucherte Makrele.....87

Geräucherte Kräuter Knoblauch-Kartoffelspalten (V)..... 88

**Gartabellen**

Gartabelle für den BBQ-Smoker.....90

Grilltabelle (Zubereitung mit geschlossenem Deckel).....92

Grilltabelle für Gefrorenes (Zubereitung mit geschlossenem Deckel) ..... 96

Gartabelle für das Heißluftfrittieren..... 98

**Marinaden und Gewürzmischungen**.....102



www.ninjatestkitchen.eu

**REZEPT-SCHLÜSSEL**



VEGAN



VEGETARISCH



NUSS-FREI



GLUTEN-FREI



OHNE MILCHPRODUKTE



INTEGRIERTES BRATEN-THERMOMETER



HOLZ-FEUER-AROMA

Achte auf dieses Symbol, um deinem Gericht ein Holzfeuer-Aroma hinzuzufügen. Weitere Informationen auf den Seiten 66-67.

# LIEFERUMFANG

Dieses Gerät wurde für die Verwendung im Freien entwickelt und ist wetterbeständig. Einen Ständer und eine Abdeckung findest du auf ninjakitchen.eu

**ANTIHAFTBESCHICHTETE GRILLPLATTE**

Mit allen Garfunktionen zu verwenden. Für bis zu 2 Portionen Rippchen, 10 Burger oder 2 ganze 3 kg-Hähnchen.



MUSTER-PELLETS

**ABNEHMBARE PELLETTBOX**

Vorinstalliert im Gerät. Vor der Zugabe von Pellets immer einsetzen.



**FETTAUFFANGSCHALE UND INNENSCHALE**

Fettauffangschale vor jeder Verwendung einsetzen.



**INTEGRIERTES BRATENTHERMOMETER**

Überwacht kontinuierlich die Innentemperatur der Speisen für ein perfektes Garergebnis.



GRILLRÜCK-SEITE

**EIN-/AUS-SCHALTER**



**KORB AUS DRAHTGEFLECHT**

Ideal für die Funktionen Heißluftfrittieren oder Braten. Fassungsvermögen bis zu 1,8 kg Lebensmittel.



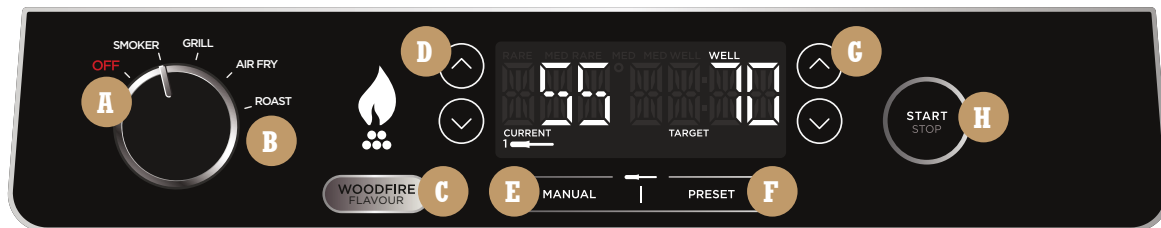
**PELLETSCHAUFEL**

Zum Abmessen der perfekten Menge an Pellets für einen Räuchervorgang.

**REINIGUNG** Gerät und Zubehörteile vor dem Bewegen und Reinigen abkühlen lassen. Weitere Informationen auf Seite 26 dieser Anleitung.



# ANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD



**EINSCHALTEN DES GRILLS** Zum Einschalten des Grills zuerst Stecker einstecken, RCD-Stecker überprüfen und anschließend sicherstellen, dass Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Geräts eingeschaltet ist.

- A AUS**  
Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Garfunktion auszuwählen.  
*HINWEIS: Wenn das Display leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, muss der Drehknopf in der OFF-Position (AUS) sein.*
- B GARFUNKTIONEN**  
Smoker, Grill, Heißluftfrittieren und Braten
- C WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA)**  
Wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird. Bei allen anderen Funktionen Taste drücken, um Gerichten eine rauchige Note zu verleihen. Auf dem Display erscheint IGN, wenn die Funktion Woodfire (Holzfeuer-Aroma) aktiviert ist.  
*HINWEIS: Bei Verwendung der Smoker-Funktion führt das Betätigen der Woodfire-Taste zu einer Deaktivierung der Funktion Woodfire (Holzfeuer-Aroma) für den Smoker.*
- D TEMP**  
Die Tasten  $\odot$  und  $\ominus$  auf der linken Seite der Anzeige dienen der Einstellung der Temperatur.

- E MANUAL (MANUELL)**  
Schaltet die Anzeige ein, sodass die Zieltemperatur für das Bratenthermometer manuell eingestellt werden kann.
- F PRESET (VOREINSTELLUNGEN)**  
Schaltet die Anzeige ein, sodass eine voreingestellte Zieltemperatur für das Bratenthermometer auf Basis der Lebensmittelmenge und des gewünschten Ergebnisses ausgewählt werden kann. Mithilfe der Pfeile auf der rechten Seite der Anzeige kann die Fleischart und mithilfe der Pfeile auf der linken Seite der Anzeige kann die gewünschte Garstufe ausgewählt werden.
- G TIME (ZEIT)**  
Mit den Tasten  $\odot$  und  $\ominus$  auf der rechten Seite der Anzeige kann die Zeit eingestellt werden.
- H START/STOP**  
Drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen, oder 4 Sekunden lang gedrückt halten, um das Vorheizen zu überspringen.

**VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN**  
Für optimale Grillergebnisse sollte der Grill vollständig vorgeheizt werden.

**ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN, UM AUTHENTISCHE BBQ-AROMEN MIT FEINER RAUCHNOTE ZU ERZIELEN**

1. Das spezielle SMOKER-Programm für das Garen über einen längeren Zeitraum sorgt für kräftige Aromen und macht das Fleisch besonders zart.
2. Ein Hauch von Holzfeuer-Aroma kann jeder Funktion außer REHEAT hinzugefügt werden – einfach die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Woodfire Aroma Technologie) drücken. **C**

## BBQ GRILL



Scharfes Anbraten bei hoher Hitze und Grillen mit Holzfeueraroma für Steaks, Burger und mehr

*Seiten 74-81*

## BBQ SMOKER



Langsames Räuchern bei niedriger Temperatur für BBQ-Klassiker wie Rippchen und Pulled Pork

*Seiten 82-87*

## HEIßLUFTFRITTEUSE



Frittierte Lieblingsgerichte ohne schlechtes Gewissen – jetzt im Freien zubereitet

*Seiten 88-91*

## ROAST (BRATEN)



Für zartes und saftiges Fleisch, geröstetes Gemüse und mehr.

**RAUCHAROMA FÜR EINE VIELZAHL VON SPEISEN**

Einfach Pellets einfüllen, eine Garfunktion auswählen und die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) drücken. Alles weitere erledigt der Grill.

*HINWEIS: WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird*







HIER SCANNEN, UM MEHR PELLETS ZU KAUFEN

# NINJA WOODFIRE PELLETS

## 100 % ECHTES HOLZ

## 100 % AUTHENTISCHE RAUCHAROMEN

Zur Verwendung für das AROMA, nicht als BRENNSTOFF – deshalb wird nur eine Schaufel pro Garvorgang benötigt.

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

### 100 % ECHTES HOLZ KEINE FÜLLSTOFFE

Jedes Pellet ist eine Kombination aus erstklassigen Harthölzern im perfekten Verhältnis für ein optimales Aroma.

### PREMIUM-QUALITÄT FÜR BESTEN RAUCH

Unsere Holzpellets verfügen über eine hohe Dichte und geringe Feuchtigkeit – die perfekte Kombination zur Raucherzeugung.

### GLEICHBLEIBENDES AROMA

Größe und Form unserer Pellets wurden für einen optimalen Luftstrom und ein gleichbleibendes Raucharoma entwickelt.

# INTENSITÄT DES RAUCHAROMAS

Unsere Rezepte wurden ausschließlich für die Verwendung von Ninja Woodfire Pellets entwickelt.

## MILD

## STARK



Gleich welche Mischung du wählst, unsere Pellets können mit allen Gerichten verwendet werden:



### ALLZWECKMISCHUNG

**AROMA:** Ausgewogene, milde, süßliche  
**KOMPOSITION:** Kirsche, Ahorn, Eiche  
**GEEIGNET FÜR:** Fisch, Gemüse, Obst, pflanzenbasierte Proteine

### STARKE MISCHUNG

**AROMA:** Starke, klassische BBQ-  
**KOMPOSITION:** Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche  
**GEEIGNET FÜR:** Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch und Hähnchenfleisch

## TIPPS UND TRICKS

Du musst während des Garvorgangs nicht nachlegen. Gib einfach eine volle Schaufel Pellets in die Räucherbox – der Grill erledigt den Rest.

Bestimmte Lebensmittel, wie Gemüse, können mehr Raucharoma aufnehmen als andere.

Wir empfehlen, die Ninja Woodfire-Technologie nicht mit Tiefkühlkost zu verwenden.

Holzasche ist eine ausgezeichnete Nährstoffquelle für Pflanzen. Zur Verwendung in deinem Garten die Asche (nachdem sie abgekühlt ist) auf dem Boden verstreuen oder dem Kompost zugeben.



# KURZANLEITUNG

Verwendung der Funktionen **GRILL (Grillen)**, **AIR FRY (Heißluft-Frittieren)** und **ROAST (Braten)**

## SCHRITT 1 VORBEREITUNG

- Stelle den Grill auf eine ebene Fläche, z. B. einen Gartentisch oder einen Ständer.
- Öffne den Deckel und setze die Grillplatte ein, indem du sie flach auf das Heizelement legst, sodass sie fest sitzt.
- Setze die Fettauffangschale ein, indem du sie an der Rückseite des Grills einsteckst.



**TIPP** Zur einfacheren und schnelleren Reinigung die mitgelieferte Innenschale in die Fettauffangschale einsetzen.

## SCHRITT 2 PELLETS EINFÜLLEN



- Wähle ein Aroma – Allzweckmischung oder starke Mischung.
- Fülle die Pelletschaufel bis zum Rand. Streiche sie ab, um ein Verschütten zu vermeiden.  
**HINWEIS: Eine Schaufel ist ausreichend für einen Räuchervorgang.**
- Den Deckel der Räucherbox öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Räucherbox bis zum Rand mit Pellets füllen.



## SCHRITT 3 PROGRAMM

**Drücke zur Auswahl die Taste GRILL (GRILLEN), AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) oder ROAST (BRATEN).**



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA) gedrückt werden.

- Die Schaltflächen ☺ und ☹ auf der linken Seite der Anzeige dienen der Einstellung der Temperatur.
- Mit den Tasten ☺ und ☹ auf der rechten Seite der Anzeige kann die Garzeit eingestellt werden.
- Drücke **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Bei Verwendung von WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

## SCHRITT 4 VORHEIZEN

- Lass den Grill vollständig vorheizen, bevor du Grill-/Gargut hinzufügst, sonst kann es passieren, dass die Speisen verkochen..
- Zum Vorheizen auf **START** drücken. Bei Verwendung der Woodfire Aroma-Technologie durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

## SCHRITT 5 GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) auf dem Display.
- Öffne den Deckel und lege das Grill-/Gargut auf den Grill.
- Schließe den Deckel. Der Grill beginnt mit dem Garen und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

## SCHRITT 6 SERVIEREN

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

**Vorheizzeiten nach Funktion:**  
**GRILL (Grillen): HOCH 8-12 | MITTEL 6-11 | NIEDRIG 5-9 Min.**  
**Heißluftfrittieren, Braten: Ca. 5 Min.**



**Das Entzünden der Pellets nimmt zusätzliche 2-4 Minuten in Anspruch.**

# KURZANLEITUNG

Verwendung der **Smoker**-Funktion

## SCHRITT 1 STARTVORGANG

- Folge den Anweisungen in Schritt 1 und 2 auf der nächsten Seite.
- Lege das Grill-/Gargut auf den Grill und schließe dann den Deckel.



## SCHRITT 2 GAREN

- Wähle die **SMOKER**-Funktion.
- Die Schaltflächen ☺ und ☹ auf der linken Seite der Anzeige dienen der Einstellung der Temperatur.
- Mit den Tasten ☺ und ☹ auf der rechten Seite der Anzeige kann die Garzeit eingestellt werden.
- Drücke auf die **START/STOP**-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

**HINWEIS:** Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellets durchlaufen einen Zündzyklus (IGN) von 3 bis 6 Minuten, dann beginnt der Grill mit dem Garen und der Timer startet das Herunterzählen.

## SCHRITT 3 SERVIEREN

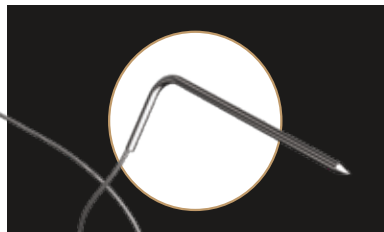
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „DONE“ (Fertig).
- Grill-/Gargut vom Grill nehmen, dann genießen!

**HINWEIS:** Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch möglicherweise nicht sichtbar ist, verleiht er den Speisen dennoch ein Aroma.

## HILFREICHE TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES RAUCHAROMAS

- Für ein optimales Raucharoma Zutaten kühl lagern, bevor sie auf den Grill kommen und Deckel zum Hinzugeben oder Wenden von Speisen möglichst kurz öffnen.
- Wir empfehlen, beim Räuchern keine Öle oder Antihafsprays zu verwenden, da das Raucharoma dann weniger gut an den Speisen haftet.
- Kleinere Mengen an Speisen wie Gemüse oder Hackfleisch nehmen mehr Rauch auf.
- Wenn du mehr Pellets hinzugeben möchtest, lege eine zweite Schaufel Pellets nach, nachdem die erste Füllung komplett verbrannt ist. Halte die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Woodfire Aroma Technologie) 4 Sekunden lang gedrückt, um die Pellets in der Smoke Box zu entzünden. Das Gerät NICHT mehr als zweimal nachfüllen.

# KOCHEN MIT DEM BRATENTHERMOMETER



## ALLES IM GRIFF

Wähle Lebensmitteltyp und Garstufe aus, dann führe das integrierte Bratenthermometer ein.



## PERFEKTE GARERGEBNISSE

Das integrierte Bratenthermometer überwacht kontinuierlich die Temperatur. Der Grill schaltet sich automatisch aus, wenn die Speisen perfekt gar sind.



## RÄUCHERN MIT DEM GRILL

Für perfekte Grillergebnisse jedes Mal. Keine Notwendigkeit, das Essen ständig zu überprüfen oder den Deckel zu öffnen. Der Grill informiert dich, wenn dein Gericht fertig ist.

## NINJA-GARANLEITUNG FÜR RINDFLEISCH

Jeder hat eine andere Vorstellung von der idealen Garstufe. Diese Orientierungshilfe zeigt dir, was du von unseren Voreinstellungen für Rindfleisch erwarten kannst.



**HINWEIS:** Die Rindfleisch-Garhilfe basiert auf einem Lendensteak.

Bei Verwendung anderer Fleischstücke und Größen kann das Ergebnis anders ausfallen.

## SO WIRD DAS BRATENTHERMOMETER EINGEFÜHRT

Eine vollständige Bedienungsanleitung für das Bratenthermometer findest du in der Ninja® Bedienungsanleitung auf Seite 70.

### LEBENSMITTELTYP

Steaks  
Schweinekoteletts  
Lammkoteletts  
Hähnchenbrust  
Burger  
Lende  
Fischfilets

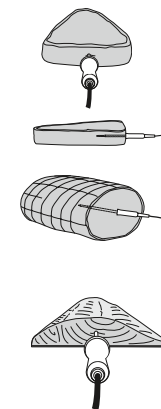
### PLATZIERUNG

- Führe das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein.
- Stelle dabei sicher, dass du die Spitze des Bratenthermometers direkt in die Mitte des Fleisches einführst, nicht in einem Winkel nach unten oder oben.

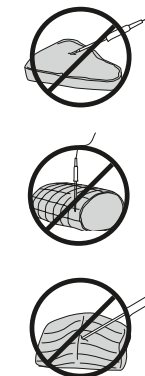
- Stelle sicher, dass das Thermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und Abstand von Fett oder Knorpel hat.

**HINWEIS:** Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende des Bratenthermometers im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.

### RICHTIG



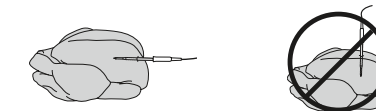
### FALSCH



Das Bratenthermometer **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 2 cm sind, verwenden.

Ganzes Hähnchen

- Den Temperaturfühler horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren.
- Stelle sicher, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.



Siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung auf der nächsten Seite.



# KOCHEN MIT DEM BRATENTHERMOMETER

Das Smart Cook-System und das Bratenthermometer überwachen die Garstufe kontinuierlich während des gesamten Garvorgangs, anders als ein traditionelles, sofort ablesbares Bratenthermometer.

## SCHRITT 1 VORBEREITUNGEN

- Entferne das Aufbewahrungsfach von der Vorderseite des Geräts unter dem Bedienfeld.
- Wickle das Kabel ab und entnimm das Bratenthermometer.
- Schließe das Bratenthermometer links vom Bedienfeld an der Buchse an.



Wenn du Holzfeuer-Aroma hinzufügst, öffne einen Beutel Ninja Woodfire Pellets.



Entnimm mit der Pelletschaufel eine volle Schaufel aus dem Beutel, streiche sie ab, damit du nichts verschüttest.



Öffne den Deckel der Smoke Box und fülle sie mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets.

## SCHRITT 2 GARFUNKTION AUSWÄHLEN

- Schalte das Gerät ein, indem du den Drehknopf von der OFF-Position im Uhrzeigersinn drehst, um SMOKER, **GRILL (Grillen)**, AIR FRY (Heißluft-Frittieren) oder ROAST (Braten) auszuwählen.



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) gedrückt werden.

**HINWEIS:** WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird.

- Verwende die linken Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen (bei Verwendung des Bratenthermometers muss keine Zeit eingestellt werden).

## SCHRITT 3 THERMOMETER PROGRAMMIEREN

- Drücke auf die **PRESET**-Taste.
- Verwende die rechten Pfeile, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen.
- Verwende die linken Pfeile, um die gewünschte Garstufe auszuwählen.

**HINWEIS:** Wenn du die **MANUAL**-Taste auswählst, verwende die in der Bedienungsanleitung empfohlenen Gartemperaturen.

## SCHRITT 4 BRATENTHERMOMETER PLATZIEREN

- Drücke die **START/STOP**-Taste um mit dem Vorheizen zu beginnen.

**HINWEIS:** Obwohl das Vorheizen ausdrücklich empfohlen ist, kannst du diesen Schritt auch überspringen, indem du die **START/STOP**-Taste 4 Sekunden lang gedrückt hältst.

- Warte, bis das Gerät vollständig vorgeheizt ist, bevor du das Grill-/Gargut hineinlegst.
- Führe das Bratenthermometer in die Proteinquelle ein. Nutze dazu die Anleitung „So wird das Bratenthermometer eingeführt“ auf der vorherigen Seite.

**HINWEIS:** Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit. Lege die Lebensmittel ein, bevor du die **START**-Taste drückst. Die Pellet-Zündzeit dauert 3-6 Minuten, bevor der Timer mit dem Herunterzählen beginnt.

## SCHRITT 5 GRILL-/GARGUT HINEINLEGEN

- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) auf dem Display.

- Lege das Grill-/Gargut in das Gerät und achte darauf, dass der Griff des Bratenthermometers sich vollständig im Innenraum des Geräts befindet. Schließe dann den Deckel über dem Kabel, um mit dem Garen zu beginnen.

**HINWEIS:** Schließe den Deckel NICHT auf dem Griff des Bratenthermometers, da er sonst nicht vollständig schließt, was zu ungenauen Messergebnissen führt.

## SCHRITT 6 FORTSCHRITT IM AUGE BEHALTEN

- Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen während des Garens an.
- Das Blinken der Garstufe zeigt den Fortschritt zu dieser Stufe an.
- Bei Verwendung der Grill-Funktion piept das Gerät und zeigt FLIP (Wenden) an. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen.

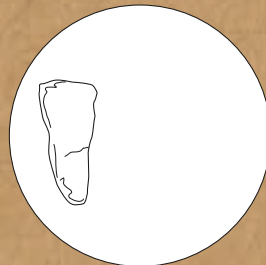
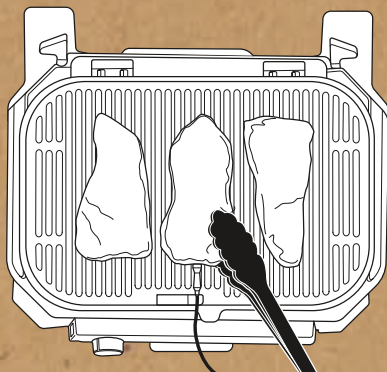
## SCHRITT 7 RESTGAREN UND RUHEN

- Das Gerät piept und zeigt „GET FOOD“ (ESSEN ENTNEHMEN) an. Dies bedeutet, dass es Zeit ist, das Grill-/Gargut herauszunehmen und es auf einem Teller 3-5 Min. restgaren und ruhen zu lassen.
- Beim Restgaren gart das Essen aufgrund seiner Eigenwärme weiter, nachdem es von der Hitzequelle entfernt wurde.

## WUSSTEST DU SCHON? Fleisch gart weiter, nachdem es vom Grill genommen wurde.

Um Übergaren zu vermeiden, piept das Gerät, kurz bevor die Speise die gewünschte Garstufe erreicht. Auf diese Weise wird das Restgaren einkalkuliert.

**HINWEIS:** Wenn du das Restgaren nicht abwartest und die Speise sofort anschneidest, ist der gewünschte Garzustand möglicherweise noch nicht erreicht.



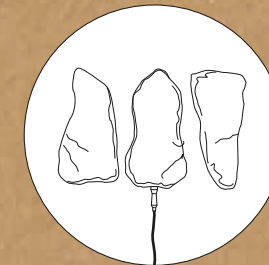
### RICHTIGE ENTNAHME DES GRILL-/GARGUTS



GET FOOD

Das Fleisch mit einer Silikonzange herausnehmen und auf einen Teller legen, dabei sollte das Thermometer immer noch darin stecken.

**WARNUNG:** Bratenthermometer und Griff sind heiß.



### RESTGAREN UND RUHEN



REST 00:01

Lass die Proteinquelle restgaren und 3-5 Minuten lang ruhen. „REST“ (RUHEN) erscheint und der Timer zählt hoch.



# GRILLGERICHTE FÜR DAS ABENDESSEN UNTER DER WOCHE

Weitere Kombinationen und Rezepte findest du in den Grilltabellen ab Seite 92 oder auf der Website [ninjatestkitchen.eu](http://ninjatestkitchen.eu)

	HÄHNCHEN	RIND	SCHWEIN	FISCH	VEGETARISCH
					
<b>1. PROTEINQUELLE AUSWÄHLEN</b>	<b>MINI-HÄHNCHENFILETS</b> (500 g)	<b>4 SIRLOIN-STEAKS</b> (je 225 g)	<b>8 WÜRSTCHEN</b> (400 g)	<b>4 LACHSFILETS</b> (je 120 g)	<b>4 VEGETARISCHE BURGER</b> (je 113 g)
<b>2. PROTEINQUELLE MARINIEREN ODER MIT GEWÜRZMISCHUNG EINREIBEN</b>	Cajun-Gewürzmischung	Café-Mocha-Gewürzmischung	Apfelessig-Marinade	Basis-Grillgewürzmischung	Pikante Senf-Marinade
<b>3. GEMÜSE AUSWÄHLEN</b> (Wenn nicht anders angegeben, gleich zu Beginn zugeben)	2 Zucchini (250 g), in 1 cm breite Streifen geschnitten ODER Spargelstangen, grün (250 g), ganz ( <b>3 Minuten nach dem Hühnchen hinzugeben</b> )	2 Ochsenerztomaten (je 125 g), halbiert ODER 4 ganze Portobello-Pilze (380 g) ODER 4 Maiskolben	3 Zwiebeln (300 g), halbiert mit Wurzeln UND 4 Maiskolben ODER 1 Süßkartoffel (400 g), in 1 cm breite Ringe geschnitten	Spargelstangen, grün (250 g), ganz ( <b>3 Minuten nach dem Lachs zugeben</b> ) ODER 2 Zucchini (350 g), längs in 1 cm breite Streifen geschnitten	4 Maiskolben ( <b>3 Minuten vor den Burgern beginnen</b> ) ODER Aubergine (300 g), in 1 cm breite Ringe geschnitten ODER 2 Ochsenerztomaten (je 125 g), halbiert ODER 4 ganze Portobello-Pilze (380 g)
<b>4. GEMÜSE VORBEREITEN</b>	Mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1-3 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1-3 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1 Esslöffel Öl bestreichen, nach Geschmack würzen
<b>5. GRILLTEMPERATUR EINSTELLEN</b> (Holzfeueraroma hinzufügen, falls erwünscht)	HI (Hoch)	HI (Hoch)	LO (Niedrig)	HI (Hoch)	HI (Hoch)
<b>6. ZEIT EINSTELLEN UND START/ STOP AUSWÄHLEN</b>	7-8 Min.	8-10 Min.	10-13 Min.	7-8 Min.	8-10 Min.



## KICKSTARTER-REZEPT

DAS ULTIMATIVE SMOKED  
BBQ-STEAK MIT GEGRILLEM SPARGEL

EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 12-14 MINUTEN  
**GARZEIT:** CA. 12-16 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 5 PORTIONEN

## ZUTATEN

5 Ribeye-Steaks (225-280 g), ca. 2 cm dick  
 2½ Esslöffel Sonnenblumenöl, aufgeteilt  
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben  
 750 g Spargelstangen, geputzt

## ANLEITUNG



**1** Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen. Bratenthermometer in das Gerät stöpseln.



**2** Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.



**3** Den Drehknopf auf **GRILL** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Mit den linken Pfeiltasten die Temperatur auf **HI** stellen und **PRESET** auswählen. Um das Bratenthermometer einzusetzen, mit den rechten Pfeiltasten **BEEF** und mit den linken Pfeiltasten die gewünschte Garstufe auswählen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (IGN und Vorheizen dauert etwa 12-14 Minuten).



**4** Während das Gerät vorheizt, die Steaks auf allen Seiten mit 1½ Esslöffel Öl bestreichen und anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des größten Steaks stecken. Den Spargel mit dem restlichen Öl vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



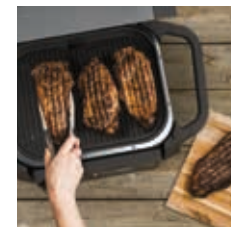
**5** Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „**ADD FOOD**“ erscheint, Deckel öffnen, die Steaks auf die Grillplatte legen und leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



**TIPP** Verwenden Sie die kräftige Mischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.



**6** Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Steaks mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



**7** Wenn das Gerät piept und damit die Steaks fast fertig gegart sind, Deckel öffnen, Steaks auf ein Schneidbrett legen und 5 Minuten ruhen lassen.



**8** Während die Steaks ruhen, Spargel auf die Grillplatte legen und Deckel schließen. Drehknopf auf **GRILL** stellen, die Temperatur auf **HI** und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Den Spargel nach der halben Garzeit wenden.



**9** Wenn Garzeit und Ruhezeit abgeschlossen sind, Deckel öffnen und Spargel vom Grill nehmen. Steaks in Scheiben schneiden und mit Spargel servieren.

\* Siehe Seite 69 für die richtige Platzierung der Sonde

# KICKSTARTER-REZEPT GERÄUCHERTE RINDFLEISCH-BURGER

EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **ZUBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 12-14 MINUTEN  
**GARZEIT:** CA. 12-15 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 12 PORTIONEN

## ZUTATEN

1,5 kg 12 % Rinderhackfleisch  
2 Teelöffel Meersalz  
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 Teelöffel gemischte Kräuter  
1 Teelöffel Knoblauchpulver, oder nach Belieben optional  
1 Teelöffel Zwiebelpulver, oder nach Belieben optional  
12 Burger Buns

## TOPPINGS (OPTIONAL)

Geräucherter Cheddar-Käse, in Scheiben geschnitten  
Tomaten, in Scheiben geschnitten  
Rote Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben  
Eisbergsalat  
Gewürzgurken  
Ketchup  
Gelber Senf



## ANLEITUNG



**1** Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen. Bratenthermometer in das Gerät stöpseln.



**2** Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.



**3** Den Drehknopf auf **GRILL** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Mit den linken Pfeiltasten die Temperatur auf **HI** stellen und **PRESET** auswählen. Um das Bratenthermometer einzusetzen, mit den rechten Pfeiltasten **BEEF** und mit den linken Pfeiltasten die gewünschte Garstufe auswählen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (IGN und Vorheizen dauert etwa 12-14 Minuten).



**4** In einer großen Schüssel alle Zutaten, bis auf die Buns, gut vermengen, bis sie gleichmäßig vermischt sind. Die Mischung in 12 Portionen aufteilen, dann zu flachen Burgern formen, 8 cm breit und 2 cm dick (siehe Tipp). In der Mitte jedes Burgers eine Vertiefung drücken, damit sie beim Garen die Form behalten. Das Bratenthermometer horizontal in die Mitte eines Burgers einsetzen.



\* Siehe Seite 11 für die richtige Platzierung der Sonde.



**5** Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „**ADD FOOD**“ erscheint, Deckel öffnen, die Burger auf die Grillplatte legen und leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



**6** Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Burger mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



**7** Nach dem Garen die Burger auf einen warmen Teller legen und ruhen lassen. Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und Deckel schließen. Drehknopf auf **GRILL** stellen, Temperatur auf HI und Zeit auf 3 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen. Das Bräunen der Brötchen dauert etwa 1 Minute.



**8** Die getoasteten Brötchen entnehmen und den Vorgang mit den restlichen Brötchen wiederholen. Burger mit den gewünschten Belägen zusammenstellen.

**TIPP** So gelingt der perfekte Burger: Eine Portion Hackfleisch zwischen zwei Bögen Backpapier legen. Dann mit einem Teller sanft draufdrücken, bis der Burger ca. 2 cm dick ist.

**TIPP** Verwenden Sie die kräftige Mischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.



# CAESAR SALAD MIT GERÄUCHERTER PERI-PERI-HÄHNCHENBRUST



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **MARINIEREN:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 8 MINUTEN  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 22 MINUTEN | **ERGIBT:** 8 PORTIONEN

## ZUTATEN

100 ml Peri-Peri-Sauce  
4 Esslöffel Sonnenblumenöl  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
8 x 150-175 g Hähnchenbrust  
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt  
100 ml Mayonnaise  
Saft aus 1 Zitrone  
75 g geraspelter Parmesan, plus mehr zum Servieren  
2 kleine Römersalate, von Hand zerrupft  
40 g Croutons

## DIRECTIONS

- 1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 2 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 3 Den Drehknopf auf **GRILL** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 22 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 8 Minuten in Anspruch nehmen).
- 4 Während das Gerät vorheizt, in einer großen Schüssel Peri-Peri, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchen trockentupfen, die Hähnchenbrüste in die Marinade einlegen und 10 Minuten oder länger in der Marinade lassen..
- 5 Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige **ADD FOOD** erscheint, Deckel öffnen, die Hähnchenbrüste auf die Grillplatte legen und sie leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erreichen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Hähnchenbrüste mit einer Silikonzange wenden. Mehr Marinade darüber gießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 7 Während das Hähnchen gegart wird, den Salat vorbereiten. In einer großen Schüssel Knoblauch, Mayonnaise, Zitronensaft und Parmesan vermengen. Den gerupften Salat hinzugeben und schwenken, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.
- 8 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Hähnchen 75 °C auf einem Thermometer erreicht, dann den Deckel öffnen, das Hähnchen entnehmen und 5 Minuten lang auf einem Schneidebrett ruhen lassen. Anschließend zerschneiden und auf dem Caesar Salad servieren.

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

**TIPP** Marinieren Sie das Hähnchen über Nacht für mehr Geschmack.





# BURGER AUS SCHWARZEN BOHNEN MIT HARISSA-SAUCE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN PLUS 20 MINUTEN GEFRIERZEIT | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN  
**GESAMTGARZEIT:** 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 10 BURGER

## ZUTATEN

200 g Kastanienchampignons, geputzt, grob gehackt  
100 g Zucchini, grob gehackt  
2 Dosen (je 400 g) schwarze Bohnen, abgegossen  
6 Esslöffel Harissa-Paste, aufgeteilt  
1 mittelgroße weiße Zwiebel, geschält, gewürfelt  
2 große Knoblauchzehen, geschält, gehackt  
1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel  
½ Esslöffel Paprikapulver  
30 ml dunkle Sojasauce  
2 Esslöffel gehackte Petersilie  
100 g Panko-Paniermehl  
1 Teelöffel Salz  
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer  
200 g Mayonnaise  
2 Esslöffel Limettensaft  
10 Brioche Burger Buns

## TOPPINGS (optional)

Kopfsalat  
Tomate, in Scheiben geschnitten  
Zwiebel, in Scheiben geschnitten  
Avocado, in Scheiben geschnitten

## ANLEITUNG

- 1 Um den Grillrost einzusetzen, diesen flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis er fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 2 Pilze und Zucchini in eine Küchenmaschine geben und anstellen, bis sie fein gehackt sind, dann in eine große Schüssel füllen. Bohnen und 2 Esslöffel Harissa-Paste in die Küchenmaschine geben und anstellen, bis alles gleichmäßig vermischt sind. Die Bohnenmischung in eine große Schüssel füllen, dann Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprika, Sojasauce, Petersilie, Panko, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen.
- 3 Die Mischung in Portionen von 10 Kugeln von je 110 g aufteilen. Dann zu 1,5 cm dicken Burgern formen. Die Burger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 Minuten einfrieren.
- 4 Drehknopf auf **GRILL**, Temperatur auf **HI** und Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 5 Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „**ADD FOOD**“ erscheint, Deckel öffnen, die Burger auf die Grillplatte legen und sie leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten. 8 Minuten garen, nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- 6 In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, die restlichen 4 Esslöffel Harissa-Paste und Limettensaft verrühren.
- 7 Wenn die Garzeit beendet ist, die Burger auf die Buns verteilen, darüber die vorbereitete Sauce und Toppings nach Belieben geben.

**TIPP** Sie lieben getoastete Buns? Verlängern Sie die Garzeit um ein paar Minuten durch Drücken des Aufwärtspfeils. Die Buns mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf den Grill legen, den Deckel schließen und ein bis zwei Minuten tosten.





# GERÄUCHERTE BABYBACK-RIPPCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** SMOKER | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 2 STUNDEN 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

4 Portionen „Babyback“-Rippchen vom Schwein (je ca. 500 g), halbiert  
75 g Basic BBQ Gewürzmischung (Rezeptideen finden Sie auf Seite 103)  
2 Teelöffel feines Meersalz  
150 ml Apfelessig, zum Begießen, aufgeteilt  
300 ml BBQ-Sauce

## BEILAGEN (optional)

Maiskolben  
Krautsalat  
BBQ Baked Beans

- 1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt.
- 2 Die Rippchen auf allen Seiten großzügig mit BBQ-Gewürz und Salz einreiben und festdrücken, damit sie kleben bleiben. Die Rippchen auf die Grillplatte oder den Rippenrost legen. Mit einer Bürste die Rippchen vorsichtig mit Essig bestreichen, wenden und wiederholen. Den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließen Sie dann den Deckel der Smoke Box. Drehknopf auf **SMOKER** stellen, Temperatur auf 120 °C und Zeit auf 2 Stunden 15 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 4 Nach 45 Minuten den Deckel öffnen und die Rippchen mit Essig betupfen, wenden und wiederholen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Nach weiteren 45 Minuten den Vorgang wiederholen.
- 5 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel öffnen und die Rippchen mit BBQ-Sauce begießen. Den Deckel schließen und 5 Minuten lang garen lassen. Nach 5 Minuten den Deckel öffnen, die Rippchen wenden und erneut mit BBQ-Sauce begießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das sofort ablesbare Thermometer 88-95 °C anzeigt.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, die Rippchen auf eine Platte legen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann nach Belieben mit Maiskolben, Krautsalat, Bohnen servieren.

**TIPP** Verwenden Sie die kraftige Mischung für ein kostliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

**HINWEIS** Wenn die Rippchen größer sind, bis zu 15 Minuten länger garen oder so lange, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.





## KICKSTARTER-REZEPT

# ZWEI IM GANZEN GERÄUCHERTE HÜHNCHEN



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** SMOKER | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 1 STUNDE - 1 STUNDE 20

**ERGIBT:** MINDESTENS 8 PORTIONEN

### ZUTATEN

2 ganze Hühnchen (2-2,5 kg)

2 gehäufte Esslöffel Gewürzmischung nach Wahl (Rezeptideen finden Sie auf Seite 62)

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

**TIPP** Verwenden Sie die kräftige Mischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

### ANLEITUNG



**1** Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Das Bratenthermometer in das Gerät stöpseln.



**2** Hühnchen großzügig von allen Seiten mit der gewünschten Gewürzmischung sowie Salz und Pfeffer würzen. Hühnchen auf den Grill legen. Bratenthermometer in die dickste Stelle des größeren Hühnchens stecken, dann den Deckel über dem Kabel schließen.



**3** Den Deckel der Smoke Box offen halten und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.



**4** Drehknopf auf **SMOKER** stellen und mit der linken Pfeiltaste die Temperatur auf 140 °C einstellen. **MANUAL** auswählen und die Innentemperatur auf 75 °C einstellen. **START/STOP** wählen, um den Garvorgang zu starten (kein Vorheizen erforderlich).



**5** Wenn der Garvorgang beendet ist, Deckel öffnen, Hühnchen vom Grill nehmen und mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Mit Beilagen und Sauce nach Belieben servieren.



# GERÄUCHERTE SCHWEINSHAXEN



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** RÄUCHERN | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 4 STUNDEN  
**ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

- 2 Teelöffel Kümmel
- 2 Teelöffel Fenchelsamen
- 2 Teelöffel Wacholderbeeren
- 2 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 große Knoblauchzehen, geschält
- 2 x 1,25 kg Schweinshaxen
- Sauerkraut, zum Servieren, optional

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten außer den Schweinshaxen in einem Mörser oder in einer Gewürzmühle fein mahlen. Das Schweinefleisch auf allen Seiten mit den gemahlenden Gewürzen großzügig einreiben.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Die Schweinshaxen mit der Schwartenseite nach oben auf die Grillplatte legen und den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 4 Drehknopf auf **SMOKER** stellen und die Temperatur auf 120 °C einstellen. Die Zeit auf 4 Stunden einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 5 Wenn die Garzeit um ist, sollte das sofort ablesbare Thermometer im Schweinefleisch 85-95 °C anzeigen. Gerät ausschalten, den Deckel geschlossen lassen und das Fleisch 30 bis 45 Minuten lang ruhen lassen.
- 6 In Scheiben oder zerkleinert mit Sauerkraut servieren.

**HINWEIS** Während das Schweinefleisch ruht, kann der Grill zum Garen von Beilagen verwendet werden. Das Schweinefleisch aus dem Grill nehmen und mit Folie locker abdecken.

**TIPP** Die Haut leicht einschneiden oder einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Nicht ins Fleisch schneiden.



# GERÄUCHERTE MAKRELE



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** SMOKER | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN PLUS 60 MINUTEN PÖKELN | **GESAMTGARZEIT:** 30 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

- 6 Makrelenfilets (80-100 g)
- Meersalz, je nach Geschmack
- 1½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1½ Teelöffel rosa Pfefferkörner, zerdrückt
- 1½ Teelöffel Fenchelsamen, zerdrückt

## ANLEITUNG

- 1 Die Makrelenfilets großzügig mit Meersalz bestreuen. Dann im Kühlschrank mindestens 60 Minuten ziehen lassen. Das Salz danach abspülen und die Makrelenfilets trocken tupfen.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Die Makrelenfilets mit der Haut nach unten auf die Grillplatte legen. Mit zerdrückten Pfefferkörnern und Fenchelsamen bestreuen und den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.
- 4 Drehknopf auf **SMOKER**, Temperatur auf 120 °C und Zeit auf 30 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich). Nach 20 Minuten die Garstufe überprüfen. Der Kochvorgang ist beendet, wenn die Filets eine dunkelbraune Farbe angenommen haben und die Innentemperatur 85-90 °C erreicht hat.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Makrelen warm oder kalt servieren.



# GERÄUCHERTE KRÄUTER- KNOBLAUCH-KARTOFFELSPALTEN



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN) | **ZUBEREITUNG:** 40 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 5 MINUTEN  
**GARZEIT:** 30-35 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

1,5 kg mehlige Kartoffeln (Maris Piper oder King Edward) mit Schale, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten

3 Esslöffel Sonnenblumenöl

1½ Esslöffel frischer Rosmarin, fein gehackt

1½ Esslöffel frischer Thymian, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

1½ Teelöffel Meersalz

Saure Sahne und gehackter Schnittlauch zum Servieren

## ANLEITUNG

- 1** Kartoffeln in eine große Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen lassen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, in Wasser abspülen und dann in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und trockentupfen.
- 2** Schüssel sauber auswischen, dann Kartoffeln, Öl, Kräuter, Knoblauch und Salz zugeben und vermischen, bis die Kartoffeln gleichmäßig überzogen sind.
- 3** Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Crisper Korb auf den Grill stellen, dann Deckel schließen.
- 4** Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.
- 5** Den Drehknopf auf **AIR FRY** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (ING und Vorheizen dauern ungefähr 5 Minuten).
- 6** Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „**ADD FOOD**“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Kartoffelspalten in den Korb geben. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7** Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Kartoffelspalten mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 8** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, Kartoffelspalten aus dem Korb entnehmen und servieren.

**TIPP** Verwenden Sie die Allzweckmischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.





# GARTABELLE FÜR DAS BBQ-RÄUCHERN

Bitte verwende diese Tabellen als Richtlinien. Passe die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge der Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INNENTEMPERATUR
<b>GEFLÜGEL</b>					
Ganzes Hähnchen	2 (je 2-2,5 kg)	Nach Geschmack würzen	140 °C	1 Std. 15 Min. bis 1 Std. 45 Min.	75 °C
Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut	10-12 Stück (je 100-125 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	20-25 Min. (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	75 °C
Hähnchenbrust	8 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	25-30 Min. (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	75 °C
Putenschlegel	4 Stück (je 800 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	45-60 Min.	75 °C
Entenbrust	6-8 Stück (je 180-200 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	12-15 Min.	65 °C
Entenkeule	6-8 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	30-35 Min.	85-95 °C
<b>RIND</b>					
Aus der Oberschale	3 Stück (je 1-2 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Std. bis 1 Std. 15 Min. (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	58 °C
Kurze Rippen	10 (je 200-300 g)	Nach Geschmack würzen	135 °C	45 Min. bis 1 Std. 30 Min.	85-95 °C
<b>SCHWEIN</b>					
Filets	4-6 Stück (je 400-450 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	35-45 Min.	85-95 °C
Lende	2-3 Stück (je 1 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	2-3 Std.	85-95 °C
Rippchen	4 Stück (je 500 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Std. 30 Min. bis 2 Std. 30 Min.	85-95 °C
Schulter	2 Stück (je 1,8-2,3 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3 Std. 30 Min. bis 5 Std.	85-95 °C
<b>LAMM</b>					
Lammkeule	2 Stück (je 2-2,5 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-4 Std.	85-95 °C
Lammschlegel	6-8 Stück (je 400-450 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Std. 30 Min. bis 2 Std.	85-95 °C
<b>FISCH</b>					
Kabeljau- oder Schellfischfilets	8-10 Stück (je 120-150 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	15 Min.	58-60 °C
Makrelenfilets	8 Stück (je 80-90 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	20 Min.	58-60 °C
Lachs, ganzes Filet	2 Stück (je 600 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	20 Min.	58-60 °C
Forellenfilets	8-10 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	20 Min.	58-60 °C

## BBQ SMOKER TIPPS

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

# GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSEM DECKEL)

Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 66 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
<b>GEFLÜGEL</b>					
Hähnchenbrust, entbeint	8-10 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	15-18 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Hähnchenkeulen	6-8 Stück (je 230-260 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	16-18 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	1,3 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel, mit Knochen	1,5 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	12-16 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenflügel	1,5 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	14-18 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
<b>RIND</b>					
Rinder-Burger	10-12 (je 90-125 g) 2,5 cm dick	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Filetsteak	8-10 Stück (je 170-230 g), 6,3 - 7,5 cm dick	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	5-8 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Sirloin	6 Stück (je 225-280 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ribeye	6 Stück (je 225-280 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tafelspitz	6 Stück (je 225-280 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>SCHWEIN</b>					
Hotdogs	30-36	N/A	MED (Mittel)	6-8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Schweinerippen	3 Karrees, 1,5 kg, halbiert	Nach Geschmack marinieren oder würzen	LO (Niedrig)	45 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Räucherspeckstreifen	8	N/A	HI (Hoch)	5-6 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Schweinekoteletts ohne Knochen	8-10 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	6-7 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinekoteletts mit Knochen, dick geschnitten	8 (je 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	15-22 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinefilet	4-5 (je 500 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	25-30 Min.	Beim Garen 4 Mal wenden
Würstchen	20 (1,2 kg)	N/A	LO (Niedrig)	9-11 Min.	Während des Garens häufig wenden
<b>LAMM</b>					
Lammkoteletts	12 Stück (je 100 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>VEGETARISCH</b>					
Halloumi	1 kg, in 1 cm breite Scheiben geschnitten	Mit Öl bestreichen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tofu	1 kg, in 1 cm breite Scheiben geschnitten	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Burger	12 Stück (je 113 g)	Mit Öl bestreichen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden



# GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSEM DECKEL)

Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 66 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
<b>MEERESFRÜCHTE</b>					
Kabeljau oder Schellfisch, mit Haut	10 Stück (je 125 g), 1-2 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Min.	N/A
Lachs, mit Haut	10-11 Stück (je 125 g)	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Min.	N/A
Riesengarnelen	800 g	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	4-5 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Thunfisch	8-10 Stück (je 120 g) 2,5 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>GEMÜSE</b>					
Spargel	3-4 Bund	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	5-6 Min.	Während des Garens häufig wenden
Paprikaschoten	6	Vierteln, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Brokkoli	3 Köpfe	In 5 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Minuten	Während des Garens häufig wenden
Rosenkohl	1 kg	Strunk abschneiden, halbieren, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	11-15 Min.	N/A
Blumenkohl	1,2 kg	In 4 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Maiskolben	12 Hülsen	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	10-15 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Aubergine	2 große	Schälen, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	14-16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Grüne Bohnen	600 g	Putzen (Ende abschneiden, Fäden entfernen), leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	7-8 Minuten	Während des Garens häufig wenden
Zwiebeln, weiß oder rot (in Scheiben geschnitten)	6	Schälen, schneiden, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	MED (Mittel)	5-8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Portobello-Pilze	10	Säubern, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Min.	N/A
Zucchini	1 kg	Längs vierteln, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tomaten	9-10	Halbieren, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>FRÜCHTE</b>					
Bananen	8	Schälen, der Länge nach halbieren	HI (Hoch)	5-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Mango	5	Halbiert	HI (Hoch)	4-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ananas	16 Scheiben oder Rippen	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pfirsich	8-10	Halbieren, Kern entfernen	HI (Hoch)	3-5 Min.	N/A

# GRILLTABELLE FÜR GEFRORENES (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
<b>TIEFGEFRORENES GEFLÜGEL</b>					
Hähnchenbrust	8-10 Stück (je 120-140 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	18-20 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel	10 Stück (1 kg)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	9-11 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
<b>TIEFGEFRORENES RIND</b>					
Burger	8-10 Stück (je 110 g)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	MED (Mittel)	9-11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Sirloin	6 Stück (je 225-250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	9-11 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH</b>					
Schweinekoteletts mit Knochen, dick geschnitten	6-8 Stück (je 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	18-24 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>TIEFGEFRORENE MEERESFRÜCHTE</b>					
Kabeljau oder Schellfisch	8-10 Stück (je 100-120 g) 1-2 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	9-12 Min.	N/A
Lachs	10 Stück (je 100-120 g), 2 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	12-14 Min.	N/A
Riesengarnelen	800 g	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	4-5 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>GEFRORENE VEGETARISCHE LEBENSMITTEL</b>					
Vegetarische Burger	8-10 Stück (je 120 g)	N/A	MED (Mittel)	9-11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden



# GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN



Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
<b>SCHWEIN</b>					
Bacon (Speck)	8 Scheiben, dicker Schnitt	N/A	210 °C	10-12 Min.	Während des Garens häufig wenden
Wurstchen	20 Stück (1,2 kg)	N/A	200 °C	18-23 Min.	Während des Garens häufig wenden
<b>GEFLÜGEL</b>					
Hähnchenbrust	8-10 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	22-28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	12 Stück (je 80-100 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	12-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel, mit Knochen	8 Stück (je 170-190 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	16-19 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenflügel	1,5 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	24-26 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
<b>GEMÜSE</b>					
Spargel	4 Bund, 1 kg	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	7-8 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Rote Bete	12 Stück (je 120-160 g)	Ganz, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	45-50 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Paprikaschoten	8 Paprikaschoten	Geviertelt, entkernt, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-14 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tenderstem Brokkoli	1,5 kg	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	5-7 Min.	Während des Garens häufig wenden
Rosenkohl	1,2 kg	Halbiert, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	20-25 Min.	Während des Garens häufig wenden
Karotten	1,4 g	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	18-23 Min.	Während des Garens häufig wenden
Blumenkohl	1,2 kg	In 4 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-14 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Maiskolben	10 Hülsen	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-15 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Grünkohl (für Chips)	400 g	Dicke Stiele entfernen, zerkleinern, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	150 °C	10-12 Min.	Während des Garens häufig wenden
Grüne Bohnen	900 g	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	10-12 Min.	Während des Garens häufig wenden
Pilze	1 kg	Abwischen, vierteln, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	8-10 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffeln, weiß, King Edward, Maris Piper oder Russet	1,5 kg	In 2,5 cm große *Spalten schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	1,5 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dünn, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	20-25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	1,5 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dick, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	22-25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	10 ganze (je 185-250 g)	Mit einer Gabel einstechen	200 °C	45-50 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
Süßkartoffeln	1,2 kg	In 2,5 cm große Würfel geschnitten	200 °C	20-22 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	8-10 ganze (je 185-250 g)	Mit einer Gabel einstechen	200 °C	40-45 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
Zucchini	1,5 kg	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, würzen	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

# GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN



Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
<b>GEFRORENES</b>					
Vegetarische Würstchen	18 Stück (900 g)	N/A	200 °C	15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Burger	7 (je 100 g)	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Burger	7 (je 110 g)	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischstäbchen	20	N/A	200 °C	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites, grob	1,5 kg	N/A	200 °C	25-28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelspalten	1 kg	N/A	200 °C	15-18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelpuffer	900 g	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilets (in Backteig)	6-7	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Röstkartoffeln	1,4 kg	N/A	200 °C	22-25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	700 g	N/A	200 °C	14-17 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	1,3 kg	N/A	200 °C	25-28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchennuggets	1,2 kg	N/A	200 °C	15-18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Zwiebelringe	600 g	N/A	200 °C	11-13 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hühnerfrikadellen	1,2 kg	N/A	200 °C	14-17 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kiewer Schnitzel	10	N/A	190 °C	25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden



# MARINADEN

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

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

## MEERRETTICH- MAYONNAISE

250 ml Mayonnaise  
 65 ml Apfelweinessig  
 2 EL dunkler brauner Zucker  
 1 EL brauner Senf  
 2 TL Meerrettichzubereitung  
 1 TL Zitronensaft  
 1 TL scharfe Sauce  
 Salz und gemahlener Pfeffer  
 nach Geschmack

## SÜSSE BBQ-SAUCE

250 ml Tomatenketchup  
 215 g brauner Zucker  
 85 ml Apfelweinessig  
 2 EL gelber Senf  
 1 EL Worcestershire-Sauce  
 1 EL Honig  
 2 TL Chilipulver  
 Meersalz und gemahlener schwarzer  
 Pfeffer nach Geschmack

## SCHARF UND WÜRZIG

250 ml Mayonnaise  
 125 ml süße Chili-Sauce  
 65 ml Sonnenblumenöl  
 65 ml Tomatenketchup  
 2 EL Zitronensaft  
 1 EL Worcestershire-Sauce  
 1 EL gelber Senf  
 2 TL Knoblauchpulver  
 1 TL Zwiebelpulver

## WÜRZIGE SENF-SAUCE

250 ml gelber Senf  
 65 ml Apfelweinessig  
 65 ml Honig  
 1 EL Worcestershire-  
 Sauce  
 1 EL Sojasauce  
 1 EL Chilipulver  
 1 TL Knoblauchpulver  
 Salz und gemahlener Pfeffer  
 nach Geschmack

## APFELESSIG- SAUCE

500 ml Apfelweinessig  
 2 EL dunkler brauner  
 Zucker  
 1 EL Tomatenketchup  
 1 EL Chilisauce  
 Meersalz und gemahlener schwarzer  
 Pfeffer nach Geschmack

# GEWÜRZMISCHUNGEN

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

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

## JAMAIKANISCHE JERK-WÜRZMISCHUNG

1 EL Knoblauchpulver  
 1 EL Zwiebelpulver  
 1 EL brauner Zucker  
 1 EL Petersilie, getrocknet  
 2 TL Cayenne-Pfeffer  
 1 TL Zimt, gemahlen  
 1 TL Salz  
 ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
 ½ TL Piment, gemahlen  
 ½ TL Nelken, gemahlen  
 ½ TL Chiliflocken  
 ½ TL Chilipulver  
 ½ TL Paprika  
 ½ TL Muskatnuss, gemahlen

## CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

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

## GEWÜRZMISCHUNG IM MEXIKANISCHEN STIL

2 TL Kümmel, gemahlen  
 1 TL Koriander, gemahlen  
 1 EL Salz  
 2 TL Chilipulver  
 2 TL Zwiebelpulver  
 2 TL Knoblauchpulver  
 1 TL Oregano, getrocknet  
 ½ TL Chipotle-  
 Chilipulver (optional)

## SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG

1 EL brauner Zucker  
 2 TL Cayenne-Pfeffer  
 1 TL Salz  
 1 TL Paprika, geräuchert  
 1 TL Kümmel  
 ½ TL Chilipulver

## CAFÉ-MOCHA-GEWÜRZMISCHUNG

70 g brauner Zucker  
 2 TL Cayenne-Pfeffer  
 (optional)  
 1 TL Salz  
 1 EL Paprika, geräuchert  
 50 g Kaffee  
 50 g Kakaopulver

## BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

55 g brauner Zucker  
 60 g Paprika, geräuchert  
 3 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
 2 EL Salz  
 2 TL Knoblauchpulver  
 2 TL Zwiebelpulver

Gear up with accessories for your new grill on [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

Hol dir das passende Zubehör für deinen neuen Grill [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de)

Équipez-vous d'accessoires pour votre nouveau grill sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**SCAN HERE**  
for accessories  
**HIER SCANNEN,**  
um zum Zubehör zu gelangen  
**SCANNEZ CE QR CODE**  
pour découvrir les accessoires



**GRILL COVER**  
GRILLABDECKUNG  
HOUSSE DE GRILL



**HEIGHT ADJUSTABLE OUTDOOR STAND WITH  
1 SIDE TABLE**  
HÖHENVERSTELLBARER OUTDOOR-STÄNDER  
MIT EINEM BEISTELLTISCH  
SUPPORT RÉGLABLE EN HAUTEUR AVEC UNE  
TABLETTE D'APPOINT



**900G PELLETS**  
900 G PELLETS  
900 G DE GRANULÉS



**10 PACK OF LARGE GREASE TRAY LINERS**  
10ER-PACKUNG GROSSE INNENSCHALEN  
FÜR FETTAUFFANGSCHALEN  
10 INSERTS POUR PLATEAUX À GRAISSES



**RIB RACK**  
RIPPCHENHALTER  
SUPPORT DE RÔTISSAGE  
POUR CÔTES



**CLEANING BRUSH**  
REINIGUNGSBÜRSTE  
BROSSE DE NETTOYAGE



**FLAT PLATE**  
PLANCHA  
PLANCHA



**GRILL & FLAT PLATE**  
GRILLPLATTE UND PLANCHA  
GRILL ET PLANCHA



**ROAST & SMOKE RACK**  
BRAT- UND SMOKEROST  
PLAQUE DE RÔTISSAGE  
ET DE FUMAGE

OG850EU\_IG\_MP\_Mv2\_230915

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.  
NINJA WOODFIRE ist ein eingetragenes Warenzeichen der SharkNinja Operating LLC.  
NINJA WOODFIRE est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.