

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

NINJA®
Foodi®
SMART
XL **2-BASKET AIR FRYER**

**QUICK
START
GUIDE**

**+ COOKING CHARTS
+ 15 PLUS IRRESISTIBLE RECIPES**



Make more of your air-fried favorites without the guesswork. Now with the Foodi® Smart Thermometer and the Smart Cook system, you can get the perfect doneness, from rare to well, at the touch of a button. Pair it with the Smart Finish setting to cook two foods, two ways and finish at the same time. Or easily carry over settings with Match Cook to double your cooking capacity.

Foodi® Smart Thermometer

Continuously monitors temp so you don't have to



Perfect doneness

From rare to well at the touch of a button



Perfectly done with the Foodi® Smart Thermometer



The leave-in Foodi Smart Thermometer continuously monitors the internal temperature of food in two places for more accurate cooking results.

How to place the thermometer

Before getting started, use below guide to ensure the Foodi® Smart Thermometer is inserted correctly. Be sure to insert thermometer into the thickest part of your protein.

FOOD TYPE	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none"> Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it. Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. <p>NOTE: <i>The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits the thickest part so desired results are achieved.</i></p>		
Whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. Make sure the top reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity. 		

DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1 inch.

Ninja® Beef Doneness Guide

Everyone's idea of doneness differs. This guide shows you what you can expect from each of our preset beef doneness settings.



NOTE: Beef Doneness Guide is based on New York Strip Steak. Using different cuts of steak and different sizes can alter the outcome.

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium (130°F)
	Medium Well (140°F)
	Well Done (150°F)
Chicken/Turkey	Well Done (165°F)
Pork	Medium (130°F)
	Medium Well (150°F)
	Well Done (160°F)
Beef	Rare (115°F)
	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (145°F)
	Well Done (150°F)

Single-basket cooking with the Foodi® Smart Thermometer

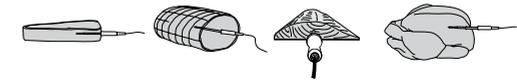
The Integrated Foodi® Thermometer continues to monitor doneness throughout the cooking process, unlike a traditional instant-read thermometer.

STEP 1 Setup

- Remove the thermometer storage compartment located on the left-hand side of the unit.
- Remove Zone 1 basket (before plugging in the thermometer).

STEP 2 Insert Thermometer

- Insert thermometer in protein using the guide on page 5 to ensure the thermometer is placed correctly.
- Place protein in basket and insert into unit.



STEP 3 Function Selection

- Plug thermometer into jack (located on the left-hand side of the control panel).
- Select Zone 1 and then desired cooking function (e.g. Air Fry)

NOTE: Cooking temperature will automatically default based on function selection. Temperature can be adjusted based on preference or recipe instructions.

STEP 4 Thermometer Selection

- SMALL PRESET PRÉREGLAGE PETIT
- LARGE PRESET PRÉREGLAGE GRAND
- MANUEL MANUEL



- Use the PROBE button to select either Small or Large preset, depending on size of protein. Use the arrows on the left of the display to select your desired protein and arrows on the right to set the internal doneness.
- If using the Manual button, use recommended internal cook temperatures on page 6.

STEP 5 Start Cooking

- There is no preheat needed.
- Once you have made your selections, press the start/pause button to begin cooking.
- The screen will display the current thermometer temperature as well as the target temperature.

STEP 6 Cooking Complete

- When cooking is complete, unit will beep. Transfer protein to a plate and allow to rest for 5 minutes before serving. This is an important step, as proteins continue to cook and retain juices after being removed from the source of heat.

Smart Finish with the Foodi® Smart Thermometer

Using the thermometer to make complete meals? Want to cook mains and sides using 2 different functions, temperatures, or cook times? Program each zone and pair the Foodi® Smart Thermometer with Smart Finish Technology to eliminate the guesswork and have both zones finish at the same time.

STEP 1 Set up Zone 1 with Thermometer

- Remove the thermometer storage compartment located on the left-hand side of the unit.
- Remove zone 1 basket (before plugging in the thermometer).
- Insert thermometer in protein using the guide on page 5 to ensure the thermometer is placed correctly.
- Place protein in basket and insert into unit.



1

STEP 2 Program Zone 1

- Plug thermometer into the jack (located on the left-hand side of the control panel).
- Select Zone 1 and the desired cook function (e.g., Air Fry).
- Use the PROBE button to select either the Small or Large preset, depending on the size of the protein. Reference the preset cooking chart on the following page for guidance.
- Use the arrows on the left of the display to select your desired protein and arrows on the right to set the internal doneness.

NOTE: You can't use the manual probe setting when selecting Smart Finish.

STEP 3 Program Zone 2

- Select Zone 2.
- Select function (e.g., Air Fry).
- Set cook temperature and time.

2

STEP 4 Start Cooking

- Select SMART FINISH.
- Press the START/PAUSE button to begin cooking.

NOTE: During the initial setup, the zone with the shorter cook time will display HOLD. When cooking begins, the display will always show the probe and target temperature in Zone 1 and progress bars in Zone 2 during cook cycle.

SMART FINISH
FINITION INTELLIGENTE

STEP 5 Cooking Complete

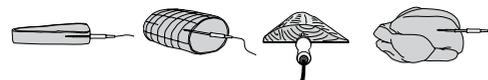
- When cooking is complete, unit will beep. Transfer protein to a plate and allow to rest for 5 minutes before serving. This is an important step, as proteins continue to cook and retain juices after being removed from the source of heat.

Match Cook with the Foodi® Smart Thermometer

Cooking the same food in each zone? Set Zone 1 with thermometer and use Match Cook to automatically match settings to Zone 2.

STEP 1 Set up Zone 1 with Thermometer

- Remove the thermometer storage compartment located on the left-hand side of the unit.
- Remove Zone 1 basket (before plugging in the thermometer).
- Insert the thermometer in the protein according to the guide on page 5.
- Place protein in basket and insert into unit.
- Plug thermometer into jack (located on the left-hand side of the control panel).



STEP 2 Program Zone 1

- Select Zone 1 and the desired cook function (e.g., Air Fry).
- Use the PROBE button to select Small Preset or Large Preset, depending on the size of the protein. Reference the preset cooking chart below for guidance.
- If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures included on page 6.
- Use the arrows on the left of the display to select your desired protein and arrows on the right to set the internal doneness.
- Select MATCH COOK, then press the START/PAUSE button to begin cooking.

MATCH COOK
MEME CUISSON

STEP 3 Cooking Complete

- When cooking is complete, unit will beep. Transfer protein to a plate and allow to rest for 5 minutes before serving. This is an important step, as proteins continue to cook and retain juices after being removed from the source of heat.

Preset Cooking Chart

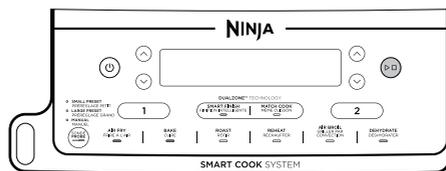
PROTEIN	PRESET	WEIGHT (per basket)	EXAMPLES
Pork	Small	4 each (4-6 ounces each)	Italian Sausages,
		2 each (10-12 ounces each)	Bone-In Pork Chops
	Large	1 each (2 pounds)	Pork Tenderloin
		1 each (4-5 pounds)	Pork Loin/Roast
Chicken	Small	3-4 each, depending on size (8-12 ounces each)	Boneless Chicken Breast
		3-4 each, depending on size (6-10 ounces)	Bone-In Chicken Thighs
	Large	1 each (5 pounds)	Whole Chicken
Beef	Small	2-4 each, depending on size (6-12 ounces each)	Steak
	Large	1 each (3-4 pounds)	Top Round
Fish	Small	3-4 each, depending on size (4 ounces each)	Salmon Fillets
	Large	1 each (12-16 ounces each)	Side of Salmon

Using DualZone™ Technology

(without the Foodi® Smart Thermometer)

Smart Finish

Cooking 2 foods using 2 different functions, temps, or cook times?
Program each zone and use SMART FINISH to have both zones finish at the same time.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in baskets.
- The unit defaults to Zone 1.
- Select a cooking function (e.g., AIR FRY).



STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Program Zone 2

- Select Zone 2 by pressing 2.
- Select a cooking function (e.g., ROAST), and repeat Step 2.



STEP 4: Begin Cooking

- Select SMART FINISH.
- Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display HOLD.



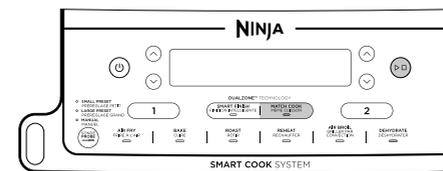
NOTE: To ensure a synchronized cook time completion, Press the START/PAUSE button. Refer to page 6 for further instructions.

Using DualZone™ Technology

(without the Foodi® Smart Thermometer)

Match Cook

Cooking the same food in each zone?
Set Zone 1 and use MATCH COOK to automatically match settings to Zone 2.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in baskets.
- The unit defaults to Zone 1.
- Select a cooking function (e.g., AIR FRY).



STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Begin Cooking

- Press MATCH COOK.
- Press the START/PAUSE button to begin cooking.

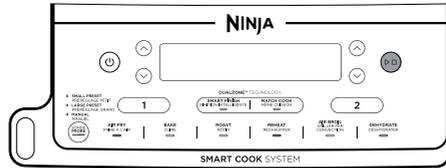


NOTE: To pause a zone or cancel time in a zone, refer to page 6 for further instructions.

Using Two Zones

Want to shorten cook time, but don't need both zones to finish at the same time?

When Smart Finish or Match Cook are not selected, technology is integrated into the design to automatically optimize the distribution of power when manually selecting two zones with different cook times. This means the food in the zone with the longer cook time may finish cooking before the set time ends. Check food frequently to avoid overcooking.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in baskets.
- The unit defaults to Zone 1.
- Select a cooking function (e.g., AIR FRY).



STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Program Zone 2

- Repeat Steps 1 and 2 for Zone 2.



STEP 4: Begin Cooking

- Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- Check food frequently to avoid overcooking.

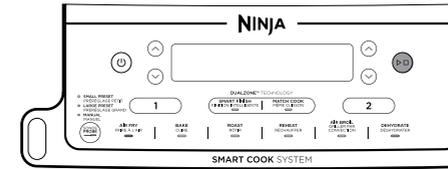


NOTE: For best results, start checking food for doneness before cook time ends. Stop cooking at any time if the desired level of crispiness has been achieved, but make sure any raw proteins have reached a food-safe temperature.

Using a Single Zone

Only cooking one thing?

Fill a single zone and use it like a traditional air fryer.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in basket.
- The unit defaults to Zone 1.
- Select a cooking function (e.g., AIR FRY).



NOTE: If you would like to cook in Zone 2 only, first select Zone 2, then select a function.

STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Begin Cooking

- Press the START/PAUSE button to begin cooking.

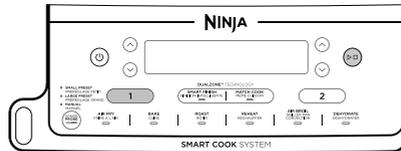


Pausing and Ending Cook Times

Pausing Time in a Single Zone (While Both Zones Are Running)

STEP 1: Pausing a Single Zone

- Select the zone you want to pause (e.g., Zone 1).
- Press the START/PAUSE button to pause cooking.



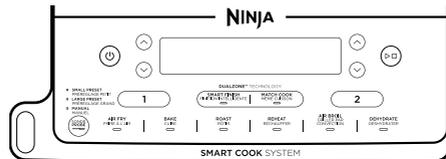
NOTE: In SMART FINISH mode, we recommend pressing the START/PAUSE button to pause both zones. Pausing only one zone will impact a synchronized finish time.

STEP 2: Resume Cooking

- To resume cooking, press the START/PAUSE button.



Ending the Cook Time in One Zone (While Using Both Zones)



STEP 1: Select Zone

- Select the zone you want to stop cooking in (e.g., Zone 1).

1

STEP 2: Adjust Time

- Press the down TIME arrow to bring time down to 0.



STEP 3: Resume Cooking

- After 3 seconds, END will appear on the display.
- Cooking will continue in the other zone.

READY TO START COOKING?

Learn how to make complete meals that are done at the same time.

FLIP TO FIND:

15+ Irresistible Recipes 16

Single Zone & DualZone™
Technology Cooking Charts 36

SMART FINISH Recipe Charts 42

KEY

Foodi® Smart Thermometer 

MEATLOAF WITH MAPLE GLAZED CARROTS



PREP: 20 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** APPROX. 40 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 pound 80/20 ground beef
1 large egg
1/2 cup bread crumbs
1/2 cup shredded Parmesan cheese
1/2 cup ketchup, divided
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1 pound baby carrots
1 tablespoon canola oil
1/2 tablespoon apple cider vinegar
1/4 cup pure maple syrup

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the ground beef, egg, bread crumbs, Parmesan cheese, 1/4 cup ketchup, salt, and pepper and mix until evenly combined. Form the mixture into an 8 X 5-inch loaf.
- 2 In medium bowl, add the carrots, canola oil, apple cider vinegar, maple syrup, salt, and pepper and toss until evenly coated.
- 3 Install crisper plate in Zone 1 basket. Place the thermometer into the center of the thickest part of the meatloaf. Place the loaf in the Zone 1 basket. Feed the thermometer cord through the cutout on the top left basket, then place the thermometer in the jack on the bottom left of the display. Insert the basket in the unit.
- 4 Place the carrot mixture in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 5 Select Zone 1, select ROAST, set temperature to 330°F. Use PROBE button to select Large Preset. The preset will default to BEEF, which is the correct setting for this recipe. Use the arrows on the right to select WELL.
- 6 Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 35 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking. Monitor the Zone 2 basket and shake the carrots about every 15 minutes throughout cooking.
- 7 When internal temperature of meatloaf reaches 130°F, press the START/PAUSE button to pause cooking. Open Zone 1 and add remaining ketchup to the top of the meatloaf. Reinsert the basket, press START/PAUSE to resume cooking.
- 8 When cooking is complete, carefully remove the thermometer with oven mitts. Serve meatloaf with glazed carrots.

WHOLE LEMON GARLIC CHICKEN WITH PARMESAN-HERB POTATOES



PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** APPROX. 75 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 whole chicken (4 pounds)
1 lemon, cut in half
1 sprig fresh rosemary
7 cloves garlic, peeled, smashed, divided
1 tablespoon canola oil
1 tablespoon poultry spice
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1 1/2 pounds baby golden potatoes
1 medium white onion, peeled, diced
3 tablespoons butter, melted
1 1/2 tablespoons fresh herbs, chopped (rosemary, thyme, marjoram)
1/4 cup grated Parmesan cheese, set aside

DIRECTIONS

- 1 Remove packet of giblets, if included, from cavity of chicken. Place lemon halves, sprig of rosemary, and 3 cloves garlic in the cavity. Tie legs together with cooking twine. Coat the chicken skin with canola oil, then season with poultry spice, salt, and pepper.
- 2 In a large bowl, add the potatoes, onions, remaining garlic cloves, melted butter, and fresh herbs, and toss to fully combine.
- 3 Install crisper plates in both baskets. Place the thermometer in the center of the thickest part of the chicken. Place the chicken in the Zone 1 basket. Feed the thermometer cord through the cutout on the top left basket, then place the thermometer in the jack on the bottom left of the display. Insert the basket in the unit.
- 4 Place the potato mixture in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 5 Select Zone 1, select ROAST, set temperature to 350°F. Use PROBE button to select Large Preset, then use the arrows on the left to select CHICKEN.
- 6 Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 35 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking. Monitor the Zone 2 basket and shake the potatoes about every 15 minutes during the cooking process.
- 7 When cooking is complete, add Parmesan cheese to Zone 2 and shake until potatoes are evenly coated. Carefully remove the thermometer with oven mitts. Allow chicken to rest for 5 minutes before carving. Serve chicken with potatoes.

LEMON CAJUN-SPICED SALMON WITH ASPARAGUS & MUSHROOM



PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** APPROX. 20 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 bunch (16 ounces) asparagus, trimmed
1 medium red onion, peeled, diced
8 ounces button mushrooms, thinly sliced
3 tablespoons canola oil, divided
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
4 fresh salmon fillets, 6 ounces each
1 tablespoon Cajun seasoning
1 small lemon, sliced thin

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add asparagus, red onion, mushrooms, 1½ tablespoons canola oil, salt, and pepper and toss until evenly coated.
- 2 Rub top of each salmon fillet with remaining oil, then cover fillets generously with Cajun seasoning and top with 2 slices of lemon. Place thermometer in the center of the thicket part of the largest salmon fillet.
- 3 Install a crisper plate in both baskets. Place the fillets in Zone 1 basket. Feed the thermometer cord through the cutout on the top left of the basket, then place the thermometer in the jack on the bottom left of the display. Place the asparagus mixture in the Zone 2 basket, then insert the basket in unit.
- 4 Select Zone 1, select AIRFRY, and set temperature to 400°F. Use PROBE button to select Small Preset then use the arrows on the left to select FISH, and the arrows on the right to select desired doneness.
- 5 Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 20 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 6 When Zone 2 time reaches 10 minutes, select START/PAUSE to pause cooking. Remove basket from unit and shake. Reinsert basket and select START/PAUSE to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, use oven mitts to remove the thermometer. Transfer fillets and asparagus mixture to a serving plate and serve.

BONELESS BARBECUE PORK CHOPS WITH SQUASH & GREEN BEAN MELODY



PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** APPROX. 45 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 package (12 ounces) green beans, trimmed, cut in half
1 package (20 ounces) pre-cut butternut squash
1½ tablespoons olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
4 boneless pork chops (about 5 ounces each)
2 tablespoon canola oil
½ cup pre-made barbecue sauce

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, add the green beans, butternut squash, olive oil, salt, and pepper and toss until combined.
- 2 Install a crisper plate in both baskets. Place the green bean medley in the Zone 2 basket and place basket in the unit.
- 3 Coat each pork chop with ½ tablespoon canola oil and season with salt and pepper.
- 3 Place the thermometer into the center of the thickest part of the largest pork chop. Place the pork with the thermometer and the remaining 3 chops in the Zone 1 basket. Feed the thermometer cord through the cutout on the top left of the basket, then place the thermometer in the jack on the bottom left of the display. Evenly coat each chop with barbecue sauce. Insert basket in unit.
- 5 Select Zone 1, select AIRFRY, set temperature to 390°F. Use PROBE button to select Small Preset, then use the arrows on the LEFT to select PORK and the arrows on the RIGHT to select desired doneness.
- 6 Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 45 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking. Monitor the Zone 2 basket and shake every 15 minutes during cooking.
- 7 When cooking is complete, use tongs to carefully remove the chops from the Zone 1 basket and place on a cutting board to rest for 5 minutes.
- 8 Use oven mitts to remove the thermometer before slicing the chops. Serve with green bean medley.

TURKEY BREAST WITH BACON BRUSSELS SPROUTS



PREP: 20 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** APPROX. 1 HOUR 35 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 medium yellow onion, peeled, diced
1 pound Brussels sprouts, cut in half, ends trimmed
1 strip uncooked bacon, cut in 1/4-inch pieces
2 tablespoons canola oil, divided
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 pounds uncooked boneless turkey breast, skin on, trussed
1 tablespoon rotisserie seasoning

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the onion, Brussels sprouts, chopped bacon, 1 tablespoon canola oil, salt, and pepper and toss until evenly combined.
- 2 Install a crisper plate in both baskets. Place the Brussels sprouts mixture into the Zone 2 basket and place the basket in the unit.
- 3 Rub the remaining 1 tablespoon canola oil on the turkey breast and season with rotisserie seasoning blend.
- 4 Place the thermometer in the center of the thickest part of the turkey breast. Place the turkey in the Zone 1 basket. Feed the thermometer cord through the cutout on the top left of the basket, then place the thermometer in the jack on the bottom left of the display. Insert basket in unit.
- 5 Select Zone 1, select ROAST, set temperature to 350°F. Use PROBE button to select Large Preset, then use the arrows on the left to select CHICKEN.
- 6 Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 35 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking. Monitor the Zone 2 basket and shake Brussels sprouts every 10 minutes throughout cooking.
- 7 When cooking is complete, use tongs to carefully remove the turkey breast from the basket and place on a cutting board to rest for 5 minutes.
- 8 Use oven mitts to remove the thermometer before slicing. Serve with Brussels sprouts.

TORTELLINI ALFREDO BAKE & ROASTED GARLIC BROCCOLI

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 45 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 1/2 heads (approx. 6 cups) broccoli, cut in 1/2-inch florets
1 1/2 tablespoons olive oil
6 garlic cloves, peeled, minced
2 teaspoons kosher salt, divided
1 1/2 jars (15 ounces each) alfredo sauce
1/4 cup water
1 teaspoon ground black pepper
7 ounces shredded whole milk mozzarella cheese, divided
1 1/2 pounds frozen plain tortellini
3/4 cup panko bread crumbs
3 sprigs fresh basil, torn

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, toss broccoli with olive oil, minced garlic, and 3/4 teaspoon of salt.
- 2 In a separate medium bowl, whisk together alfredo sauce, water, 3/4 teaspoon salt, pepper, and half the mozzarella cheese.
- 3 Place tortellini and sauce in the Zone 1 basket (without crisper plate installed). Evenly sprinkle with the remaining mozzarella and panko breadcrumbs, then insert basket in unit. Install a crisper plate in the Zone 2 basket, then place broccoli in the basket and insert basket into unit.
- 4 Select Zone 1, select BAKE, set temperature to 350°F, and set time to 45 minutes. Select Zone 2, select ROAST, set temperature to 400°F, and set time to 20 minutes. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 5 When Zone 2 time reaches 10 minutes, press the START/PAUSE button to pause cooking. Remove basket from unit and gently toss broccoli. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When Zone 1 time reaches 0, check tortellini for doneness; they should be cooked al dente. Gently transfer to a serving dish, keeping most of the breadcrumbs and cheese on top. Garnish with torn basil leaves.
- 7 When Zone 2 times reaches 0, transfer broccoli to a bowl and serve with tortellini.

AIR FRYER DOUGHNUTS

PREP: 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 10 MINUTES | **MAKES:** 4-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup granulated sugar
2 tablespoon ground cinnamon
1 can refrigerated flaky buttermilk biscuits
1/4 cup (1/2 stick) unsalted butter, melted

DIRECTIONS

- 1 In a small shallow bowl, mix together sugar and cinnamon and set aside.
- 2 Remove the biscuits from the can, separate them, and place them on a cutting board. Use a 1-inch round biscuit cutter (or similarly-sized bottle cap) to cut holes out of the center of each biscuit.
- 3 Install a crisper plate in both baskets. Place 4 donuts in a single layer in each basket.
- 4 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 360°F, and set time to 10 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings to Zone 1. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, remove donuts from baskets.
- 6 Dip both sides of the warm donuts into the melted butter, place in the cinnamon sugar, and flip to coat both sides. Serve warm.
- 7 Repeat step 4-6 to cook the donut holes. Set time for 5 minutes.
- 8 Alternatively, donuts can be topped with a powdered sugar glaze or a chocolate glaze with toppings of choice such as sprinkles.

SWEET POTATO SAUSAGE HASH

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 50 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

2 pounds sweet potatoes, peeled, diced in 1/2-inch pieces
1/4 cup minced garlic
1 small onion, peeled, diced
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon ground black pepper
3 tablespoons of canola oil
1/2 cup water
2 pounds mild ground breakfast sausage
1/2 teaspoon ground cinnamon
1 tablespoon dried sage
1 1/4 teaspoon chili powder
8 large eggs, poached or fried (optional)
2 tablespoons fresh parsley, chopped for garnish (optional)
Favorite hot sauce, for serving (optional)

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, toss sweet potatoes with garlic, onion, pepper, salt, pepper, and canola oil.
- 2 Install a crisper plate in the Zone 1 basket, add 1/2 cup water and sweet potatoes, and insert basket in unit. Spread out the ground sausage in the Zone 2 basket (without a crisper plate installed), then insert basket in unit.
- 3 Select Zone 1, select AIRFRY, set temperature to 400°F, and set time to 50 minutes. Select Zone 2, select ROAST, set temperature to 350°F, and set time to 30 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 4 When Zone 2 time reaches 10 minutes, press START/PAUSE to pause cooking, remove basket from unit, and shake for 10 seconds. If needed, use a wooden spoon to break up the sausage. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.
- 5 When Zone 1 time reaches 10 minutes, press START/PAUSE and remove basket from unit. Shake for 10 seconds, then reinsert basket in unit and press START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, remove both baskets from unit and combine the potatoes and sausage. Add the cinnamon, sage, and chili powder and mix thoroughly to form the hash.
- 7 Serve hash with poached or fried eggs on top and garnish with parsley and hot sauce if desired.

CUSTOMIZABLE CRONUTS

PREP: 30 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 11 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1/4 cup all-purpose flour,
for work surface

CRONUTS

1 package (17 ounces) frozen
puff pastry sheets, defrosted
1/4 cup unsalted butter, melted
1 package (5.1 ounces) instant
vanilla pudding
3 cups cold milk

RASPBERRY LEMON GLAZE

1 tablespoon fresh lemon juice
(about 1/2 lemon)
1 tablespoon whole milk
1/4 cup seedless raspberry jelly
1 cup confectioners' sugar,
plus more as needed
1/2 cup freeze-dried raspberries,
for topping

CHOCOLATE GLAZE WITH SPRINKLES

3 tablespoons dark cocoa powder
3 1/2 tablespoons whole milk
1 tablespoon vanilla extract
1 cup confectioners' sugar,
plus more as needed
1/2 cup rainbow sprinkles, for
topping

MAPLE GLAZE WITH CANDIED WALNUTS

1/4 cup maple sugar
1 tablespoon vanilla extract
1 cup confectioners' sugar,
plus more as needed
1/2 cup candied walnuts, crushed,
for topping

DIRECTIONS

- 1 On a clean, floured work surface, use a rolling pin to gently roll defrosted puff pastry sheets out into two 8 X 12-inch rectangles.
- 2 To prepare the cronuts, use a biscuit cutter or 3-inch-wide cup to cut 18 circles in the puff pastry. You should have 9 cronuts per sheet. Layer 3 circles on top of each other and pinch the edges together to seal. Use a rolling pin to lightly flatten each stack of cronuts into 5-inch circles, then cut a 1-inch circle from the middle of each cronut.
- 3 Install a crisper plate in both baskets. Place 2 cronuts in each basket. Insert baskets in unit.
- 4 Select Zone 1, select BAKE, set temperature to 350°F, and set time to 11 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press START/PAUSE to begin cooking.
- 5 While cronuts are baking, prepare the filling. In a large bowl, add instant pudding and milk and whisk until thick. Transfer to a piping bag with a frosting tip and place in the refrigerator until the cronuts are done.
- 6 Prepare your desired glaze by whisking together all glaze ingredients, except the topping. The glaze should be thick enough to coat a whisk. If necessary, add confectioners' sugar 1 tablespoon at a time until thick.
- 7 When cooking is complete, transfer cronuts to a plate and allow to cool completely.
- 8 Remove the pudding filling from the refrigerator. Carefully insert the tip of the piping bag into the middle layer of each cronut and squeeze gently to fill. Dip the tops into the prepared glaze, coating generously, then sprinkle with desired toppings.

CHICKEN TENDERS & CURLY FRIES

PREP: 1 MINUTE | **TOTAL COOK TIME:** 38 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 1/2 pounds frozen breaded
chicken tenders
1 1/2 pounds frozen curly
French fries

OPTIONAL CONDIMENTS

Ketchup, as desired
Yellow mustard, as desired

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both baskets. Place chicken tenders in the Zone 1 basket, then insert basket in unit. Place curly fries in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 2 Select Zone 1, select AIRFRY, set temperature to 390°F, and set time to 28 minutes. Select Zone 2, select AIRFRY, set temperature to 400°F, and set time to 38 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 3 When the Zone 2 time reaches 24 minutes, press START/PAUSE, remove basket from unit and shake curly fries. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.
- 4 When the Zone 1 and Zone 2 times reach 14 minutes, press START/PAUSE, remove baskets from unit and shake. Reinsert baskets and press START/PAUSE to resume cooking.
- 5 When cooking is complete, transfer chicken tenders and curly French fries to a serving plate. Serve with optional condiments as desired.

BUFFALO TOFU WITH RANCH DIPPING SAUCE

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 containers (14 or 16 ounces each) extra firm tofu, cut in 1-inch cubes, divided
2/3 cup cornstarch, divided
Nonstick cooking spray
1/2 cup prepared Buffalo sauce
1/4 cup prepared ranch dipping sauce

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, add half the tofu and toss with 1/3 cup cornstarch until the tofu is evenly coated. For best results, place coated tofu in a mesh strainer and sift away any excess cornstarch. Generously spray the tofu with nonstick cooking spray.
- 2 Install a crisper plate in both baskets. Place the prepared tofu in the Zone 1 basket, then insert basket in unit.
- 3 Repeat Step 1 with the remaining tofu and cornstarch. Place the tofu in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 4 Select Zone 1, select AIRFRY, set temperature to 390°F, and set time to 25 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 5 When the time reaches 15 minutes, press START/PAUSE and remove baskets from unit and shake tofu. Reinsert baskets and press START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When the time reaches 5 minutes, press START/PAUSE and remove baskets from unit and shake tofu. Reinsert baskets and press START/PAUSE to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, transfer the tofu to a large bowl and toss with Buffalo sauce until evenly coated.
- 8 Serve tofu with ranch dipping sauce.

TIP: For crispier, crunchier results, wrap tofu in paper towels before Step 1. Press the wrapped tofu under a 5-pound weight for 30 minutes, rewrapping the tofu with fresh paper towels every 10 minutes.

CUSTOMIZABLE WAFFLE FRIES

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 45 MINUTES | **MAKES:** 8-10 SERVINGS

INGREDIENTS

2 bags (20 ounces each) frozen waffle fries
1 can (15 ounces) chili of choice
1 1/2 bags (12 ounces total) shredded cheddar cheese, divided
1/2 white onion, diced
1 Roma tomato, diced
1 cup sour cream, divided
1 cup cooked bacon pieces
1/4 cup green onion, thinly sliced

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both baskets. Empty 1 bag of waffle fries into each basket, then insert baskets in unit.
- 2 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 45 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press START/PAUSE to begin cooking.
- 3 When time reaches 30 minutes, select START/PAUSE to pause cooking, remove baskets from the unit and shake. Reinsert baskets and select START/PAUSE to resume cooking.
- 4 When time reaches 15 minutes, select START/PAUSE to pause cooking, remove Zone 1 basket from the unit, shake, and add chili. Reinsert basket and select START/PAUSE to resume cooking.
- 5 When time reaches 5 minutes, select START/PAUSE to pause cooking, remove Zone 2 basket from the unit and shake, then remove Zone 1. Equally distribute the cheese between both baskets. Reinsert baskets and select START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, transfer the fries from each zone to separate plates. Top fries from Zone 1 with diced onions and tomatoes. Then top fries from Zone 2 with bacon and green onions. Top both with sour cream and serve warm.

CHILI CHEESE DOG FLATBREADS WITH FRENCH FRIES

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 18 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

$\frac{2}{3}$ cup canned prepared chili, divided
2 pieces naan flatbread or prepared pizza crust
4 ounces shredded cheddar cheese, divided
4 hot dogs (2 ounces each), cut in 1-inch pieces, divided
1 pound frozen French fries
Ketchup, as desired
Mustard, as desired

DIRECTIONS

- 1 Spread half the chili evenly over one of the flatbreads. Then spread half of the cheddar cheese over the chili and top with half of the hot dog slices.
- 2 Repeat step 1 with remaining flatbread, chili, cheese, and hot dogs.
- 3 Place one flatbread into basket slightly folded and insert basket in unit. Install a crisper plate in the Zone 2 basket and place fries in the basket. Insert basket in unit.
- 4 Select Zone 1, select AIR BROIL and set time to 12 minutes. Next, select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 400°F and set time for 18 minutes. Select SMART FINISH. Press START/PAUSE to begin cooking.
- 5 When the Zone 2 time reaches 13 minutes, press START/PAUSE, remove basket from unit and shake fries. Reinsert baskets and press START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When the Zone 1 time reaches 6 minutes, press START/PAUSE, remove flatbread from basket using a silicone spatula. Place the remaining flatbread in basket slightly folded, reinsert basket, and press START/PAUSE to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, top flatbreads with ketchup and mustard as desired and serve with French fries.

HONEY GARLIC TOFU WITH SESAME GREEN BEANS

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 package (16 ounces) extra-firm tofu, packed in water, drained, patted dry, cut in 1-inch cubes
3 tablespoons cornstarch
 $\frac{1}{2}$ teaspoon paprika
 $\frac{1}{2}$ teaspoon garlic powder
 $\frac{1}{2}$ teaspoon onion powder
Nonstick cooking spray
1 pound green beans, trimmed, cleaned
1 small white onion, peeled, diced
2 tablespoons canola oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
 $\frac{1}{4}$ cup soy sauce
 $\frac{1}{3}$ cup honey
2 teaspoons ginger, freshly ground
1 teaspoon chopped garlic
 $\frac{1}{4}$ teaspoon sesame oil, for garnish
1 tablespoon sesame seeds, for garnish

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add tofu, cornstarch, paprika, garlic powder, and onion powder and toss until evenly coated. Then generously spray all sides of the tofu with nonstick cooking spray.
- 2 In a separate large bowl, add green beans, onions, canola oil, salt, and pepper and toss until evenly combined.
- 3 Install a crisper plate in both baskets. Place the tofu in a single layer in the Zone 1 basket and the green bean mixture in the Zone 2 basket. Insert both baskets in the unit.
- 4 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 25 minutes.
- 5 Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 30 minutes. Select SMART FINISH. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 6 In a large bowl, add the soy sauce, honey, ginger, and garlic and whisk until evenly combined.
- 7 When time reaches 15 minutes, select START/PAUSE to pause cooking. Remove each basket from the unit and shake. Reinsert baskets and select START/PAUSE to resume cooking.
- 8 When cooking is complete, toss tofu in prepared sauce. Sprinkle green beans with sesame oil and sesame seeds, then serve with honey garlic tofu.

CRESCENT ROLL-UPS WITH DELI TURKEY, SWISS CHEESE & MUSTARD

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

1/4 cup all-purpose flour,
for dusting
2 cans (8 ounces each)
crescent roll, original
3 tablespoons Dijon mustard
8 slices of Swiss cheese
8 slices of deli turkey meat
1 tablespoon sesame
seeds, optional

DIRECTIONS

- 1 Lightly dust your work surface with flour. Spread the crescent rolls out and gently cut along the perforated lines, creating a total of 8 rectangles of dough, each of which is made up of 2 connected triangles. Be careful not to disconnect them.
- 2 Evenly spread 1 teaspoon of Dijon on a rectangle of dough. Then top with one slice of cheese and one slice of turkey. Gently roll the short edge of the dough rectangle into itself and continue to roll like a burrito. Once the roll-up meets the last edge of dough, gently pinch together to create a seal. Repeat this step with the remaining dough.
- 3 Gently lay the roll-ups seam-side down in the baskets. Sprinkle tops of roll-ups with sesame seeds, if desired.
- 4 Insert both baskets in unit. Select Zone 1, select BAKE, set temperature to 325°F, and set time to 30 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 5 When the time reaches 5 minutes, press the START/PAUSE button to pause cooking. Remove baskets and flip roll-ups so the bottom sides are facing up. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, remove roll-ups from baskets and serve with more mustard or other desired condiments.

HONEY GARLIC MEATBALLS

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 36 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

3 pounds of 1/2-ounce frozen
prepared Italian meatballs,
divided
8 cloves garlic, peeled, minced
1/2 cup honey
1/3 cup ketchup
2 tablespoons soy sauce
2 tablespoons fresh parsley,
chopped

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both baskets. Place half the meatballs in the Zone 1 basket, then insert basket in unit. Place the other half in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 2 Select Zone 1, select AIRFRY, set temperature to 400°F, and set time to 36 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 3 In a medium bowl, combine remaining ingredients and mix well.
- 4 When the time reaches 20 minutes, press START/PAUSE to pause cooking. Remove baskets from unit and shake the meatballs. Reinsert baskets and press START/PAUSE to resume cooking.
- 5 When the time reaches 6 minutes, press the START/PAUSE button to pause cooking. Remove Zone 1 basket from unit, and pour meatballs into a large bowl. Pour half the honey garlic sauce into the large bowl with the meatballs and toss to evenly coat. Place meatballs back into Zone 1 basket and reinsert basket. Repeat this step with the Zone 2 basket. Press the START/PAUSE button to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, transfer meatballs to a bowl. Top with chopped parsley and serve.

SPICY ITALIAN SAUSAGE, BELL PEPPER, MUSHROOM & ONION SUBS

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 medium onion, peeled, thinly sliced
1 small red bell pepper, thinly sliced, seeds removed
1 large green bell pepper, thinly sliced, seeds removed
8 ounces baby Bella mushrooms, sliced
2 tablespoons canola oil
1 teaspoon kosher salt
1/2 teaspoon ground black pepper
8 each spicy Italian sausage links
8 each sub rolls
Yellow mustard, optional

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, toss together onion slices, bell pepper slices, mushrooms, canola oil, salt, and pepper. Place vegetables in Zone 1 basket (without crisper plate), then insert basket in unit.
- 2 Insert a crisper plate in Zone 2 basket and add sausages, then insert basket in unit.
- 3 Select Zone 1, select AIRFRY, set temperature to 390°F, and set time to 30 minutes. Select Zone 2, select AIRFRY, set temperature to 390°F, and set time to 20 minutes. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- 4 When the Zone 1 time reaches 10 minutes, press START/PAUSE, remove basket from unit and toss vegetables. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.
- 5 When Zone 1 time reaches 10 minutes, press START/PAUSE to pause cooking. Remove basket from unit and toss vegetables again. Reinsert basket and press START/PAUSE to resume cooking.
- 6 When Zone 2 time reaches 0, remove sausages from basket and allow them to rest on a serving dish.
- 7 When vegetables are complete, remove basket from unit. Divide the onion, peppers, and mushrooms between the buns, then top with sausages and mustard, if desired. Serve warm.

EGGPLANT PARMESAN & GARLIC BREAD

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 2-3 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup all-purpose flour
3 eggs, beaten
1 cup panko bread crumbs
3 teaspoons kosher salt, divided
2 teaspoons ground black pepper, divided
1 small eggplant, peeled, cut in 4 1/2-inch slices
4 tablespoons unsalted butter, softened
2 teaspoons minced garlic
1 teaspoon garlic powder
1/3 loaf of Italian bread, sliced in half
1/2 cup marinara sauce
4 slices fresh mozzarella cheese

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both the Zone 1 and 2 baskets. Install the broil rack in the Zone 1 basket.
- 2 Set out three plates or shallow bowls. Place the flour in one, beaten eggs in the second, and bread crumbs in the third. Stir 1 teaspoon salt and 1 teaspoon pepper into the flour. Stir 1 teaspoon salt and remaining 1 teaspoon pepper into the bread crumbs.
- 3 Dip each slice of eggplant into the flour, then the eggs, then the bread crumbs. Place the breaded slices on the Zone 1 broil rack.
- 4 In a small bowl, thoroughly combine the butter, minced garlic, garlic powder, and 1 teaspoon salt. Spread the garlic butter onto both slices of bread, then place the bread, butter side up, in the Zone 2 basket.
- 5 Select ZONE 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 15 minutes. Select MATCH ZONE to match Zone 2 settings to Zone 1. Press START/PAUSE to begin cooking.
- 6 When cooking is complete, remove the Zone 1 basket from unit, top each slice of eggplant with 2 tablespoons marinara sauce and 1 slice mozzarella. Reinsert basket in unit. Select ZONE 1, select AIR BROIL, set temperature to 450°F, and set time to 5 minutes. Press START/PAUSE to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove baskets from unit. Cut the garlic bread in strips and serve with eggplant.

TIP: To soften the sub rolls, place them on top of the unit to warm while the other ingredients are cooking.

Using DualZone™ Technology: SMART FINISH

SMART FINISH eliminates the need for back-to-back cooking. Now you can cook two different foods with two different cook times, and watch as they finish at the same time. Simply program each zone, and let the **SMART FINISH** feature do the rest.

NOTE: For all recipes in this chart, season with salt and pepper as desired.

NOTE: When using your Foodi Smart Thermometer and Smart Finish, be sure to refer to page 8 for further instructions.

CHOOSE ANY TWO		ADD ONE RECIPE PER ZONE		SET BOTH ZONES AND USE SMART FINISH	
RECIPE		AMOUNT	MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Crab Cakes		4 crab cakes	Brush with melted butter	Air Fry	390°F 20 minutes
Balsamic Roasted Tomatoes		2 pints cherry tomatoes	1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	390°F 15 minutes
Maple Sage Pork Chops		3-4 boneless pork chops (4 oz each)	1 Tbsp canola oil 1 Tbsp maple syrup	Roast	390°F 22-25 minutes
Cajun Russet Potatoes		6 medium potatoes, diced	2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Air Fry	400°F 50 minutes
Classic Meatloaf		1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)	1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	330°F 35 minutes
Green Beans with Almonds		24 oz green beans, ends trimmed	2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	390°F 20 minutes
Miso Glazed Salmon		4 salmon fillets (6 oz each)	2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	390°F 18 minutes
Honey Hazelnut Brussels Sprouts		2 lbs Brussels sprouts, cut in half	2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	390°F 30-35 minutes
Buffalo Chicken Thighs		4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)	1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	400°F 27 minutes
Plant Based "Meat" Burger		1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)	1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	375°F 20 minutes
Mediterranean Cauliflower		1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets	1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	390°F 35 minutes
French Fries		2 lbs French fries	Season as desired	Air Fry	400°F 50-55 minutes

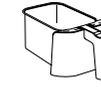
NOTE: For your own best results, start checking food for doneness 2 minutes before cook time ends. Stop cooking at any time if the desired level of crispiness has been achieved, but make sure any raw proteins have reached a food-safe temperature.

Air Fry Cooking Chart

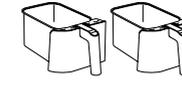
NOTE: Don't see the food you're looking for in the charts below? Find a similar food, and decrease cook time by 25%. For frozen foods, decrease the cook time on the packaging by 25%. For best results, check on food often, increasing cook time if necessary.

TIP: If cooking smaller amounts of food, use the recommended temperature, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP		
VEGETABLES						
Asparagus	2 bunches	Stems trimmed, cut in 2-inch pieces	2 tsp	390°F	10-13 mins	16-20 mins
Beets	6-7 small	Whole	None	390°F	30-35 mins	35-40 mins
Bell peppers (for roasting)	4 small peppers	Whole	None	390°F	10-15 mins	15-20 mins
Broccoli	2 heads	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	390°F	10-13 mins	24-28 mins
Brussels sprouts	2 lbs	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	400°F	17-20 mins	26-32 min
Butternut squash	2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces	1 Tbsp	390°F	22-25 mins	35-40 mins
Carrots	2 lbs	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	1 Tbsp	390°F	15-18 mins	27-32 mins
Cauliflower	1 heads	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	390°F	18-20 mins	22-25 mins
	2 heads	Cut in 1-inch florets	2 Tbsp	390°F	20-23 mins	25-30 mins
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 Tbsp	390°F	12-15 mins	18-20 mins
Green beans	2 bags (12 oz each)	Trimmed	1 Tbsp	390°F	14-16 mins	18-22 mins
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stems removed	None	300°F	7-9 mins	15-20 mins
Mushrooms	1 lb	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	390°F	9-13 mins	13-15 mins
Potatoes, russet <small>*Allow raw fries to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat dry for best results.</small>	1 lbs	Hand-cut fries*, thick	1/2-2 Tbsp, canola	400°F	19-24 mins	28-35 mins
	2 lbs	Cut in 1-inch wedges	1 Tbsp	400°F	27-33 mins	40-45 mins
	2 lbs	Hand-cut fries*, thin	1/2-3 Tbsp, canola	400°F	24-29 mins	37-42 mins
	2 lbs	Hand-cut fries*, thick	1/2-3 Tbsp, canola	400°F	26-31 mins	42-47 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	400°F	30-35 mins	37-40 mins
Potatoes, sweet	2 lbs	Cut in 1-inch chunks	1 Tbsp	400°F	22-26 mins	38-42 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	400°F	36-42 mins	40-45 mins
Zucchini	2 lbs	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces	1 Tbsp	400°F	20-24 mins	28-32 mins
POULTRY						
Whole Chicken	5 lbs	Bone in	Brushed with oil	350°F	55-60 mins	75-90 mins
Chicken breasts	2 breasts (3/4-1 1/2 lbs each)	Bone in	Brushed with oil	390°F	25-30 mins	30-35 mins
	4 breasts (1/2-3/4 lb each)	Boneless	Brushed with oil	390°F	22-24 mins	25-28 mins
Chicken thighs	4 thighs (6-10 oz each)	Bone in	Brushed with oil	390°F	26-30 mins	36-40 mins
	4 thighs (4-8 oz each)	Boneless	Brushed with oil	390°F	18-22 mins	25-28 mins
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	18-22 mins	40-45 mins
	3 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	41-45 mins	55-65 mins
	4 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	45-50 mins	65-70 mins



SINGLE ZONE
when cooking in one zone and not using the other zone.



DUALZONE
when cooking in both zones using Smart Finish or Match Cook.

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using two zones, press the START/PAUSE button.

To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press the START/PAUSE button.

To resume cooking, press the button again.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

Shake your food

We recommend shaking your food at least twice during the cooking cycle for best results.



OR

Toss with silicone-tipped tongs



Air Fry Cooking Chart, continued

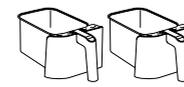
NOTE: Reference these charts to prepare large family meals or crowd-pleasing appetizers for entertaining. Once you get the hang of capacities and cook times, mix and match foods to dazzle your family and friends.

TIP: If cooking smaller amounts of food, use the recommended temperature, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP		
FISH & SEAFOOD						
Crab cakes	4 cakes (6-8 oz each)	None	Brushed with oil	390°F	8-12 mins	10-13 mins
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole	None	390°F	5-8 mins	15-18 mins
Salmon fillets	2 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	7-10 mins	12-14 mins
	3 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	7-12 mins	13-17 mins
	4 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	7-12 mins	16-20 mins
Shrimp	2 lbs	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	390°F	11-15 mins	15-19 mins
BEEF						
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	½ inch thick	Brushed with oil	390°F	8-10 mins	10-13 mins
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole	Brushed with oil	390°F	10-20 mins	14-22 mins
PORK						
Bacon	3 strips, cut in half	None	None	350°F	8-10 mins	9-12 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each)	Bone in	Brushed with oil	390°F	15-17 mins	23-27 mins
	4 boneless chops (6 oz each)	Boneless	Brushed with oil	390°F	18-22 mins	24-26 mins
Pork tenderloins	2 lbs	None	Brushed with oil	375°F	20-24 mins	32-38 mins
Sausages	5 sausages	None	None	390°F	7-10 mins	18-22 mins
FROZEN FOODS						
Chicken cutlets	3 cutlets	None	None	400°F	18-21 mins	20-25 mins
Chicken nuggets	2 boxes (12 oz each)	None	None	390°F	16-18 mins	21-25 mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	390°F	14-16 mins	17-22 mins
Fish sticks	24 fish sticks	None	None	390°F	14-18 mins	22-26 mins
French fries	1 lbs	None	None	400°F	18-22 mins	28-32 mins
	2 lbs	None	None	400°F	28-33 mins	48-53 mins
	3 lbs	None	None	400°F	48-53 mins	55-60 mins
Mozzarella sticks	2 boxes (11 oz each)	None	None	375°F	10-13 mins	15-18 mins
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None	1 Tbsp	390°F	12-14 mins	16-18 mins
Pizza rolls	1 ½ bags (60 count)	None	None	390°F	17-21 mins	20-24 mins
Popcorn shrimp	2 boxes (14-16 oz)	None	None	390°F	14-16 mins	20-24 mins
Sweet potato fries	2 lbs	None	None	375°F	28-35 mins	38-42 mins
Tater tots	2 lbs	None	None	375°F	22-26 mins	30-34 mins
Onion Rings	1 lb	None	None	375°F	16-18 mins	22-26 mins



SINGLE ZONE
when cooking in one zone and not using the other zone.



DUALZONE
when cooking in both zones using Smart Finish or Match Cook.

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using two zones, press the START/PAUSE button.

To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press the START/PAUSE button.

To resume cooking, press the button again.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

Shake your food

We recommend shaking your food at least twice during the cooking cycle for best results.



OR

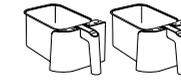
Toss with silicone-tipped tongs



Dehydrate Chart



SINGLE ZONE
when cooking in one zone
and not using the other zone.



DUALZONE
when cooking in both zones
using Smart Finish or Match Cook.

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	
FRUITS & VEGETABLES			TIMES ARE THE SAME FOR BOTH ZONES
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry	135°F	7-8 hours
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched	135°F	6-8 hours
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices	135°F	8-10 hours
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices	135°F	6-8 hours
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched	135°F	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	135°F	4 hours
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices	135°F	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed	135°F	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	135°F	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 3/8-1/2-inch slices	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 or grated; steam if planning to rehydrate	135°F	6-8 hours
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	150°F	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	150°F	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	150°F	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	150°F	3-5 hours

NINJA
Foodi
SMART
XL 2-BASKET AIR FRYER

**Looking for more recipe inspiration,
tips, and tricks?**

Join us and thousands of Foodi® friends
on the Official Ninja Foodi Family™ Community.
[Facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily](https://www.facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily)

  @ninja_kitchen_canada

For questions or to register your product,
visit us online at [ninjakitchen.ca](https://www.ninjakitchen.ca)

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
DUALZONE and NINJA FOODI FAMILY are trademarks of SharkNinja Operating, LLC.
© 2023 Shark Ninja Operating LLC.

DZ550C_QSG_IG_E_F_MP_Mv5

NINJA[®]
Foodi[®]
SMART
TG **FRITEUSE À AIR CHAUD**
COMPORTANT 2 PANIERS

GUIDE DE
DÉMARRAGE
RAPIDE

+ TABLEAUX DE CUISSON
+ PLUS DE 15 RECETTES IRRÉSISTIBLES



Cuisez davantage vos aliments frits préférés sans incertitude. Grâce au thermomètre intelligent Foodi® et au système de cuisson intelligent Smart Cook, vous pouvez obtenir une cuisson parfaite, de saignant à bien cuit, à la simple pression d'un bouton. Activez la fonction de fin de cuisson simultanée Smart Finish pour cuisiner deux aliments de deux façons et qu'ils soient prêts en même temps. Ou appliquez les réglages dans l'autre zone grâce à la fonction MATCH COOK (MÊME CUISSON) pour doubler votre capacité de cuisson.

Thermomètre intelligent Foodi®

Surveille continuellement la température de vos aliments pour que vous n'ayez pas à le faire.



Une cuisson parfaite

De saignant à bien cuit, à la simple pression d'un bouton



Une cuisson parfaite grâce au thermomètre intelligent Foodi®



Le thermomètre intelligent sans surveillance Foodi surveille continuellement la température interne des aliments à deux endroits pour vous offrir un degré de cuisson plus précis.

Insertion du thermomètre

Avant de commencer, utilisez le guide ci-dessous pour vous assurer que le thermomètre intelligent Foodi® est inséré correctement. Assurez-vous de l'insérer dans la partie la plus épaisse de votre protéine.

TYPE D'ALIMENT	POSITION	CORRECTE	INCORRECTE
Biftecks Côtelettes de porc Poitrines de poulet Hamburgers Filets de viande Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que la pointe du thermomètre se trouve au centre de la viande, et non en angle vers sa partie inférieure ou supérieure. Assurez-vous que le thermomètre se trouve près de l'os (sans le toucher) et à l'écart du gras ou des cartilages. 		
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèlement à l'os sans le toucher. Assurez-vous que la pointe du thermomètre atteint le centre de la partie la plus épaisse de la poitrine, sans la transpercer pour ne pas aboutir dans la cavité. 		

REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet pourrait ne pas être le centre. Pour obtenir les résultats souhaités, il est important que la pointe du thermomètre se trouve dans la partie la plus épaisse.

N'UTILISEZ PAS le thermomètre avec des protéines congelées ou des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 1 po.

Guide de cuisson du bœuf Ninja®

Nous n'avons pas tous la même interprétation d'un même degré de cuisson. Ce guide définit les degrés de cuisson attendus pour chacun des réglages prédéfinis pour la cuisson du bœuf.



REMARQUE : Le guide de cuisson du bœuf est fondé sur le bifteck de coquille d'ail. L'utilisation de différentes coupes et tailles de bifteck peut avoir une incidence sur le degré de cuisson obtenu.

TYPE D'ALIMENT :	DEGRÉ DE CUISSON :
Poisson	À point (130°F)
	À point-bien cuit (140°F)
	Bien cuit (150°F)
Poulet/dinde	Bien cuit (165°F)
Porc	À point (130°F)
	À point-bien cuit (150°F)
	Bien cuit (160°F)
Bœuf	Saignant (115°F)
	Mi-saignant (125°F)
	À point (130°F)
	À point-bien cuit (145°F)
	Bien cuit (150°F)

Cuisson dans un seul panier avec le thermomètre intelligent Foodi®

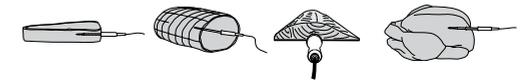
Contrairement à un thermomètre à lecture instantanée traditionnel, le thermomètre Foodi® intégré surveille le degré de cuisson tout au long du processus de cuisson.

ÉTAPE 1 Configuration

- Sortez le compartiment de rangement du thermomètre situé sur le côté gauche de l'appareil.
- Retirez le panier de la Zone 1 (avant de brancher le thermomètre).

ÉTAPE 2 Insertion du thermomètre

- Insérez le thermomètre dans la protéine en vous reportant à la page 5 du guide pour vous assurer qu'il est positionné correctement.
- Déposez la protéine dans le panier et insérez-le dans l'appareil.



ÉTAPE 3 Sélection de la fonction de cuisson.

- Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté gauche du panneau de commande.
- Sélectionnez Zone 1, puis la fonction de cuisson désirée (p. ex., friture à air chaud).

REMARQUE : La température de cuisson est réglée par défaut en fonction de la fonction de cuisson sélectionnée. Elle peut être modifiée selon vos préférences ou les directives de la recette.

ÉTAPE 4 Sélection du thermomètre

- SMALL PRESET PRÉRÉGLAGE PETIT
- LARGE PRESET PRÉRÉGLAGE GRAND
- MANUEL MANUEL



- Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction SMALL PRESET (PRÉRÉGLAGE PETIT) ou LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND), selon la taille de la protéine. Utilisez les flèches situées à la gauche de l'écran pour sélectionner la protéine désirée et les flèches situées à droite pour régler le degré de cuisson interne.
- Si vous utilisez le bouton MANUEL (MANUEL), utilisez les températures de cuisson internes recommandées à la page 6.

ÉTAPE 5 Début de la cuisson

- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.
- Après avoir réglé les fonctions, appuyez sur le bouton Start/Pause (mise en marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- La température lue par le thermomètre s'affichera en temps réel à l'écran, jusqu'à ce qu'elle atteigne celle prédéfinie.

ÉTAPE 6 Fin de la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore. Transférez aussitôt la protéine dans une assiette et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la servir. Il s'agit d'une étape importante, car elle continuera de cuire et elle retiendra ses jus après sa sortie du four.

Utilisation de la fin de cuisson simultanée Smart Finish et du thermomètre intelligent Foodi®

Vous utilisez le thermomètre pour préparer des repas complets? Vous voulez cuisiner votre plat principal et les accompagnements en utilisant des fonctions, températures ou temps de cuisson différents? Programmez chaque zone et jumelez le thermomètre intelligent Foodi® avec la technologie de fin de cuisson simultanée Smart Finish pour éliminer toute incertitude et faire en sorte que le tout soit prêt en même temps.

ÉTAPE 1

Configuration de la Zone 1 avec le thermomètre

- Sortez le compartiment de rangement du thermomètre situé sur le côté gauche de l'appareil.
- Retirez le panier de la Zone 1 (avant de brancher le thermomètre).
- Insérez le thermomètre dans la protéine en vous reportant à la page 5 du guide pour vous assurer qu'il est positionné correctement.
- Déposez la protéine dans le panier et insérez-le dans l'appareil.



ÉTAPE 2

Programmation de la Zone 1.

- Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté gauche du panneau de commande.
- Sélectionnez Zone 1, puis la fonction de cuisson désirée (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).
- Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction SMALL PRESET (PRÉRÉGLAGE PETIT) ou LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND), selon la taille de la protéine. Consultez le tableau de cuisson avec les fonctions pré-réglées de la page suivante pour obtenir des conseils.
- Utilisez les flèches situées à la gauche de l'écran pour sélectionner la protéine désirée et les flèches situées à droite pour régler le degré de cuisson interne.

1

REMARQUE : Le mode manuel avec la sonde ne peut pas être utilisé avec la technologie de fin de cuisson simultanée Smart Finish.

ÉTAPE 3

Programmation de la Zone 2.

- Sélectionnez Zone 2.
- Sélectionnez la fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).
- Réglez la température et le temps de cuisson.

2

ÉTAPE 4

Début de la cuisson

- Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH.
- Appuyez sur le bouton START/PAUSE (MISE EN MARCHE/ARRÊT) pour lancer le cycle de cuisson.

REMARQUE : Lors de la configuration initiale, le message HOLD (EN ATTENTE) s'affichera à l'écran de la zone dont le temps de cuisson est le plus court. Lorsque le cycle de cuisson est lancé, la sonde et la température cible s'affichent toujours dans la Zone 1 et les barres de progression dans la Zone 2.



ÉTAPE 5

Fin de la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore. Transférez aussitôt la protéine dans une assiette et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la servir. Il s'agit d'une étape importante, car elle continuera de cuire et elle retiendra ses jus après sa sortie du four.

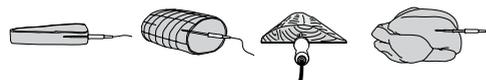
Utilisation de la fonction Match Cook (mêmes réglages) et du thermomètre intelligent Foodi®

Vous cuisinez les mêmes aliments dans chaque zone? Réglez la Zone 1 avec le thermomètre et utilisez la fonction Match Cook (mêmes réglages) pour les appliquer à la Zone 2.

ÉTAPE 1

Configuration de la Zone 1 avec le thermomètre

- Sortez le compartiment de rangement du thermomètre situé sur le côté gauche de l'appareil.
- Retirez le panier de la Zone 1 (avant de brancher le thermomètre).
- Insérez le thermomètre dans la protéine conformément aux directives de la page 5 du guide.
- Déposez la protéine dans le panier et insérez-le dans l'appareil.
- Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté gauche du panneau de commande.



ÉTAPE 2

Programmation de la Zone 1.

- Sélectionnez Zone 1, puis la fonction de cuisson désirée (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).
- Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction SMALL PRESET (PRÉRÉGLAGE PETIT) ou LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND), selon la taille de la protéine. Reportez au tableau de cuisson avec les fonctions pré-réglées ci-dessous pour obtenir des conseils.
- Si vous utilisez le bouton MANUAL (MANUEL), utilisez les températures de cuisson internes recommandées à la page 6.
- Utilisez les flèches situées à la gauche de l'écran pour sélectionner la protéine désirée et les flèches situées à droite pour régler le degré de cuisson interne.
- Sélectionnez la fonction MATCH COOK, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.



ÉTAPE 3

Fin de la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore. Transférez aussitôt la protéine dans une assiette et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la servir. Il s'agit d'une étape importante, car elle continuera de cuire et elle retiendra ses jus après sa sortie du four.

Tableau de cuisson avec les fonctions pré-réglées

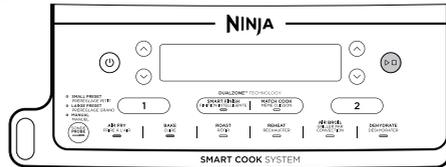
PROTÉINES	FONCTION	POIDS (par panier)	EXEMPLES
Porc	Small (petite portion)	4 (de 4 à 6 oz chacune)	Saucisses italiennes
		2 (de 10 à 12 oz chacune)	Côtelettes de porc, avec os
	Large (grande portion)	1 (2 lb)	Filet de porc
		1 (de 4 à 5 lb)	Rôti de porc
Poulet	Small (petite portion)	3 ou 4, selon leur taille (de 8 à 12 oz chacune)	Poitrine de poulet désossée
		3 ou 4, selon leur taille (de 6 à 10 oz)	Cuisses de poulet avec os
	Large (grande portion)	1 (5 lb)	Poulet entier
Bœuf	Small (petite portion)	De 2 à 4, selon leur taille (de 6 à 12 oz chacune)	Bifteck
		1 (de 3 à 4 lb)	intérieur de ronde
Poisson	Small (petite portion)	3 ou 4, selon leur taille (4 oz chacun)	Filets de saumon
		1 (de 12 à 16 oz chacun)	Filet de saumon

Utilisation de la technologie DualZone™

(sans le thermomètre intelligent Foodi®)

Fin de cuisson simultanée Smart Finish

Vous cuisinez deux aliments différents avec des fonctions, des températures ou des temps de cuisson différents? Programmez chaque zone et utilisez la fin de cuisson simultanée SMART FINISH afin que les cuissons des deux zones se terminent en même temps.



ÉTAPE 1 : Programmation de la Zone 1.

- Déposez les aliments dans les paniers.
- L'appareil utilise la Zone 1 par défaut.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).



ÉTAPE 2 : Réglage du temps et de la température de cuisson.

- Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



ÉTAPE 3 : Programmation de la Zone 2.

- Sélectionnez Zone 2 en appuyant sur la touche 2.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex., ROAST (RÔTIR)), et répétez l'étape 2.



ÉTAPE 4 : Lancement du cycle de cuisson.

- Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH.
- Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- Le message HOLD (EN ATTENTE) s'affichera à l'écran de la zone dont le temps de cuisson est le plus court.



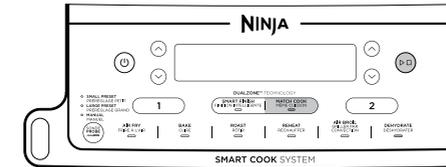
REMARQUE : Pour vous assurer que le temps de cuisson est synchronisé, appuyez sur le bouton START/PAUSE. Reportez-vous à la page 6 pour obtenir des directives supplémentaires.

Utilisation de la technologie DualZone™

(sans le thermomètre intelligent Foodi®)

Match Cook (mêmes réglages)

Vous cuisinez les mêmes aliments dans chaque zone? Réglez la Zone 1 et utilisez la fonction MATCH COOK (mêmes réglages) pour les appliquer à la Zone 2.



ÉTAPE 1 : Programmation de la Zone 1.

- Déposez les aliments dans les paniers.
- L'appareil utilise la Zone 1 par défaut.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).



ÉTAPE 2 : Réglage du temps et de la température de cuisson.

- Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



ÉTAPE 3 : Lancement du cycle de cuisson.

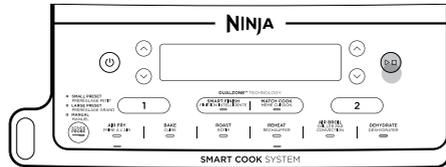
- Appuyez sur la touche MATCH COOK.
- Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.



REMARQUE : Pour interrompre ou mettre fin à la cuisson d'une zone, reportez-vous à la page 6.

Utilisation des deux zones

Vous voulez réduire le temps de cuisson, mais vous n'avez pas besoin que les cuissons des deux zones se terminent en même temps? Si la fin de cuisson simultanée Smart Finish ou la fonction Match Cook (mêmes réglages) n'est pas sélectionnée, l'appareil optimise automatiquement la répartition de sa puissance lorsque deux zones sont utilisées manuellement et comportent des temps de cuisson différents. Cela signifie que le degré de cuisson des aliments dans la zone dont le temps de cuisson est plus long peut être atteint avant la fin du temps de cuisson défini. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter toute cuisson excessive.



ÉTAPE 1 : Programmation de la Zone 1.

- Déposez les aliments dans les paniers.
- L'appareil utilise la Zone 1 par défaut.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).



ÉTAPE 2 : Réglage du temps et de la température de cuisson.

- Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



ÉTAPE 3 : Programmation de la Zone 2.

- Répétez les étapes 1 et 2 pour la Zone 2.



ÉTAPE 4 : Lancement du cycle de cuisson.

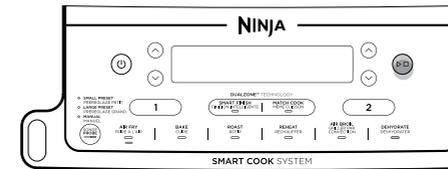
- Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter toute cuisson excessive.



REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, commencez à vérifier la cuisson des aliments avant la fin du temps de cuisson. Si la texture de vos aliments est croustillante à souhait, arrêtez la cuisson, mais assurez-vous que toutes les protéines crues ont atteint une température interne sécuritaire.

Utilisation d'une seule zone

Vous ne cuisinez qu'un seul aliment? Remplissez une seule zone et utilisez-la comme une friteuse à air chaud traditionnelle.



ÉTAPE 1 : Programmation de la Zone 1.

- Déposez les aliments dans le panier.
- L'appareil utilise la Zone 1 par défaut.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY (FRIRE À L'AIR)).



REMARQUE : Si vous ne voulez utiliser que la Zone 2, sélectionnez d'abord cette zone, puis une fonction.

ÉTAPE 2 : Réglage du temps et de la température de cuisson.

- Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



ÉTAPE 3 : Lancement du cycle de cuisson.

- Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.

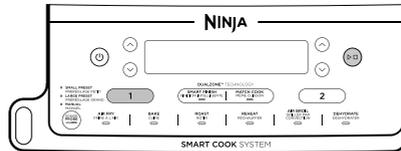


Interrompre et mettre fin au cycle de cuisson de cuisson

Interrompre la cuisson dans une seule zone (quand les deux zones sont utilisées)

ÉTAPE 1 : Interrompre le cycle de cuisson d'une seule zone

- Sélectionnez la zone que vous voulez mettre en pause (p. ex., Zone 1).
- Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour interrompre la cuisson.



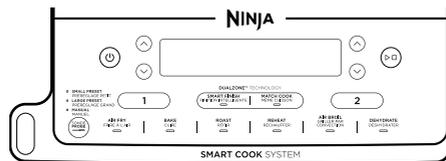
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fin de cuisson simultanée SMART FINISH, nous vous recommandons d'appuyer sur le bouton START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson des deux zones. La mise en pause d'une seule zone aura une incidence sur la synchronisation des temps de cuisson.

ÉTAPE 2 : Reprise du cycle de cuisson

- Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton START/PAUSE.



Mettre fin au temps de cuisson dans une seule zone (quand les deux zones sont utilisées)



ÉTAPE 1 : Sélection de la zone

- Sélectionnez la zone pour laquelle vous voulez mettre fin à la cuisson (p. ex., Zone 1).

1

ÉTAPE 2 : Réglage du temps de cuisson.

- Appuyez sur la flèche TIME orientée vers le bas pour régler le temps de cuisson à 0.



ÉTAPE 3 : Reprise du cycle de cuisson

- Après 3 secondes, le message END (FIN) s'affichera à l'écran.
- La cuisson de l'autre zone se poursuivra.

ÊTES-VOUS PRÊT À CUISINER?

Découvrez comment cuisiner des repas complets qui sont prêts en même temps.

RETOURNEZ POUR TROUVER :

Plus de 15 recettes irrésistibles 16

Tableaux de cuisson avec une seule zone et la technologie DualZone™ 36

Tableaux de recettes avec la fin de cuisson simultanée SMART FINISH 42

LÉGENDE

Thermomètre intelligent Foodi®



PAIN DE VIANDE ET CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE



PRÉP. : 20 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : ENVIRON 40 MINUTES
PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 lb de bœuf haché
(mélange 80/20)
1 gros œuf
1/2 tasse de chapelure
1/2 tasse de fromage parmesan râpé
1/2 tasse de ketchup, divisé
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
1 lb de carottes miniatures
1 c. à soupe d'huile de canola
1/2 c. à soupe de vinaigre de cidre de pomme
1/4 tasse de sirop d'érable

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez le bœuf haché, l'œuf, la chapelure, le fromage, 1/4 tasse de ketchup, le sel et le poivre. Formez un pain de 8 x 5 po.
- 2 Dans un bol moyen, mélangez les carottes avec l'huile, le vinaigre de cidre, le sirop d'érable, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
- 3 Installez la plaque pour cuisson croustillante dans le panier de la Zone 1. Insérez le thermomètre de sorte que sa pointe soit au centre de la partie la plus épaisse du pain de viande. Déposez-le ensuite dans le panier de la Zone 1. Faites passer le cordon du thermomètre dans l'ouverture située dans la partie supérieure du panier gauche, puis placez le thermomètre dans la prise située dans le coin inférieur gauche de l'écran. Insérez le panier dans l'appareil.
- 4 Déposez les carottes dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 5 Sélectionnez Zone 1, ROAST (RÔTIR), réglez la température à 330°F, puis utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND). L'appareil se réglera par défaut à BEEF (bœuf), ce qui convient à cette recette. Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour sélectionner le degré de cuisson WELL (bien cuit).
- 6 Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 35 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson. Surveillez le panier de la Zone 2 et secouez les carottes environ toutes les 15 minutes pendant la cuisson.
- 7 Lorsque la température interne du pain de viande atteint 130°F, appuyez sur le bouton START/PAUSE pour interrompre la cuisson. Ouvrez la Zone 1 et ajoutez le reste du ketchup sur le pain de viande. Remettez le panier en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirez soigneusement le thermomètre avec des gants isolants. Servez le pain de viande avec les carottes glacées à l'érable.

POULET ENTIER À L'AIL ET AU CITRON AVEC POMMES DE TERRE AU PARMESAN ET AUX FINES HERBES



PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : ENVIRON 75 MINUTES
PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 poulet entier (4 lb)
1 citron, coupé en deux
1 tige de romarin frais
7 gousses d'ail, pelées, écrasées, divisées
1 c. à soupe d'huile de canola
1 c. à soupe de mélange d'épices pour volaille
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
1 1/2 lb de pommes de terre grelots jaunes
1 moyen oignon blanc, pelé, en dés
3 c. à soupe de beurre, fondu
1 1/2 c. à soupe de fines herbes fraîches, hachées (romarin, thym, marjolaine)
1/4 tasse de fromage parmesan râpé, réservé

PRÉPARATION

- 1 Retirez le paquet d'abats de la cavité du poulet, le cas échéant. Insérez le citron, le romarin et 3 gousses d'ail dans la cavité. Attachez les cuisses ensemble avec de la ficelle de cuisson. Badigeonnez la peau du poulet d'huile de canola, puis assaisonnez-la avec le mélange d'épices pour volaille, le sel et le poivre.
- 2 Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre, l'oignon, le reste de l'ail, le beurre fondu et les fines herbes.
- 3 Installez les plaques pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Insérez le thermomètre de sorte que sa pointe soit au centre de la partie la plus épaisse du poulet. Déposez-le ensuite dans le panier de la Zone 1. Faites passer le cordon du thermomètre dans l'ouverture située dans la partie supérieure du panier gauche, puis placez le thermomètre dans la prise située dans le coin inférieur gauche de l'écran. Insérez le panier dans l'appareil.
- 4 Déposez le mélange de pommes de terre dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 5 Sélectionnez Zone 1, ROAST (RÔTIR), puis réglez la température à 350°F. Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND), puis utilisez les flèches situées à gauche pour sélectionner CHICKEN (poulet).
- 6 Sélectionnez Zone 2, LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 35 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson. Surveillez le panier de la Zone 2 et secouez les pommes de terre environ toutes les 15 minutes pendant la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, saupoudrez le fromage parmesan dans la Zone 2 et secouez bien jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien enrobées. Retirez soigneusement le thermomètre avec des gants isolants. Laissez le poulet reposer pendant 5 minutes avant de le découper. Servez le poulet avec les pommes de terre.

SAUMON CAJUN AU CITRON AVEC ASPERGES ET CHAMPIGNONS



PRÉP. : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** ENVIRON 20 MINUTES
PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 botte (16 oz) d'asperges, parée
1 oignon rouge moyen, pelé, en dés
8 oz de champignons de Paris, tranchés finement
3 c. à soupe d'huile de canola, divisée
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
4 filets de saumon frais (6 oz chacun)
1 c. à soupe d'assaisonnement cajun
1 petit citron, tranché finement

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez les asperges, l'oignon, les champignons, 1 1/2 c. à soupe d'huile de canola, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
- 2 Badigeonnez le dessus de chaque filet de saumon avec l'huile restante, assaisonnez-les généreusement avec l'assaisonnement cajun puis déposez deux tranches de citron sur ceux-ci. Insérez le thermomètre de sorte que sa pointe soit au centre de la partie la plus épaisse du plus gros filet de saumon.
- 3 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez les filets dans le panier de la Zone 1. Faites passer le cordon du thermomètre dans l'ouverture située dans la partie supérieure du panier gauche, puis placez le thermomètre dans la prise située dans le coin inférieur gauche de l'écran. Déposez le mélange d'asperges dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F. Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction SMALL PRESET (PRÉRÉGLAGE PETIT), puis utilisez les flèches situées à gauche pour sélectionner FISH (poisson) et les flèches situées à droite pour sélectionner le degré de cuisson désiré.
- 5 Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 20 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 6 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 10 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez le panier de l'appareil et secouez-le. Remettez le panier en place puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants isolants pour retirer le thermomètre. Transférez les filets et le mélange d'asperges dans un plat de service et servez-les.

CÔTELETTES DE PORC BARBECUE DÉSOSSÉES AVEC UN MÉLANGE DE COURGE ET DE HARICOTS VERTS



PRÉP. : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** ENVIRON 45 MINUTES
PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

340 g de haricots verts, parés et coupés en deux
1 paquet (20 oz) de courge musquée en dés
1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
4 côtelettes de porc désossées (environ 5 oz chacune)
2 c. à soupe d'huile de canola
1/2 tasse de sauce barbecue du commerce

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélangez les haricots verts, la courge musquée, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 2 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez le mélange de légumes dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 3 Badigeonnez chaque côtelette de porc avec 1/2 c. à soupe d'huile de canola puis assaisonnez-les de sel et de poivre.
- 3 Insérez le thermomètre de sorte que sa pointe soit au centre de la partie la plus épaisse de la plus grosse côtelette. Déposez ensuite toutes les côtelettes dans le panier de la Zone 1. Faites passer le cordon du thermomètre dans l'ouverture située dans la partie supérieure du panier gauche, puis placez le thermomètre dans la prise située dans le coin inférieur gauche de l'écran. Badigeonnez uniformément chaque côtelette de sauce barbecue. Insérez le panier dans l'appareil.
- 5 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F. Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction pré-réglée AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis utilisez les flèches situées à gauche pour sélectionner PORK (porc) et les flèches situées à droite pour sélectionner le degré de cuisson désiré.
- 6 Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 45 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson. Surveillez le panier de la Zone 2 et secouez-le environ toutes les 15 minutes pendant la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, utilisez des pinces pour retirer soigneusement les côtelettes du panier de la Zone 1 et laissez-les reposer pendant 5 minutes sur une planche à découper.
- 8 Utilisez des gants isolants pour retirer le thermomètre avant de les trancher. Servez-les avec le mélange de légumes.

POITRINE DE DINDE ET CHOUX DE BRUXELLES AU BACON



PRÉP. : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** ENVIRON 1 HEURE 35 MINUTES
PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 oignon jaune moyen, pelé, en dés
1 lb de chou de Bruxelles, coupés en deux, sans leur extrémité
1 tranche de bacon cru, en morceaux de $\frac{1}{4}$ po
2 c. à soupe d'huile de canola, divisée
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
2 lb de poitrine de dinde désossée, crue, avec la peau, ficelée
1 c. à soupe d'assaisonnement à rôtisserie

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez l'oignon, les choux de Bruxelles, 1 c. à soupe d'huile de canola, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
- 2 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez le mélange de chou de Bruxelles dans le panier de la Zone 2 et insérez-le dans l'appareil.
- 3 Badigeonnez la poitrine de dinde avec 1 c. à soupe d'huile de canola et assaisonnez-la avec l'assaisonnement à rôtisserie.
- 4 Insérez le thermomètre de sorte que sa pointe soit au centre de la partie la plus épaisse de la poitrine de dinde. Déposez-la ensuite dans le panier de la Zone 1. Faites passer le cordon du thermomètre dans l'ouverture située dans la partie supérieure du panier gauche, puis placez le thermomètre dans la prise située dans le coin inférieur gauche de l'écran. Insérez le panier dans l'appareil.
- 5 Sélectionnez Zone 1, ROAST (RÔTIR), puis réglez la température à 350°F. Utilisez le bouton PROBE (SONDE) pour sélectionner la fonction LARGE PRESET (PRÉRÉGLAGE GRAND), puis utilisez les flèches situées à gauche pour sélectionner CHICKEN (poulet).
- 6 Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 35 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson. Surveillez le panier de la Zone 2 et secouez-le environ toutes les 10 minutes pendant la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, utilisez des pinces pour retirer soigneusement la poitrine de dinde du panier et laissez-la reposer pendant 5 minutes sur une planche à découper.
- 8 Utilisez des gants isolants pour retirer le thermomètre avant de la trancher. Servez-la avec les choux de Bruxelles.

TORTELLINI ALFREDO ACCOMPAGNÉS DE BROCOLI À L'AIL RÔTI

PRÉP. : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 45 MINUTES
PORTIONS : DE 6 À 8

INGRÉDIENTS

1 $\frac{1}{2}$ couronne (environ 6 tasses) de brocoli, coupé en fleurons de $\frac{1}{2}$ po.
1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'huile d'olive
6 gousses d'ail, pelées, émincées
2 c. à thé de sel casher, divisé
1 $\frac{1}{2}$ pot (15 oz chacun) de sauce Alfredo
 $\frac{1}{4}$ tasse d'eau
1 c. à thé de poivre noir moulu
7 oz de fromage mozzarella de lait entier râpé, divisé
1 $\frac{1}{2}$ lb de tortellinis nature surgelés
 $\frac{3}{4}$ tasse de chapelure panko
3 feuilles de basilic frais, déchirées

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélangez le brocoli avec l'huile d'olive, l'ail émincé et $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel.
- 2 Dans un autre bol moyen, utilisez un fouet pour mélanger la sauce Alfredo, l'eau, $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel, le poivre et la moitié du fromage.
- 3 Déposez les tortellinis et la sauce dans le panier de la Zone 1 (sans plaque pour cuisson croustillante). Saupoudrez-les uniformément avec le reste du mozzarella et la chapelure panko, puis insérez le panier dans l'appareil. Installez la plaque pour cuisson croustillante dans le panier de la Zone 2, déposez-y le brocoli et insérez-le dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez Zone 1, BAKE (CUIRE), puis réglez la température à 350°F et le temps de cuisson à 45 minutes. Sélectionnez Zone 2, ROAST (RÔTIR), puis réglez la température à (400°F) et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 10 minutes, appuyez sur le bouton START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez le panier de l'appareil et remuez délicatement le brocoli. Remettez le panier en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la minuterie de la Zone 1 atteint 0, vérifiez la cuisson des tortellinis; elle devrait être al dente. Transférez-les délicatement dans un plat de service en veillant à conserver la majorité de la chapelure et du fromage sur le dessus. Garnissez-les avec les feuilles de basilic déchirées.
- 7 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 0, transférez le brocoli dans un bol et servez-le avec les tortellinis.

BEIGNETS FRITS

PRÉP. : 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 10 MINUTES | **PORTIONS :** DE 4 À 8

INGRÉDIENTS

1 tasse de sucre granulé

2 c. à soupe de cannelle en poudre

1 boîte de biscuits feuilletés au babeurre réfrigérés du commerce

¼ tasse (½ bâton) de beurre non salé, fondu

PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol peu profond, mélangez le sucre et la cannelle, puis mettez-le de côté.
- 2 Retirez les biscuits de la boîte, séparez-les et déposez-les sur une planche à découper. Utilisez un emporte-pièce rond de 1 po ou un bouchon de taille similaire pour faire un trou au centre de chaque biscuit.
- 3 Installez une plaque à frites dans les deux paniers. Déposez 4 beignets en une seule couche dans chaque panier.
- 4 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 360°F et le temps de cuisson à 10 minutes. Sélectionnez la fonction MATCH COOK (mêmes réglages) pour les appliquer dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, retirez les beignets des paniers.
- 6 Trempez les deux côtés des beignets chauds dans le beurre fondu, puis dans le sucre à la cannelle. Servez-les chauds.
- 7 Répétez les étapes 4 à 6 pour cuire les trous de beignes. Réglez le temps de cuisson à 5 minutes.
- 8 Vous pouvez aussi saupoudrer les beignets de sucre à glacer en poudre ou les recouvrir de glaçage au chocolat et les garnir au goût, comme avec des perles arc-en-ciel.

HACHIS DE PATATES DOUCES ET DE SAUCISSES

PRÉP. : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 50 MINUTES | **PORTIONS :** 8

INGRÉDIENTS

2 lb de patates douces, pelées, en dés de ½ po

¼ tasse d'ail émincé

1 petit oignon, pelé, en dés

2 c. à thé de sel casher

1 c. à thé de poivre noir moulu

3 c. à soupe d'huile de canola

½ tasse d'eau

2 lb de saucisse à déjeuner douce hachée

½ c. à thé de cannelle en poudre

1 c. à thé de sauge séchée

1 ¼ c. à thé de poudre de chili

8 gros œufs, pochés ou frits (facultatif)

2 c. à soupe de persil frais, haché, pour la garniture (facultatif)

Sauce piquante préférée, pour le service (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélangez les patates douces, l'ail, l'oignon, le poivre, le sel et l'huile de canola.
- 2 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans le panier de la Zone 1, versez-y 1/2 tasse d'eau, déposez-y les patates douces, puis insérez le panier dans l'appareil. Étendez la saucisse hachée dans le panier de la Zone 2 (sans plaque pour cuisson croustillante), puis insérez-le dans l'appareil.
- 3 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 50 minutes. Sélectionnez Zone 2, ROAST (RÔTIR), puis réglez la température à 350°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 4 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 10 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson, retirez le panier de l'appareil et remuez-le pendant 10 secondes. Au besoin, utilisez une cuillère en bois pour briser la saucisse. Remettez le panier en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie de la Zone 1 atteint 10 minutes, appuyez sur START/PAUSE et retirez le panier de l'appareil. Remuez-le pendant 10 secondes, remettez-le dans l'appareil et appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez les deux paniers de l'appareil et combinez les pommes de terre et la saucisse. Ajoutez la cannelle, la sauge et la poudre de chili et mélangez-les bien pour former le hachis.
- 7 Servez le hachis garni d'œufs pochés ou frits, de persil et de sauce piquante, au goût.

CRONUTS PERSONNALISÉS

PRÉP. : 30 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 11 MINUTES | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

¼ tasse de farine tout usage, pour saupoudrer la surface de travail

CRONUTS

1 paquet (17 oz) de feuilles de pâte feuilletée congelées, décongelées

¼ tasse de beurre non salé, fondu

1 boîte (5,1 oz) de pouding instantané à la vanille

3 tasses de lait froid

GLAÇAGE À LA FRAMBOISE ET AU CITRON

1 c. à soupe de jus de citron frais (environ ½ citron)

1 c. à soupe de lait entier

¼ tasse de confiture de framboises sans pépins

1 tasse de sucre à glacer, et un peu plus au besoin

½ tasse de framboises lyophilisées, pour la garniture

GLAÇAGE AU CHOCOLAT AVEC PERLES ARC-EN-CIEL

3 c. à soupe de poudre de cacao

3 ½ c. à soupe de lait entier

1 c. à soupe d'extrait de vanille

1 tasse de sucre à glacer, et un peu plus au besoin

½ tasse de perles arc-en-ciel, pour la garniture

GLAÇAGE À L'ÉRABLE AVEC NOIX DE GRENOBLE PRALINÉES

¼ tasse de sucre d'érable

1 c. à soupe d'extrait de vanille

1 tasse de sucre à glacer, et un peu plus au besoin

½ tasse noix de Grenoble pralinées, hachées, pour la garniture

PRÉPARATION

- 1 Sur une surface de travail propre et farinée, utilisez un rouleau à pâtisserie pour rouler délicatement les feuilles de pâte feuilletée décongelées et former deux rectangles de 8 x 12 po.
- 2 Pour préparer les beignets, utilisez un emporte-pièce ou une tasse de 3 po de large pour couper 18 cercles dans la pâte feuilletée. Vous devez créer 9 cronuts par feuille. Superposez 3 cercles et pincez leurs bords pour les sceller. Avec un rouleau à pâtisserie, aplatissez légèrement chaque pile de cronuts pour former des cercles de 5 po, puis taillez un cercle de 1 po à partir du milieu de chacun d'eux.
- 3 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez 2 cronuts dans chaque panier. Insérez les paniers dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez Zone 1, BAKE (CUIRE), puis réglez la température à 350°F et le temps de cuisson à 11 minutes. Sélectionnez MATCH COOK (mêmes réglages) pour appliquer ces réglages dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Pendant la cuisson des cronuts, préparez la garniture. Dans un grand bol, fouettez le pouding instantané avec le lait jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse. Transférez-le dans un sac à douille muni d'un embout pour glaçage et mettez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que les cronuts soient prêts.
- 6 Préparez du glaçage en fouettant tous les ingrédients du glaçage, à l'exception de la garniture. Il doit être assez épais pour recouvrir un fouet. Au besoin, ajoutez 1 c. à soupe de sucre à glacer à la fois.
- 7 Une fois la cuisson terminée, transférez les cronuts dans une assiette et laissez-les refroidir complètement.
- 8 Sortez le pouding du réfrigérateur. Insérez délicatement la pointe de la douille à pâtisserie dans la couche centrale de chaque cronut et pressez le sac délicatement pour les fourrer. Trempez leur dessus dans le glaçage préparé, les enrobant généreusement, puis saupoudrez-les des garnitures désirées.

FILETS DE POULET ET FRITES BOUCLÉES

PRÉP. : 1 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 38 MINUTES | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 ½ lb de filets de poulet panés surgelés

1 ½ lb de frites bouclées surgelées

CONDIMENTS FACULTATIFS

Ketchup, au goût

Moutarde jaune, au goût

PRÉPARATION

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez les filets de poulet dans le panier de la Zone 1, puis insérez-le dans l'appareil. Déposez les frites bouclées dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 2 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 28 minutes. Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 38 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 3 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 24 minutes, appuyez sur START/PAUSE, retirez le panier de l'appareil et secouez les frites. Remettez le panier en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 4 Lorsque la minuterie des Zone 1 et 2 atteignent 14 minutes, appuyez sur START/PAUSE, retirez les paniers de l'appareil et secouez-les. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, transférez les filets de poulet et les frites bouclées dans un plat de service. Servez-les avec des condiments, au goût.

TOFU BUFFALO AVEC TREMPETTE RANCH

PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 25 MINUTES | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

2 blocs (de 14 à 16 oz chacun) de tofu extra-ferme), en cubes de 1 po, divisé

$\frac{2}{3}$ tasse de fécule de maïs, divisée

Enduit à cuisson antiadhésif

$\frac{1}{2}$ tasse de sauce Buffalo du commerce

$\frac{1}{4}$ tasse de sauce Ranch du commerce

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélangez la moitié du tofu avec $\frac{1}{3}$ tasse de fécule de maïs, jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé. Pour obtenir les meilleurs résultats, déposez le tofu enrobé dans une passoire en filet et tamisez l'excédent de fécule. Vaporisez le tofu généreusement d'enduit à cuisson.
- 2 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez le tofu dans le panier de la Zone 1, puis insérez-le dans l'appareil.
- 3 Répétez l'étape 1 avec le reste du tofu et de la fécule de maïs. Déposez le tofu dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 25 minutes. Sélectionnez MATCH COOK (mêmes réglages) pour appliquer ces réglages dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie atteint 15 minutes, sélectionnez START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson, retirez les paniers de l'appareil et remuez le tofu. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la minuterie atteint 5 minutes, sélectionnez START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson, retirez les paniers de l'appareil et remuez le tofu. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, transférez le tofu dans un grand bol et enrobez-le de sauce Buffalo.
- 8 Servez-le avec la sauce Ranch en guise de trempette.

CONSEIL : Si vous souhaitez que les cubes de tofu soient plus croustillants, enveloppez-les dans des essuie-tout avant l'étape 1. Déposez ensuite un poids de 5 lb sur ceux-ci pendant 30 minutes, en remplaçant les essuie-tout toutes les 10 minutes.

FRITES GAUFRÉES PERSONNALISÉES

PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 45 MINUTES
PORTIONS : DE 8 À 10

INGRÉDIENTS

2 sacs (20 oz chacun) de frites gaufrées surgelées

1 boîte (15 oz) de chili, au choix

$1\frac{1}{2}$ sac (12 oz au total) de fromage cheddar râpé, divisé

$\frac{1}{2}$ oignon blanc, en dés

1 tomate Roma, en dés

1 tasse de crème sure, divisée

1 tasse de morceaux de bacon cuit

$\frac{1}{4}$ tasse d'oignons verts, tranchés finement

PRÉPARATION

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Transvidez 1 sac de frites gaufrées dans chaque panier, puis insérez-les dans l'appareil.
- 2 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 45 minutes. Sélectionnez MATCH COOK (mêmes réglages) pour appliquer ces réglages dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- 3 Lorsque la minuterie atteint 30 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson, retirez les paniers de l'appareil et remuez-les. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 4 Lorsque la minuterie atteint 15 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson, retirez le panier de la Zone 1, et remuez-le et ajoutez le chili. Remettez le panier en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie atteint 5 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson, retirez le panier de la Zone 2, remuez-le, puis retirez le panier de la Zone 1. Répartissez également le fromage dans les deux paniers. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, transférez les frites de chaque zone dans des assiettes distinctes. Garnissez les frites de la Zone 1 avec les dés d'oignon et les tomates. Garnissez ensuite les frites de la Zone 2 avec le bacon et les oignons verts. Garnissez enfin les deux assiettes de crème sure et servez-les frites chaudes.

PAINS PLATS AU CHILI ET AU FROMAGE AVEC FRITES

PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 18 MINUTES | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

$\frac{2}{3}$ tasse de chili du commerce en conserve, divisé
2 pains plats naans ou croûtes à pizza du commerce
4 oz de fromage cheddar râpé, divisé
4 saucisses à hot-dogs (2 oz chacune), en morceaux de 1 po, divisées
1 lb de frites surgelées
Ketchup, au goût
Moutarde, au goût

PRÉPARATION

- 1 Répartissez la moitié du chili uniformément sur l'un des pains plats. Répartissez ensuite la moitié du fromage cheddar sur le chili, puis la moitié des tranches de saucisses à hot-dog.
- 2 Répétez l'étape 1 avec l'autre pain et le reste du chili, du fromage et des saucisses.
- 3 Déposez un pain plat légèrement plié dans le panier et insérez-le dans l'appareil. Installez la plaque pour cuisson croustillante dans le panier de la Zone 2, puis déposez-y les frites. Insérez le panier dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez Zone 1, AIR BROIL (griller à l'air chaud), puis réglez le temps de cuisson à 12 minutes. Sélectionnez ensuite Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 18 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 13 minutes, appuyez sur START/PAUSE, retirez le panier de l'appareil et secouez les frites. Remettez le panier en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la minuterie de la Zone 1 atteint 6 minutes, appuyez sur START/PAUSE, puis retirez le pain plat du panier avec une spatule en silicone. Déposez l'autre pain plat légèrement plié dans le panier, insérez le panier dans l'appareil et appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, garnissez les pains plats de ketchup et de moutarde, au goût, et servez-les avec les frites.

TOFU AU MIEL ET À L'AIL AVEC DES HARICOTS VERTS AU SÉSAME

PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 30 MINUTES | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 bloc (16 oz) de tofu extra-ferme, emballé dans de l'eau, égoutté, épongé, en cubes de 1 po
3 c. à soupe de fécule de maïs
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de paprika
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre d'ail
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre d'oignon
Enduit à cuisson antiadhésif
1 lb de haricots verts, parés, lavés
1 petit oignon blanc, pelé, en dés
2 c. à soupe d'huile de canola
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
 $\frac{1}{4}$ tasse de sauce soya
 $\frac{1}{3}$ tasse de miel
2 c. à thé de gingembre fraîchement moulu
1 c. à thé d'ail émincé
 $\frac{1}{4}$ c. à thé d'huile de sésame, pour la garniture
1 c. à thé de graines de sésame, pour la garniture

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez le tofu, la fécule de maïs, le paprika, la poudre d'ail et la poudre d'oignon jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé. Vaporisez ensuite généreusement tous ses côtés d'enduit à cuisson.
- 2 Dans un autre grand bol, mélangez les haricots, les oignons, l'huile de canola, le sel et le poivre.
- 3 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez le tofu en une seule couche dans le panier de la Zone 1 et le mélange de haricots verts dans le panier de la Zone 2. Insérez les paniers dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 25 minutes.
- 5 Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 6 Dans un grand bol, fouettez la sauce soya, le miel, le gingembre et l'ail.
- 7 Lorsque la minuterie atteint 15 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez les paniers de l'appareil et secouez-les. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 8 Une fois la cuisson terminée, mélangez le tofu avec la sauce préparée. Versez l'huile de sésame sur les haricots verts, saupoudrez-les de graines de sésame, puis servez-les avec le tofu au miel et à l'ail.

CROISSANTS ROULÉS À LA DINDE, AU FROMAGE SUISSE ET À LA MOUTARDE

PRÉP. : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 30 MINUTES | **PORTIONS :** 8

INGRÉDIENTS

1/4 tasse de farine tout usage, pour saupoudrer
2 boîtes (8 oz chacune) de croissants, original
3 c. à soupe de moutarde de Dijon
8 tranches de fromage suisse
8 tranches de charcuterie de dinde
1 c. à soupe de graines de sésame, facultatif

PRÉPARATION

- 1 Saupoudrez légèrement la surface de travail avec de la farine. Étalez les croissants et coupez-les délicatement le long des lignes perforées pour créer 8 rectangles de pâte, chacun composé de 2 triangles reliés. Prenez soin de ne pas les séparer.
- 2 Étalez uniformément 1 c. à thé de moutarde de Dijon sur un rectangle de pâte. Garnissez-le ensuite d'une tranche de fromage et d'une tranche de dinde. Roulez doucement le côté court du rectangle de pâte sur lui-même, puis continuez à le rouler comme vous le feriez avec un burrito. Lorsque vous atteignez le dernier bord de la pâte, pincez-les doucement ensemble pour former un joint étanche. Répétez la procédure avec le reste de la pâte.
- 3 Déposez les rouleaux délicatement dans les paniers, les joints orientés vers le bas. Saupoudrez leur dessus de graines de sésame, si désiré.
- 4 Insérez les deux paniers dans l'appareil. Sélectionnez Zone 1, BAKE (CUIRE), puis réglez la température à 325°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez MATCH COOK (mêmes réglages) pour appliquer ces réglages dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie atteint 5 minutes, appuyez sur le bouton START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez les paniers et retournez les rouleaux pour que leur face inférieure soit orientée vers le haut. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez les rouleaux des paniers et servez-les avec plus de moutarde ou d'autres condiments, au goût.

BOULETTES DE VIANDE AU MIEL ET À L'AIL

PRÉP. : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 36 MINUTES | **PORTIONS :** 8

INGRÉDIENTS

3 lb de boulettes de viande à l'italienne surgelées du commerce de 1/2 oz, divisées
8 gousses d'ail, pelées, émincées
1/2 tasse de miel
1/3 tasse de ketchup
2 c. à soupe de sauce soya
2 c. à soupe de persil frais, haché

PRÉPARATION

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les deux paniers. Déposez la moitié des boulettes de viande dans le panier de la Zone 1, puis insérez-le dans l'appareil. Déposez le reste des boulettes dans le panier de la Zone 2, puis insérez-le dans l'appareil.
- 2 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 36 minutes. Sélectionnez MATCH COOK (mêmes réglages) pour appliquer ces réglages dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 3 Dans un bol moyen, combinez le reste des ingrédients.
- 4 Lorsque la minuterie atteint 20 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez les paniers de l'appareil et secouez les boulettes. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie atteint 6 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez le panier de la Zone 1 et transférez les boulettes de viande dans un grand bol. Versez la moitié de la sauce au miel et à l'ail dans ce bol et enrobez bien les boulettes. Remettez les boulettes de viande dans le panier de la Zone 1 et insérez le panier dans l'appareil. Répétez cette procédure avec le panier de la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, transférez les boulettes de viande dans un bol. Garnissez-les de persil haché et servez-les.

SOUS-MARINS ÉPICÉS À LA SAUCISSE ITALIENNE, AU POIVRON, AUX CHAMPIGNONS ET À L'OIGNON

PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 30 MINUTES | PORTIONS : 8

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen, pelé, tranché finement
1 petit poivron rouge, tranché finement, épépiné
1 gros poivron vert, tranché finement, épépiné
8 oz de champignons mini Bella, tranchés
2 c. à soupe d'huile de canola
1 c. à thé de sel casher
1/2 c. à thé de poivre noir moulu
8 saucisses italiennes piquantes
8 pains à sous-marin
Moutarde jaune (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélangez l'oignon, les poivrons, les champignons, l'huile de canola, le sel et poivre. Déposez le mélange de légumes dans le panier de la Zone 1 (sans plaque pour cuisson croustillante), puis insérez le panier dans l'appareil.
- 2 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le panier de la Zone 2, déposez-y les saucisses, puis insérez-le dans l'appareil.
- 3 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez Zone 2, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 4 Lorsque la minuterie de la Zone 1 atteint 10 minutes, appuyez sur START/PAUSE, retirez le panier de l'appareil et secouez les légumes. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque la minuterie de la Zone 1 atteint 10 minutes, appuyez sur START/PAUSE pour interrompre le cycle de cuisson. Retirez le panier de l'appareil et remuez les légumes de nouveau. Remettez les paniers en place, puis appuyez sur START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la minuterie de la Zone 2 atteint 0, retirez les saucisses du panier et laissez-les reposer dans un plat de service.
- 7 Une fois la cuisson des légumes terminée, retirez le panier de l'appareil. Répartissez l'oignon, les poivrons et les champignons dans les pains, puis garnissez ces derniers avec les saucisses et de la moutarde, au goût. Servez les sous-marins chauds.

CONSEIL : Pour ramollir les pains à sous-marin, déposez-les sur l'appareil pour qu'ils se réchauffent pendant la cuisson des autres ingrédients.

AUBERGINE AU PARMESAN ACCOMPAGNÉE DE PAIN À L'AIL

PRÉP. : 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : 20 MINUTES | PORTIONS : 2 OU 3

INGRÉDIENTS

1 tasse de farine tout usage
3 œufs, battus
1 tasse de chapelure panko
3 c. à thé de sel casher, divisé
2 c. à thé de poivre noir moulu, divisé
1 petite aubergine, pelée, en 4 tranches de 4 1/2 po
4 c. à soupe de beurre non salé, ramolli
2 c. à thé d'ail émincé
1 c. à thé de poudre d'ail
1/3 d'une miche de pain italien, coupée en deux
1/2 tasse de sauce marinara
4 tranches de mozzarella frais

PRÉPARATION

- 1 Installez une plaque pour cuisson croustillante dans les paniers des Zones 1 et 2. Installez la grille de cuisson dans le panier de la Zone 1.
- 2 Disposez trois assiettes ou bols peu profonds sur le comptoir. Mettez la farine dans le premier, les œufs battus dans le second et la chapelure dans le troisième. Incorporez 1 c. à thé de sel et 1 c. à thé de poivre dans la farine. Incorporez 1 c. à thé de sel et 1 c. à thé de poivre dans la chapelure.
- 3 Trempez chaque tranche d'aubergine dans la farine, dans les œufs, puis dans la chapelure. Déposez les tranches panées sur la grille de cuisson de la Zone 1.
- 4 Dans un petit bol, combinez le beurre, l'ail émincé, la poudre d'ail et 1 c. à thé de sel. Badigeonnez les deux tranches de pain de beurre à l'ail, puis déposez-les dans le panier de la Zone 2, la face beurrée orientée vers le haut.
- 5 Sélectionnez Zone 1, AIR FRY (FRIRE À L'AIR), puis réglez la température à 390°F et le temps de cuisson à 15 minutes. Sélectionnez la fonction MATCH ZONE (mêmes réglages) pour les appliquer dans la Zone 2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le panier de la Zone 1, garnissez chaque tranche d'aubergine de 2 c. à soupe de sauce marinara et d'une tranche de fromage mozzarella. Remettez le panier dans l'appareil. Sélectionnez Zone 1, AIR BROIL (griller à l'air chaud), puis réglez la température à 450°F et le temps de cuisson à 5 minutes. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour lancer le cycle de cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de l'appareil. Tranchez le pain à l'ail en lanières et servez-les avec l'aubergine.

Utilisation de la technologie DualZone™ : Fin simultanée SMART FINISH

La fonction de fin de cuisson simultanée SMART FINISH élimine le besoin de faire cuire des aliments consécutivement. Vous pouvez maintenant cuire deux aliments différents dont la durée de cuisson diffère, et leur cuisson se terminera en même temps. Il suffit de programmer chaque zone et de laisser la fin de cuisson simultanée SMART FINISH faire le reste.

CHOISISSEZ DEUX RECETTES CUISINEZ UNE RECETTE PAR ZONE

RECETTE	QUANTITÉ	MÉLANGEZ OU COMBINEZ CES INGRÉDIENTS	FONCTION	TEMPÉRATURE/ TEMPS DE CUISSON
Croquettes de crabe	4 croquettes de crabe	Badigeonnées de beurre fondu	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	390°F 20 minutes
Tomates rôties au vinaigre balsamique	2 chopines de tomates cerises	1/2 tasse de vinaigre balsamique, 1 c. à soupe d'huile de canola	ROAST (RÔTIR)	390°F 15 minutes
Côtelettes de porc à l'érable et à la sauge	3 ou 4 côtelettes de porc désossées (4 oz chacune)	1 c. à soupe d'huile de canola 1 c. à soupe de sirop d'érable	ROAST (RÔTIR)	390°F de 22 à 25 minutes
Pommes de terre Russet cajuns	6 pommes de terre moyennes, en dés	2 c. à soupe d'huile de canola 2 c. à soupe d'assaisonnement cajun	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	400°F 50 minutes
Pain de viande classique 	1 lb de mélange pour pain de viande (bœuf, porc, veau)	1/4 tasse de ketchup, 1/4 tasse de moutarde, 1 œuf, 1/2 tasse de chapelure panko, 1/4 tasse de fromage parmesan	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	330°F 35 minutes
Haricots verts aux amandes	24 oz de haricots verts, sans les extrémités	2 c. à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes tranchées	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	390°F 20 minutes
Saumon glacé au miso 	4 filets de saumon (6 oz chacun)	2 c. à soupe de pâte de miso, 1 c. à soupe d'huile de canola. Badigeonnez le saumon.	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	390°F 18 minutes
Choux de Bruxelles au miel et aux noisettes	2 lb de choux de Bruxelles, coupés en deux	2 c. à soupe d'huile de canola, 1/4 tasse de miel, 1/2 tasse de noisettes hachées	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	390°F de 30 à 35 minutes
Cuisses de poulet Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec la peau (4 ou 5 oz chacune)	1 tasse de sauce Buffalo; enrober le poulet.	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	400°F 27 minutes
Hamburger végétarien	1 lb de « viande » hachée à base de plantes (4 galettes de 4 oz)	1 c. à soupe d'ail émincé, 1 c. à soupe d'oignon émincé	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	375°F 20 minutes
Chou-fleur méditerranéen	1 couronne de chou-fleur, en fleurons de 1/2 po	1/2 tasse de tahini, 2 c. à soupe d'huile de canola	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	390°F 35 minutes
Frites	2 lb de frites	Assaisonnées, au goût	AIR FRY (FRIRE À L'AIR)	400°F de 50 à 55 minutes

REMARQUE : Assaisonnez toutes les recettes de ce tableau de sel et de poivre, au goût.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le thermomètre intelligent Foodi et la fin de cuisson simultanée Smart Finish, reportez-vous à la page 8 pour obtenir de plus amples directives.

RÉGLEZ LES DEUX ZONES ET UTILISEZ LA FIN DE CUISSON SIMULTANÉE SMART FINISH

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson des aliments 2 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si la texture de vos aliments est croustillante à souhait, arrêtez la cuisson, mais assurez-vous que toutes les protéines crues ont atteint une température interne sécuritaire.

Tableau de cuisson pour la friture à l'air chaud

REMARQUE : Vous ne trouvez pas un aliment dans les tableaux ci-dessous? Trouvez un aliment semblable et réduisez le temps de cuisson de 25 %. Pour les aliments congelés, réduisez de 25 % le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez souvent les aliments et augmentez le temps de cuisson au besoin.

CONSEIL : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, utilisez la température recommandée, mais réduisez le temps de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson des aliments et secouez-les ou mélangez-les régulièrement, jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson désiré.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	ENROBEZ D'HUILE	TEMPÉRATURE		
LÉGUMES						
Asperges	2 bottes	Tiges coupées, en morceaux de 2 po	2 c. à thé	390°F	De 10 à 13 min	De 16 à 20 min
Betteraves	6 ou 7, petites	Entières	Aucun	390°F	De 30 à 35 min	De 35 à 40 min
Poivrons (à rôtir)	4 petits poivrons	Entiers	Aucun	390°F	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min
Brocoli	2 couronnes	En fleurons de 1 po	1 c. à soupe	390°F	De 10 à 13 min	De 24 à 28 min
Choux de Bruxelles	2 lb	Coupés en deux, sans la tige	1 c. à soupe	400°F	De 17 à 20 min	De 26 à 32 min
Courge musquée	2 lb	En morceaux de 1 à 2 po	1 c. à soupe	390°F	De 22 à 25 min	De 35 à 40 min
Carottes	2 lb	Pelées, en morceaux de 1/2 po	1 c. à soupe	390°F	De 15 à 18 min	De 27 à 32 min
Chou-fleur	1 couronne	En fleurons de 1 po	1 c. à soupe	390°F	De 18 à 20 min	De 22 à 25 min
	2 couronnes	En fleurons de 1 po	2 c. à soupe	390°F	De 20 à 23 min	De 25 à 30 min
Épis de maïs	2 épis, coupés en deux	Sans les glumes	1 c. à soupe	390°F	De 12 à 15 min	De 18 à 20 min
Haricots verts	2 sacs (12 oz chacun)	Parés	1 c. à soupe	390°F	De 14 à 16 min	De 18 à 22 min
Chou frisé (pour croustilles)	5 tasses, tassées	En morceaux, sans la tige	Aucun	300°F	De 7 à 9 min	De 15 à 20 min
Champignons	1 lb	Rincés, en quartiers	1 c. à soupe	390°F	De 9 à 13 min	De 13 à 15 min
Pommes de terre, Russet * Laissez les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour retirer l'excédent d'amidon. Épongez-les pour obtenir les meilleurs résultats.	1 lb	Frites coupées à la main*, épaisses	De 1/2 à 2 c. à soupe d'huile de canola	400°F	De 19 à 24 min	De 28 à 35 min
	2 lb	En quartiers de 1 po	1 c. à soupe	400°F	De 27 à 33 min	De 40 à 45 min
	2 lb	Frites coupées à la main*, minces	De 1/2 à 3 c. à soupe d'huile de canola	400°F	De 24 à 29 min	De 37 à 42 min
	2 lb	Frites coupées à la main*, épaisses	De 1/2 à 3 c. à soupe d'huile de canola	400°F	De 26 à 31 min	De 42 à 47 min
Patates douces	3, entières (de 6 à 8 oz)	Percées avec une fourchette à trois reprises	Aucun	400°F	De 30 à 35 min	De 37 à 40 min
	2 lb	En morceaux de 1 po	1 c. à soupe	400°F	De 22 à 26 min	De 38 à 42 min
Courgettes	3, entières (de 6 à 8 oz)	Percées avec une fourchette à trois reprises	Aucun	400°F	De 36 à 42 min	De 40 à 45 min
	2 lb	Coupées en quatre dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 1 po	1 c. à soupe	400°F	De 20 à 24 min	De 28 à 32 min
VOLAILLE						
Poulet entier	5 lb	Avec os	Badigeonné d'huile	350°F	De 55 à 60 min	De 75 à 70 min
Poitrines de poulet	2 poitrines (de 3/4 à 1 1/2 lb chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	390°F	De 25 à 30 min	De 30 à 35 min
	4 poitrines (de 1/2 à 3/4 lb chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	390°F	De 22 à 24 min	De 25 à 28 min
Cuisses de poulet	4 cuisses (de 6 à 10 oz chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	390°F	De 26 à 30 min	De 36 à 40 min
	4 cuisses (de 4 à 8 oz chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	390°F	De 18 à 22 min	De 25 à 28 min
Ailes de poulet	2 lb	Pilons et ailes	1 c. à soupe	390°F	De 18 à 22 min	De 40 à 45 min
	3 lb	Pilons et ailes	1 c. à soupe	390°F	De 41 à 45 min	De 55 à 65 min
	4 lb	Pilons et ailes	1 c. à soupe	390°F	De 45 à 50 min	De 65 à 70 min



UNE SEULE ZONE

Lorsque vous n'utilisez qu'une seule zone.



DUALZONE

Lorsque vous cuisinez dans les deux zones avec la fin de cuisson simultanée Smart Finish ou la fonction Match Cook (mêmes réglages).

Pour obtenir les meilleurs résultats, secouez ou remuez les aliments souvent.

Pour interrompre la cuisson des deux zones, appuyez sur le bouton START/PAUSE.

Pour interrompre la cuisson d'une seule zone lorsque les deux zones sont utilisées, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE.

Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton START/PAUSE.

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, et adaptez-les à vos préférences.

Secouez vos aliments

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer vos aliments au moins deux fois pendant le cycle de cuisson.



OU

Mélangez-les avec des pinces à embout en silicone



Tableau de cuisson pour la friture à l'air chaud (suite)

REMARQUE : Reportez-vous à ces tableaux pour préparer de grands repas familiaux ou des hors-d'œuvre qui plairont à tous. Une fois que vous êtes familier avec les capacités et les temps de cuisson, mélangez les types d'aliments pour en mettre plein la vue à votre famille et à vos amis.

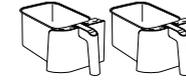
CONSEIL : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, utilisez la température recommandée, mais réduisez le temps de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson des aliments et secouez-les ou mélangez-les régulièrement, jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson désiré.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	ENROBEZ D'HUILE	TEMPÉRATURE		
POISSON ET FRUITS DE MER						
Croquettes de crabe	4 croquettes (de 6 à 8 oz chacune)	Aucun	Badigeonnées d'huile	390°F	De 8 à 12 min	De 10 à 13 min
Queues de homard	4 queues (de 3 ou 4 oz chacune)	Entières	Aucun	390°F	De 5 à 8 min	De 15 à 18 min
Filets de saumon	2 filets (4 oz chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400°F	De 7 à 10 min	De 12 à 14 min
	3 filets (4 oz chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400°F	De 7 à 12 min	De 13 à 17 min
	4 filets (4 oz chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400°F	De 7 à 12 min	De 16 à 20 min
Crevettes	2 lb	Entières, décortiquées, avec la queue	1 c. à soupe	390°F	De 11 à 15 min	De 15 à 19 min
BŒUF						
Hamburgers	2 galettes de 1/4 lb, maigres à 80 %	1/2 po d'épaisseur	Badigeonnés d'huile	390°F	De 8 à 10 min	De 10 à 13 min
Biftecks	2 biftecks (8 oz chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	390°F	De 10 à 20 min	De 14 à 22 min
PORC						
Bacon	3 tranches, coupées en deux	Aucun	Aucun	350°F	De 8 à 10 min	De 9 à 12 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (de 10 à 12 oz chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	390°F	De 15 à 17 min	De 23 à 27 min
	4 côtelettes désossées (6 oz chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	390°F	De 18 à 22 min	De 24 à 26 min
Filets de porc	2 lb	Aucun	Badigeonnés d'huile	375°F	De 20 à 24 min	De 32 à 38 min
Saucisses	5 saucisses	Aucun	Aucun	390°F	De 7 à 10 min	De 18 à 22 min
ALIMENTS SURGELÉS						
Escalopes de poulet	3 escalopes	Aucun	Aucun	400°F	De 18 à 21 min	De 20 à 25 min
Croquettes de poulet	2 boîtes (12 oz chacune)	Aucun	Aucun	390°F	De 16 à 18 min	De 21 à 25 min
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucun	Aucun	390°F	De 14 à 16 min	De 17 à 22 min
Bâtonnets de poisson	24 bâtonnets de poisson	Aucun	Aucun	390°F	De 14 à 18 min	De 22 à 26 min
Frites	1 lb	Aucun	Aucun	400°F	De 18 à 22 min	De 28 à 32 min
	2 lb	Aucun	Aucun	400°F	De 28 à 33 min	De 48 à 53 min
	3 lb	Aucun	Aucun	400°F	De 48 à 53 min	De 55 à 60 min
Bâtonnets de mozzarella	2 boîtes (11 oz chacune)	Aucun	Aucun	375°F	De 10 à 13 min	De 15 à 18 min
Quenelles	2 sacs (10,5 oz)	Aucun	1 c. à soupe	390°F	De 12 à 14 min	De 16 à 18 min
Roulés de pizza	1 1/2 sac (60 unités)	Aucun	Aucun	390°F	De 17 à 21 min	De 20 à 24 min
Crevettes popcorn	2 boîtes (de 14 à 16 oz)	Aucun	Aucun	390°F	De 14 à 16 min	De 20 à 24 min
Frites de patate douce	2 lb	Aucun	Aucun	375°F	De 28 à 35 min	De 38 à 42 min
Bouchées de pommes de terre	2 lb	Aucun	Aucun	375°F	De 22 à 26 min	De 30 à 34 min
Rondelles d'oignon	1 lb	Aucun	Aucun	375°F	De 16 à 18 min	De 22 à 26 min



UNE SEULE ZONE

Lorsque vous n'utilisez qu'une seule zone.



DUALZONE

Lorsque vous cuisinez dans les deux zones avec la fin de cuisson simultanée Smart Finish ou la fonction Match Cook (mêmes réglages).

Pour obtenir les meilleurs résultats, secouez ou remuez les aliments souvent.

Pour interrompre la cuisson des deux zones, appuyez sur le bouton START/PAUSE.

Pour interrompre la cuisson d'une seule zone lorsque les deux zones sont utilisées, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE.

Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton START/PAUSE.

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, et adaptez-les à vos préférences.

Secouez vos aliments

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer vos aliments au moins deux fois pendant le cycle de cuisson.



OU

Mélangez-les avec des pinces à embout en silicone

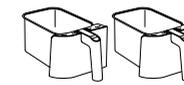


Tableau de déshydratation



UNE SEULE ZONE

Lorsque vous n'utilisez qu'une seule zone.



DUALZONE

Lorsque vous cuisinez dans les deux zones avec la fin de cuisson simultanée Smart Finish ou la fonction Match Cook (mêmes réglages).

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	
FRUITS ET LÉGUMES		LE TEMPS DE CUISSON EST LE MÊME POUR LES DEUX ZONES	
Pommes	Évidées, en tranches de 1/8 po, rincées dans de l'eau citronnée, épongées	135°F	De 7 à 8 heures
Asperges	En morceaux de 1 po, blanchis	135°F	De 6 à 8 heures
Bananes	Pelées, en tranches de 3/8 po	135°F	De 8 à 10 heures
Betteraves	Pelées, en tranches de 1/8 po	135°F	De 6 à 8 heures
Aubergine	Pelée, coupée en tranches de 1/4 po, blanchies	135°F	De 6 à 8 heures
Herbes fraîches	Rincées, épongées, sans les tiges	135°F	4 heures
Racine de gingembre	En tranches de 3/8 po	135°F	6 heures
Mangues	Pelées, en tranches de 3/8 po, sans le noyau	135°F	De 6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (sans les laver)	135°F	De 6 à 8 heures
Ananas	Pelé, sans le cœur, en tranches de 3/8 à 1/2 po	135°F	De 6 à 8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1/2 po	135°F	De 6 à 8 heures
Tomates	En tranches de 3/8 po ou râpées; cuire à la vapeur si une réhydratation est prévue	135°F	De 6 à 8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Jerky de bœuf	En tranches de 1/4 po, marinées toute la nuit	150°F	De 5 à 7 heures
Jerky de poulet	En tranches de 1/4 po, marinées toute la nuit	150°F	De 5 à 7 heures
Jerky de dinde	En tranches de 1/4 po, marinées toute la nuit	150°F	De 5 à 7 heures
Jerky de saumon	En tranches de 1/4 po, marinées toute la nuit	150°F	De 3 à 5 heures

NINJA
Foodi
SMART
TG **FRITEUSE À AIR CHAUD**
COMPORTANT 2 PANIERS

**Vous cherchez d'autres idées de recettes,
des conseils et des astuces?**

Joignez-vous à nous et à la communauté officielle
Ninja Foodi Family™, qui compte des milliers d'amis Foodi®.
[Facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily](https://www.facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily)

  @ninjakitchencanada

**Pour toute question ou pour enregistrer votre produit,
visitez le site Web ninjakitchen.ca**

FOODI et NINJA sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.
DUALZONE et NINJA FOODI FAMILY sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.
© 2023 Shark Ninja Operating LLC.

DZ550C_QSG_IG_E_F_MP_Mv5