

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

NINJA®

AIR FRYER

QUICK START GUIDE

+ COOKING CHARTS
+ 10 IRRESISTIBLE RECIPES

USING YOUR AIR FRYER'S FUNCTIONS

Pull crispy meals out of thin air.

The Ninja® Air Fryer circulates super-hot air around your food to remove moisture from its surface to give it that golden-brown, crispy finish.

PREHEAT RECOMMENDATION: Let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

FUNCTION	ACCESSORY REQUIRED	TEMP	TIME
AIR FRY  Crisp without the guilt of deep-fried food.	 Crisper Plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press ► to begin
ROAST  Bake and roast your favorite foods traditionally made in an oven without the crisper plate.		 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press ► to begin
REHEAT  Perfect for reviving your leftovers.	 Crisper Plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press ► to begin
DEHYDRATE  Gently and slowly remove moisture from foods to create delicious homemade snacks.	 Multi-layer rack  Crisper Plate	 Adjust temp as needed	 Set time in 15-minute increments, and press ► to begin

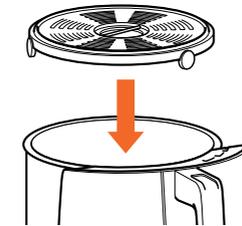
AIR FRY 101

For inspiring recipes and cooking charts, visit ninjakitchen.com.



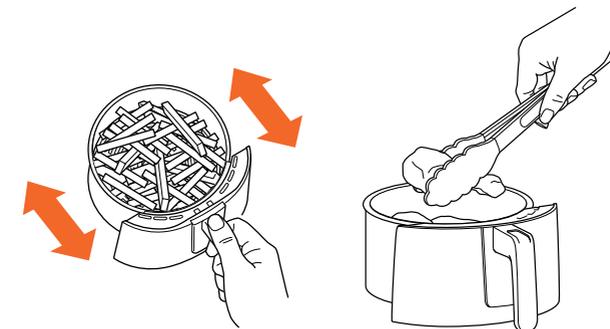
PREHEAT

For best cooking and crisping results, always preheat your Ninja Air Fryer for 3 minutes.



CRISPER PLATE

The crisper plate promotes overall browning. We recommend using it every time you air fry.



SHAKE OR TOSS

For best results, frequently shake your food or toss it with silicone-tipped tongs to get it as crispy as you'd like.

AIR FRY TIPS & TRICKS



SHAKE, SHAKE, SHAKE

Check food and shake basket frequently for even browning. Remove food at desired level of brownness.



CONVERT OVEN RECIPES

Convert oven recipes by using the Roast function and reducing the cooking temperature by 10–20°C (25°F). Check food frequently to avoid overcooking.



FREESTYLING RECIPES

If you are cooking less food than the recipe calls for, remember to reduce the cook time. If you're cooking a bit more, increase the cook time. Check food frequently.



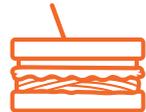
AIR FRYING FRESH INGREDIENTS

For best results with fresh vegetables, use at least 1 tablespoon of oil. Add a little more to achieve that perfect level of crispiness.



DON'T OVERCROWD

Evenly arrange and space ingredients out to ensure consistent browning.



SECURE YOUR FOOD

Keep light foods from being blown around by the fan by securing them with toothpicks.



MORE EVEN BROWNING

Use an oil spritzer to evenly coat ingredients for more even browning.

DEHYDRATE TIPS & TRICKS



SLICING

Use a mandoline slicer to get consistent, thin fruit and vegetable slices. Fruits and veggies should be sliced as thinly as possible without falling apart.



PREVENT OXIDATION

Fruits like apples and pears quickly oxidize when cut. To delay oxidation, soak them in water for 5 minutes with a squeeze of lemon juice.



DRY BEFORE YOU DEHYDRATE

Fruits and vegetables should be patted as dry as possible before being placed into the basket.



DON'T OVERLAP

Lay ingredients flat and close together to optimize space. Individual pieces should not overlap or be stacked.



TRIM THE FAT

Before dehydrating meat or poultry, make sure to trim off all fat, as it does not dry out and could turn rancid.



PASTEURIZING JERKY

Before dehydrating meats and fish, use the Roast function at 330°F for 1 minute to fully pasteurize them.



HOW LONG TO DEHYDRATE?

Most fruits and veggies take 6–8 hours, while jerky takes 5–7 hours. The longer you dehydrate ingredients, the crispier they will get.



STORAGE

To maximize longevity, store dehydrated foods at room temperature in an airtight container up to 2 weeks.

Air Fry Cooking Chart

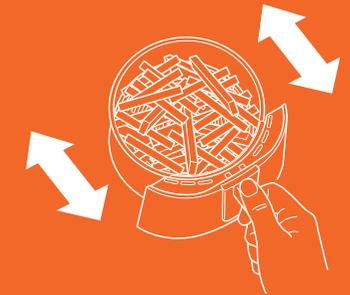
INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
VEGETABLES					
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 tsp	390°F	8-12 mins
Beets	6 small or 4 large (about 1kg)	Whole	None	390°F	45-60 mins
Bell peppers (for roasting)	4 peppers	Whole	None	400°F	25-30 mins
Broccoli	1 head	Cut in 2.5cm florets	1 Tbsp	390°F	10-12 mins
Brussels sprouts	500g	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	390°F	15-20 mins
Butternut squash	500-750g	Cut in 2.5-5cm pieces	1 Tbsp	390°F	20-25 mins
Carrots	500g	Peeled, cut in 1.25cm pieces	1 Tbsp	390°F	13-16 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 2.5cm florets	2 Tbsp	390°F	15-20 mins
Corn on the cob	4 ears	Whole ears, husks removed	1 Tbsp	390°F	12-15 mins
Green beans	375g	Trimmed	1 Tbsp	390°F	8-10 mins
Kale (for chips)	1 bunch (225g)	Torn in pieces, stems removed	None	300°F	8-10 mins
Mushrooms	250g	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	390°F	7-9 mins
Potatoes, russet	750g	Cut in 2.5cm wedges	1 Tbsp	390°F	18-20 mins
	500g	Hand-cut fries*, thin	1/2-3 Tbsp, canola	390°F	20-24 mins
	500g	Hand-cut fries*, thick	1/2-3 Tbsp, canola	390°F	23-26 mins
	4 whole (185-250g)	Pierced with fork 3 times	None	390°F	30-35 mins
Potatoes, sweet	750g	Cut in 2.5cm chunks	1 Tbsp	390°F	15-20 mins
	4 whole (185-250g)	Pierced with fork 3 times	None	390°F	30-35 mins
Zucchini	500g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	390°F	15-18 mins
POULTRY					
Chicken breasts	2 breasts (375-750g)	Bone in	Brushed with oil	375°F	25-35 mins
	2 breasts (250-375g)	Boneless	Brushed with oil	375°F	18-22 mins
Chicken thighs	4 thighs (185-315g)	Bone in	Brushed with oil	390°F	22-28 mins
	4 thighs (125-250g)	Boneless	Brushed with oil	390°F	18-22 mins
Chicken wings	1kg	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	22-26 mins
FISH & SEAFOOD					
Crab cakes	2 cakes (185-250g)	None	Brushed with oil	350°F	12-15 mins
Lobster tails	4 tails (90-125g)	Whole	None	375°F	5-8 mins
Salmon fillets	2 fillets (125g each)	None	Brushed with oil	390°F	10-13 mins
Shrimp	16 large	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	390°F	7-10 mins

*After cutting potatoes, allow raw fries to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat fries dry. The drier the fries the better the results.

For best results, shake or toss often.

We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

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



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

Air Fry Cooking Chart, continued

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
BEEF					
Burgers	4 patties (125g each), 80% lean	2.5cm	None	375°F	8-10 mins
Steaks	2 steaks (250g each)	Whole	None	390°F	10-20 mins
PORK & LAMB					
Bacon	4 strips, cut in half	None	None	350°F	8-10 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (315-375g each)	Bone in	Brushed with oil	375°F	15-17 mins
	4 boneless chops (250g each)	Boneless	Brushed with oil	375°F	14-17 mins
Pork tenderloins	2 tenderloins (500-750g each)	Whole	Brushed with oil	375°F	25-35 mins
Sausages	4 sausages	Whole	None	390°F	8-10 mins
FROZEN FOODS					
Chicken cutlets	5 cutlets	None	None	390°F	18-21 mins
Chicken nuggets	1 box (375g)	None	None	390°F	10-13 mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	390°F	14-16 mins
Fish sticks	18 fish sticks (345g)	None	None	390°F	10-13 mins
French fries	500g	None	None	350°F	20-25 mins
French fries	1kg	None	None	360°F	28-32 mins
Mozzarella sticks	1 box (345g)	None	None	375°F	8-10 mins
Pot stickers	1 bag (750g, 20 count)	None	None	390°F	12-14 mins
Pizza rolls	1 bag (630g, 40 count)	None	None	390°F	12-15 mins
Popcorn shrimp	1 box (440-500g)	None	None	390°F	9-11 mins
Frozen sweet potato fries	1 bag (566g)	None	None	375°F	20-22 mins
Tater tots	500g	None	None	360°F	18-22 mins

For best results, shake or toss often.

We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

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



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

Dehydrate Chart

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
FRUITS & VEGETABLES			
Apples	Core removed, cut in 3mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	135°F	7-8 hours
Asparagus	Cut in 2.5cm pieces, blanched	135°F	6-8 hours
Bananas	Peeled, cut in 3mm slices	135°F	8-10 hours
Beets	Peeled, cut in 3mm slices	135°F	6-8 hours
Eggplant	Peeled, cut in 6mm slices, blanched	135°F	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	135°F	4 hours
Ginger root	Cut in 3mm slices	135°F	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3mm 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 3mm-1.25cm slices	135°F	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25cm slices	135°F	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3mm slices or grated; steam if planning to rehydrate	135°F	6-8 hours
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	3-5 hours

FROZEN FRENCH FRIES

COOK: 20-23 MINUTES | MAKES: 5-6 SERVINGS

INGREDIENTS

500g frozen French fries

TIP: For crispier fries, shake or toss with silicone-tipped tongs 2 separate times during cooking.



Insert crisper plate in basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 350°F, and setting the time to 3 minutes. Select ►|| to begin.



After 3 minutes, add fries to basket; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 350°F, and set time to 23 minutes. Select ►|| to begin.



After 10 minutes, select ►|| to pause cooking. Remove basket from unit and shake fries or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert basket and select ►|| to resume cooking for 10 more minutes. Check for desired crispiness, cooking for an additional 3 minutes if needed. When cooking is complete, serve with your favorite dipping sauce.

HAND-CUT FRIES

PREP: 10 MINUTES | COOK: 20-25 MINUTES | MAKES: 5-6 SERVINGS

INGREDIENTS

500g russet or Idaho potatoes, cut in thin 5cm strips
1/2-3 tablespoons canola oil

DIRECTIONS

- 1 Soak cut potatoes in cold water for 30 minutes to remove excess starch. Drain well, then pat with a paper towel until very dry.
- 2 Place all ingredients into a large mixing bowl; toss to combine. Use at least 1/2 tablespoon oil. For crispier results, use up to 3 tablespoons oil.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 390°F, and setting the time to 3 minutes. Select ►|| to begin.
- 4 After 3 minutes, place fries on the crisper plate; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 25 minutes. Select ►|| to begin.
- 5 After 10 minutes, select ►|| to pause cooking. Remove basket from unit and shake fries or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert basket and select ►|| to resume cooking.
- 6 Check fries after 20 minutes. For crispier fries, continue cooking for up to 25 minutes.
- 7 When cooking is complete, serve immediately with your favorite dipping sauce.



TIP: Shaking the fries is key for getting them crisp and golden brown, so shake or toss with silicone-tipped tongs frequently.

BASICS

JALAPEÑO POPPERS

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

113g cream cheese, softened
112g grated cheddar cheese
1 tablespoon kosher salt
8 jalapeño peppers, cut in half lengthwise, seeds and membranes removed
8 strips uncooked bacon

DIRECTIONS

- 1 In a small mixing bowl, mix together the cream cheese, cheddar, and salt.
- 2 Using a small teaspoon or coffee spoon, fill each jalapeño half with the cheese mixture.
- 3 Place 2 pepper halves together, then wrap each pepper with 1 piece of bacon. Repeat with remaining peppers.
- 4 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Then preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 400°F, and setting the time to 3 minutes. Select ►|| to begin.
- 5 After 3 minutes, place peppers on crisper plate; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 15 minutes. Select ►|| to begin.
- 6 After 7 minutes, select ►|| to pause cooking. Remove basket from unit and rotate the peppers to ensure the bacon crisps on all sides. Reinsert basket and select ►|| to resume cooking.
- 7 Cooking is complete when bacon is crisp and peppers are beginning to shrivel. Remove peppers and allow to cool for 10 minutes, then serve warm.

BEEF JERKY

PREP: 15 MINUTES | **MARINATE:** 8 HOURS | **COOK:** 5-8 HOURS
MAKES: 3 CUPS (170G) DRIED JERKY

INGREDIENTS

60ml soy sauce
2 tablespoons Worcestershire sauce
2 tablespoons dark brown sugar
1 teaspoon ground black pepper
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
1 teaspoon paprika
2 teaspoons kosher salt
500g uncooked beef eye of round, cut in 6mm slices

DIRECTIONS

- 1 Whisk together all ingredients, except beef. Place mixture into large resealable plastic bag.
- 2 Add beef to bag and rub to coat. Marinate in refrigerator for 8 hours or overnight.
- 3 Strain meat; discard excess marinade.
- 4 Remove the crisper plate from the basket. Lay half the sliced meat flat on the bottom of the basket in one layer. Place the crisper plate on top of the meat. Place remaining meat on the crisper plate.
- 5 Insert basket in unit. Select DEHYDRATE, set temperature to 150°F, and set time to 7 hours. Select ►|| to begin. Check after 5 hours, then cook until desired texture is reached.
- 6 When cooking is complete, remove jerky and store in an airtight container.



FRENCH TOAST BREAD PUDDING

PREP: 10 MINUTES | **CHILL:** 30 MINUTES-8 HOURS
COOK: 40 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

4 eggs
180ml double cream
1 tablespoon sugar
2 teaspoons orange liqueur
1 teaspoon kosher salt
1/4 teaspoon ground cloves
9 precooked pecan sticky
or cinnamon buns
(80g each),
cut in quarters
70g dried cherries

DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, whisk together eggs, double cream, and sugar until smooth. Add orange liqueur, salt, and ground cloves and whisk to incorporate.
- 2 Add sticky buns and cherries to the egg mixture and liberally coat. Cover the bowl and refrigerate for 30 minutes to 8 hours.
- 3 Remove the crisper plate from the basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting ROAST, setting the temperature to 400°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶|| to begin.
- 4 After 3 minutes, remove the basket and spray liberally with cooking spray. Pour the bread mixture directly into the bottom of the basket. Pat the mixture down evenly using a spatula; reinsert basket.
- 5 Select ROAST, set temperature to 325°F, and set time to 45 minutes. Select ▶|| to begin.
- 6 After 20 minutes, select ▶|| to pause cooking. Remove basket from unit, and cover the surface of bread pudding with aluminum foil to allow the eggs to fully set without burning the tops. Reinsert basket and select ▶|| to resume cooking.
- 7 Check every 5 minutes. Cooking is complete when a toothpick fully inserted comes out clean and the internal temperature reaches 160°F. Remove basket and let bread pudding cool for 10 minutes before serving.

BACON & PEPPER BREAKFAST HASH

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 43-45 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

225g uncooked bacon, cut in
6mm pieces
1 small yellow onion,
peeled, diced
1 red bell pepper, diced
2 russet potatoes, peeled, diced
1 teaspoon paprika
1 teaspoon black pepper,
plus more for seasoning
1 teaspoon celery or garlic salt
1 teaspoon kosher salt,
plus more for seasoning
4 eggs

DIRECTIONS

- 1 Remove the crisper plate from the basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting ROAST, setting the temperature to 300°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶|| to begin.
- 2 After 3 minutes, add bacon to the basket. Reinsert basket. Select ROAST, set temperature to 300°F, and set time to 45 minutes. Select ▶|| to begin. Cook for 5 minutes, or until bacon is crispy, stirring occasionally.
- 3 After 5 minutes, select ▶|| to pause cooking. Remove basket from unit and add the onion, pepper, potatoes, and spices. Stir to incorporate. Reinsert basket and select ▶|| to resume cooking.
- 4 Cook for 35 minutes, stirring occasionally, until potatoes are cooked through and golden brown.
- 5 Once vegetables are browned, select ▶|| to pause cooking. Remove basket from unit, and crack eggs onto the surface of the hash and season with additional salt and pepper, to taste. Reinsert basket and select ▶|| to resume cooking.
- 6 Cook for 3 to 5 minutes, or until egg whites are set, adding more time if needed. Serve immediately.

PORK LOIN WITH VEGETABLES

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 40 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

1 medium courgette, cut in 2.5cm pieces
 1 medium yellow squash, cut in 2.5cm pieces
 1 red onion, peeled, cut in eighths
 3 teaspoons kosher salt, divided
 3 teaspoons ground black pepper, divided
 2 teaspoons fresh oregano, diced
 1 tablespoon olive oil
 1 uncooked pork loin roast (0.75kg)

DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, toss courgette, squash, and onion (making sure to separate the onion layers) with 1 teaspoon salt, 1 teaspoon pepper, oregano, and olive oil. Season the pork loin on all sides with the remaining salt and pepper.
- 2 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 325°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶|| to begin.
- 3 After 3 minutes, place vegetables on the crisper plate. Lay the pork, fat-side down, on top of the vegetables; reinsert basket.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 325°F, and set time to 40 minutes. Select ▶|| to begin.
- 5 After 20 minutes, select ▶|| to pause cooking. Remove basket from unit and flip pork. Reinsert basket and select ▶|| to resume cooking.
- 6 Cooking is complete when internal temperature reaches 145°F. Remove basket and let the pork cool for 5 to 10 minutes before serving.

SPICE-RUBBED CHICKEN BREASTS WITH CHIMICHURRI

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 35 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

1 tablespoon kosher salt
 1 tablespoon ground paprika
 1 tablespoon chili powder
 1 tablespoon ground fennel
 1 teaspoon fresh cracked black pepper
 1 teaspoon onion powder
 1 teaspoon garlic powder
 1 teaspoon ground cumin
 2 uncooked bone-in, skin-on chicken breasts (375-625g each)

CHIMICHURRI

60ml olive oil
 1/2 bunch fresh cilantro
 1/2 bunch fresh parsley
 1 shallot, peeled, cut in quarters
 4 cloves garlic, peeled
 Zest and juice of 1 lemon
 1 teaspoon kosher salt

DIRECTIONS

- 1 In a small mixing bowl, stir together all dried spices.
- 2 Pat the chicken breasts dry and season them liberally on all sides with spice mixture.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 300°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶|| to begin.
- 4 After 3 minutes, place chicken in basket; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 300°F, and set time to 35 minutes. Select ▶|| to begin.
- 5 While chicken is cooking, combine the chimichurri ingredients in a food processor and process until finely minced, being careful not to over-process.
- 6 Cooking is complete when internal temperature reaches 165°F. Add more time if necessary. Remove basket and let chicken cool for 5 minutes, then serve with a generous amount of chimichurri.



LEMON & HERB PANKO CRUSTED COD

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

2 uncooked cod fillets (170g each)
3 teaspoons kosher salt, divided
75g panko bread crumbs
2 tablespoons butter, melted
5g fresh parsley, minced
Zest and juice of 1 lemon

DIRECTIONS

- 1 Season each cod fillet on all sides with 1 teaspoon salt.
- 2 In a mixing bowl, stir together bread crumbs, butter, parsley, lemon zest and juice, and remaining 1 teaspoon salt. Mix thoroughly so the bread crumbs are coated with lemon and butter.
- 3 Generously pack the top of each cod fillet with seasoned breading.
- 4 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 360°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶|| to begin.
- 5 After 3 minutes, place the fillets, breaded side up, in the basket. Insert basket in unit.
- 6 Select AIR FRY, set temperature to 360°F, and set time to 12 minutes. Select ▶|| to begin.
- 7 Cook for 12 to 15 minutes. Cooking is complete when the top is evenly browned and the fish is flaky or the internal temperature reaches 145°F. Remove fillets and serve immediately.

BAKED APPLES

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 45 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 apples (Fuji, Gala, or other baking apples), cut in half, core removed, skin left on
Juice of 1 lemon
4 teaspoons light brown sugar
115g butter, cut in 16 pieces
8 teaspoons granulated sugar

TOPPINGS

Vanilla ice cream
Caramel syrup
Chopped peanuts
Crushed vanilla wafers
Crumbled graham crackers

DIRECTIONS

- 1 Pierce each apple half with a fork 6 times.
- 2 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 325°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶|| to begin.
- 3 Place aluminum foil into the basket, over crisper plate. Place apple halves onto foil, cut-side up. Sprinkle with lemon juice and brown sugar and top each apple half with 4 pieces of butter.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 325°F, and set time to 45 minutes. Select ▶|| to begin.
- 5 After 25 minutes, select ▶|| to pause cooking. Remove basket from unit and sprinkle granulated sugar on top of the apples. Reinsert basket and select ▶|| to resume cooking for another 20 minutes, or until centers of apples are softened.
- 6 When cooking is complete, serve apples with your favorite toppings.

NINJA[®]

For questions or to register your product,
visit us online at ninjakitchen.com

AF101C_IG_QSG_EN_FR_10Recipe_REV_Mv9

©2019 Shark Ninja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

Veillez lire le guide d'utilisateur Ninja^{MD} ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA^{MD}

FRITEUSE À AIR CHAUD

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ TABLEAU DE CUISSON
+ 10 RECETTES IRRÉSISTIBLES

UTILISER LES FONCTIONS DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Faites apparaître de croustillants repas comme par magie.

La friteuse à air chaud Ninja^{MD} fait circuler un air extrêmement chaud autour de vos aliments pour éliminer l'humidité des surfaces en leur donnant un fini doré et croustillant.

RECOMMANDATION DE PRÉCHAUFFAGE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

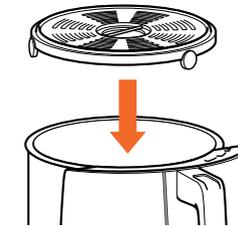
FONCTION	ACCESSOIRES REQUIS	TEMP (TEMPÉRATURE)	TIME (HEURE)
AIR FRY FRITEUSE À CONVECTION	 Plaquette de cuisson croustillante	 390 Réglez la température au besoin	 20 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ► pour commencer
ROAST RÔTIR		 375 Réglez la température au besoin	 15 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ► pour commencer
REHEAT RÉCHAUFFER	 Plaquette de cuisson croustillante	 350 Réglez la température au besoin	 15 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ► pour commencer
DEHYDRATE DÉSHYDRATER	 Grille à couches multiples  Plaquette de cuisson croustillante	 150 Réglez la température au besoin	 6:00 Configurez le délai par intervalles de 15 minutes, et appuyez sur ► pour commencer

FRIRE À L'AIR CHAUD 101



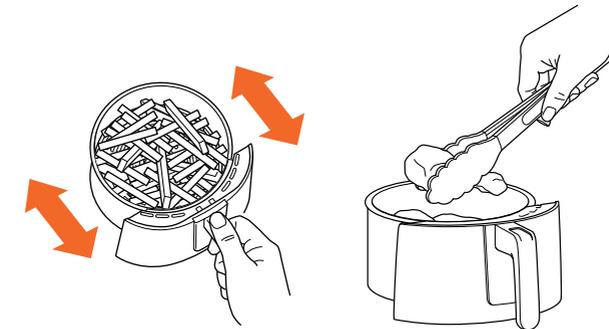
PRÉCHAUFFAGE

Pour de meilleurs résultats de cuisson et des plats plus croustillants, prenez un moment pour préchauffer votre friteuse à air chaud Ninja pendant 3 minutes.



PLAQUE DE CUISSON CROUSTILLANTE

La fonction plaque de cuisson croustillante permet de dorer les aliments de façon uniforme. Nous recommandons son utilisation chaque fois que vous désirez frire à l'air chaud.



SECOUER OU MÉLANGER

Pour de meilleurs résultats, secouez souvent vos aliments ou mélangez-les avec les pinces recouvertes de silicone afin de les rendre aussi croustillants que souhaité.

TRUCS ET ASTUCES POUR LA FRITURE À AIR CHAUD



SECOUEZ, SECOUEZ, SECOUEZ

Vérifiez les aliments et secouez le panier fréquemment pour assurer une cuisson uniforme. Retirez les aliments dès que le degré de cuisson désiré est obtenu.



RECETTES IMPROVISÉES

Si vous faites cuire moins d'aliments que les recettes vous le demandent, n'oubliez pas de réduire le temps de cuisson. Si vous en faites cuire un peu plus, augmentez le temps de cuisson. Vérifiez fréquemment les aliments.



ÉVITEZ DE SURCHARGER

Disposez les aliments de manière uniforme et dispersez-les pour assurer une cuisson uniforme.



CUISSON PLUS UNIFORME

Utilisez un vaporisateur d'huile pour enrober uniformément les ingrédients en vue d'obtenir une cuisson plus uniforme.



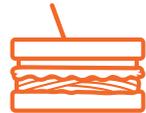
ADAPTATION DES RECETTES AU FOUR TRADITIONNEL

Adaptez vos recettes au four traditionnel en utilisant la fonction Roast/Rôtir et en réduisant la température de cuisson de 10-20 °C (25 °F). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.



FRIRE DES INGRÉDIENTS FRAIS À AIR CHAUD

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec les légumes frais, utilisez au moins 15 mL (une cuillère à soupe) d'huile. Ajoutez-en un peu plus pour obtenir le parfait degré de croustillant.



MAINTENEZ LES ALIMENTS EN PLACE

Évitez que les aliments légers soient soufflés par la ventilation en les maintenant en place à l'aide de cure-dents.

TRUCS ET ASTUCES POUR LA DÉSHYDRATATION



COUPE

Utilisez une mandoline pour obtenir de minces tranches de fruits et de légumes uniformes. Les fruits et les légumes doivent être tranchés aussi minces que possible sans se défaire.



PRÉVENTION DE L'OXYDATION

Les fruits comme les pommes et les poires s'oxydent rapidement une fois coupés. Pour retarder l'oxydation, trempez-les pendant 5 minutes dans un mélange d'eau et d'un peu de jus de citron.



SÉCHEZ AVANT DE DÉSHYDRATER

Les fruits et légumes doivent être tamponnés jusqu'à devenir le plus secs possible avant de les placer dans le panier.



ÉVITEZ LES CHEVAUCHEMENTS

Disposez les ingrédients à plat et proches les uns des autres pour optimiser l'espace. Assurez-vous que les aliments ne se chevauchent pas et qu'ils ne sont pas l'un sur l'autre.



ÉLIMINATION DU GRAS

Avant de déshydrater votre viande ou votre volaille, assurez-vous de retirer tout le gras, car il ne sèche pas et pourrait rancir.



PASTEURISATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

Avant de déshydrater des viandes et du poisson, utilisez la fonction Roast (rôtir) à 165 °C (330 °F) pendant 1 minute pour bien les pasteuriser.



DURÉE DE DÉSHYDRATATION

La plupart des fruits et des légumes prennent de 6 à 8 heures, tandis que les viandes séchées prennent de 5 à 7 heures. Plus la déshydratation est longue, plus les aliments seront croustillants.



RANGEMENT

Pour maximiser la longévité, entreposez les aliments déshydratés à température ambiante dans un contenant étanche pour une période maximale de 2 semaines.

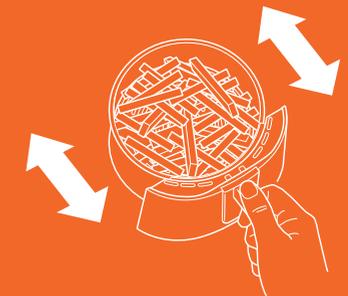
Tableau de cuisson de la friture à l'air

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TOUILLER DANS L'HUILE	TEMP (TEMPÉRATURE)	DURÉE DE CUISSON
LÉGUMES					
Asperges	1 paquet	Entières, parées	2 c. à thé	390 °F	8 à 12 min
Betteraves	6 petites ou 4 grosses (environ 1 kg)	Entiers	Aucun	390 °F	45 à 60 min
Poivrons (à rôtir)	4 poivrons	Entiers	Aucun	400 °F	25 à 30 min
Brocoli	1 tête	Coupez en fleurons de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	10 à 12 min
Choux de Bruxelles	500 g	Coupez en deux, retirez la tige	1 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
Courge musquée	500 à 750 g	Couper en morceaux de 2,5 à 5 cm	1 c. à soupe	390 °F	20 à 25 min
Carottes	500 g	Pelées et coupées en morceaux de 1,25 cm	1 c. à soupe	390 °F	13 à 16 min
Chou-fleur	1 tête	Coupez en fleurons de 2,5 cm	2 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
Maïs à grains	4 épis	Entiers, sans l'enveloppe	1 c. à soupe	390 °F	12 à 15 min
Haricots verts	375 g	Parés	1 c. à soupe	390 °F	8 à 10 min
Chou frisé (pour les chips)	1 paquet (225 g)	Découpez en morceau, retirez les tiges	Aucun	300 °F	8 à 10 min
Champignons	250g g	Rincés, coupés en quartiers	1 c. à soupe	390 °F	7 à 9 min
	750 g	Coupez en quartiers de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	18 à 20 min
	500 g	Frites coupées à la main*, minces	1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola	390 °F	20 à 24 min
	500 g	Frites coupées à la main*, épaisses	1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola	390 °F	23 à 26 min
Pommes de terre, roussettes	4 entiers (185 à 250,8 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390 °F	30 à 35 min
	750 g	Coupez en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
	4 entiers (185 à 250,8 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390 °F	30 à 35 min
Patates douces	750 g	Coupez en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
	4 entiers (185 à 250,8 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390 °F	30 à 35 min
Courgettes	500 g	Coupez en quartier dans le sens de la longueur, puis coupez en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	15 à 18 min
VOLAILLE					
Poitrines de poulet	2 poitrines (375 à 750 g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	375 °F	25 à 35 min
	2 poitrines (250 à 375 g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	375 °F	18 à 22 min
Cuisses de poulet	4 cuisses (185 à 315,5 g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	390 °F	22 à 28 min
	4 cuisses (125,4 à 250 g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	390 °F	18 à 22 min
Ailes de poulet	1 kg	Pilons et joints	1 c. à soupe	390 °F	22 à 26 min
POISSON ET FRUITS DE MER					
Beignets de crabe	2 beignets (185 à 250 g chacune)	Aucun	Badigeonnez d'huile	350 °F	12 à 15 min
Queues de homard	4 queues (90 à 125 g chacune)	Entiers	Aucun	375 °F	5 à 8 min
Filets de saumon	2 filets (125 g)	Aucun	Badigeonnez d'huile	390 °F	10 à 13 min
Crevette	16 grosses	Entières, pelées, avec les queues	1 c. à soupe	390 °F	7 à 10 min

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.

Nous recommandons de vérifier vos aliments souvent et de les secouer ou de les mélanger afin d'obtenir les résultats désirés.

Utilisez ces durées de cuisson comme guide en les ajustant selon votre préférence.



Secouez vos aliments

OU



Mélangez avec les pinces recouvertes de silicone

* Après avoir coupé les pommes de terre, laissez tremper les frites dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'amidon inutile. Tamponnez pour les sécher. Plus les frites sont bien séchées, meilleurs sont les résultats.

Tableau de cuisson de la friture à l'air, suite

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TOUILLER DANS L'HUILE	TEMP (TEMPÉRATURE)	DURÉE DE CUISSON
BŒUF					
Hamburgers	4 boulettes (125 g chacune) 80 % de maigre	Épaisseur de 2,5 cm	Aucun	375 °F	8 à 10 min
Steaks	2 steaks (250 g chacune)	Entiers	Aucun	390 °F	10 à 20 min
PORC ET AGNEAU					
Bacon	4 tranches, coupées en deux	Aucun	Aucun	350 °F	8 à 10 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec l'os (315 à 375,2 g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	375 °F	15 à 17 min
	4 côtelettes sans os (250 g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	375 °F	14 à 17 min
Filet mignon de porc	2 filets mignons (500 à 750 g chacune)	Entiers	Badigeonnez d'huile	375 °F	25 à 35 min
Saucisses	4 saucisses	Entiers	Aucun	390 °F	8 à 10 min
ALIMENTS CONGELÉS					
Escalopes de poulet	5 escalopes	Aucun	Aucun	390 °F	18 à 21 min
Croquettes de poulet	1 boîte (375 g)	Aucun	Aucun	390 °F	10 à 13 min
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucun	Aucun	390 °F	14 à 16 min
Bâtonnets de poisson	18 bâtonnets de poisson (345 g)	Aucun	Aucun	390 °F	10 à 13 min
Frites	500 g (1 lb)	Aucun	Aucun	350 °F	20 à 25 min
Frites	1 kg	Aucun	Aucun	360 °F	28 à 32 min
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (345 g)	Aucun	Aucun	375 °F	8 à 10 min
Chaussons chinois	1 sac (750 g, 20 morceaux)	Aucun	Aucun	390 °F	12 à 14 min
Rouleaux de pizza	1 sac (630 g, 40 morceaux)	Aucun	Aucun	390 °F	12 à 15 min
Crevettes popcorn	1 boîte (440 à 500,6 g)	Aucun	Aucun	390 °F	9 à 11 min
Frozen sweet potato fries	1 sac (566 g)	Aucun	Aucun	375 °F	20 à 22 min
Croquettes de pommes de terre	500 g	Aucun	Aucun	360 °F	18 à 22 min

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.

Nous recommandons de vérifier vos aliments souvent et de les secouer ou de les mélanger afin d'obtenir les résultats désirés.

Utilisez ces durées de cuisson comme guide en les ajustant selon votre préférence.



Secouez vos aliments

OU



Mélangez avec les pinces recouvertes de silicone

Tableau de déshydratation

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	DÉLAI DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Pommes	Retirez le cœur, coupez en tranches de 3 mm, rincez dans l'eau citronnée, tamponnez pour sécher	135 °F	7 à 8 heures
Asperges	Coupez en morceaux de 2,5 cm, blanchissez	135 °F	6 à 8 heures
Bananes	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm	135 °F	8 à 10 heures
Betteraves	Pelées et coupées en tranches de 3 mm	135 °F	6 à 8 heures
Aubergines	Pelées et coupées en tranches de 6 mm	135 °F	6 à 8 heures
Fines herbes	Rincées, tamponnées pour sécher, tiges retirées	135 °F	4 heures
Racine de gingembre	Coupée en morceaux de 3 mm	135 °F	6 heures
Mangue	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm, noyau retiré	135 °F	6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés à l'aide d'une brosse douce (non lavés)	135 °F	6 à 8 heures
Ananas	Pelés, cœurs retirée et coupés en tranches de 3 mm à 1,25 cm	135 °F	6 à 8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1,25 cm	135 °F	6 à 8 heures
Tomates	Coupées en tranches de 3 mm ou râpées; passez à la vapeur si une réhydratation est prévue	135 °F	6 à 8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Bœuf séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	5 à 7 heures
Poulet séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	5 à 7 heures
Dinde séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	5 à 7 heures
Saumon séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	3 à 5 heures

FRITES CONGELÉES

CUIRE : 20 À 23 MINUTES | DONNE : 5 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g de frites congelées

CONSEIL : Pour des frites plus croustillantes, secouez ou remuez avec des pinces recouvertes de silicone deux fois durant la cuisson.



Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 350 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.



Après 3 minutes, ajoutez les frites au panier, réinsérez le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 350 °F et la durée à 23 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.



Après 10 minutes, appuyez sur ►|| pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'unité et secouez les frites ou mélangez-les avec les pinces recouvertes de silicone. Replacez le panier et appuyez sur ►|| pour reprendre la cuisson pendant 10 minutes de plus. Vérifiez si le résultat est suffisamment croustillant, faites cuire 3 minutes de plus au besoin. Une fois la cuisson terminée, servez avec votre trempette favorite.

FRITES COUPÉES À LA MAIN

ÉLÉMENTS DE BASE

PRÉP. : 10 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 20 À 25 MINUTES | DONNE : 5 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre roussettes ou Idaho, coupées en tranches de 5 cm d'épaisseur

1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola

INSTRUCTIONS

- 1 Trempez les pommes de terre dans l'eau froide pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Égouttez, puis tamponnez avec une serviette de papier jusqu'à ce que les légumes soient très secs.
- 2 Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger, touillez pour bien mélanger. Utilisez au moins 1/2 cuillère à soupe d'huile. Pour un résultat plus croustillant, utilisez 3 cuillères à soupe d'huile.
- 3 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 390 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 4 Après 3 minutes, placez les frites dans la plaque de cuisson croustillante, puis réinsérez le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 390 °F et la durée à 25 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 5 Après 10 minutes, appuyez sur ►|| pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'unité et secouez les frites ou mélangez-les avec les pinces recouvertes de silicone. Réinsérez le panier et appuyez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- 6 Vérifiez les frites après 20 minutes. Pour des frites plus croustillantes, poursuivez la cuisson jusqu'à 25 minutes.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servez avec votre trempette favorite.



CONSEIL : Secouez les frites s'avère l'élément clé pour que celles-ci soient croustillantes et dorées. Alors, secouez ou remuez souvent avec des pinces recouvertes de silicone.

POPPERS AU JALAPEÑO

PRÉP. : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 15 MINUTES | **DONNE :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

113 g de fromage à la crème ramolli
112 g de fromage cheddar râpé
1 cuillère à soupe de sel kascher
8 piments jalapeño, coupés en deux dans le sens de la longueur, en gardant les tiges et en enlevant les graines et les membranes
8 lanières de bacon non cuit

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un petit bol à mélanger, mélangez le fromage à la crème, le cheddar et le sel.
- 2 À l'aide d'une petite cuillère à thé, remplissez chaque moitié de jalapeño du mélange de fromage, en veillant à ne pas déborder.
- 3 Collez ensemble 2 moitiés de piment, puis enveloppez-les d'une tranche de bacon. Recommencez l'opération avec les piments qui restent.
- 4 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez ensuite l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►II pour démarrer.
- 5 Après 3 minutes, placez les piments dans la plaque de cuisson croustillante, puis réinsérez le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 15 minutes. Sélectionnez ►II pour démarrer.
- 6 Après 7 minutes, appuyez sur ►II pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et retournez les piments pour que le bacon soit bien croustillant de tous les côtés. Réinsérez le panier et appuyez sur ►II pour reprendre la cuisson.
- 7 La cuisson est terminée lorsque le bacon est croustillant et que les poivrons commencent à flétrir. Retirez les poivrons et laissez refroidir pendant 10 minutes, puis servez chaud.

BŒUF SÉCHÉ

PRÉP. : 15 MINUTES | **MARINER :** 8 HEURES | **DURÉE DE CUISSON :** 5 À 8 HEURES
DONNE : 3 TASSES (170 G) DE BŒUF SÉCHÉ

INGRÉDIENTS

60 ml de sauce de soya
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de sucre brun
1 cuillère à thé de poivre noir moulu
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de poudre d'oignon
1 c. à thé de paprika
2 cuillères à thé de sel kascher
500 g d'œil de ronde coupé en tranches de 6 mm

INSTRUCTIONS

- 1 Fouettez ensemble tous les ingrédients, excepté le bœuf. Placez le mélange dans un sac de plastique refermable.
- 2 Ajoutez le bœuf au sac et frottez pour le recouvrir. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 8 heures ou toute la nuit.
- 3 Égouttez la viande et jetez l'excès de marinade.
- 4 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier. Disposez la moitié de la viande en tranches dans le fond du panier en une seule couche. Placez la plaque de cuisson croustillante par-dessus la viande. Placez la viande qui reste sur la plaque à cuisson croustillante.
- 5 Insérez le panier dans l'appareil. Sélectionnez DEHYDRATE/DÉSHYDRATER, réglez la température à 150 °F, et réglez le délai de cuisson à 7 heures. Sélectionnez ►II pour démarrer. Vérifiez après 5 heures, puis poursuivez la cuisson jusqu'à la texture désirée.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le bœuf séché et rangez-le dans un contenant étanche.



PAIN PERDU ET POUNDING AU PAIN

PRÉP. : 10 MINUTES | **REFROIDIR** : 30 MINUTES À 8 HEURES
CUISSON : 40 MINUTES | **DONNE** : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 œufs
180 ml de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe de sucre
2 c. à thé de liqueur d'orange
1 c. à thé de sel kascher
1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
9 bâtonnets de pacanes ou brioches à la cannelle (80 g chacune) pré-cuits, coupés en quartiers
70g de cerises séchées

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un grand bol à mélanger, battez ensemble les œufs, la crème et le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez de la liqueur d'orange, du sel et des clous de girofle, et fouettez le tout pour bien incorporer les ingrédients.
- 2 Ajoutez les bâtonnets de pacanes et les cerises au mélange d'œufs, et enduisez généreusement. Couvrez le bol et réfrigérez de 30 minutes à 8 heures.
- 3 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier et insérez le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant ROAST/RÔTIR, réglez la température à 400 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►II pour démarrer.
- 4 Après 3 minutes, retirez le panier et vaporisez généreusement d'enduit à cuisson. Versez le mélange de pain directement dans le fond du panier. À l'aide d'une spatule, tapotez le mélange pour l'égaliser, puis réinsérez le panier.
- 5 Sélectionnez ROAST/RÔTIR, réglez la température à 325 °F et la durée à 45 minutes. Sélectionnez ►II pour démarrer.
- 6 Après 20 minutes, appuyez sur ►II pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et recouvrez la surface du pouding au pain de papier d'aluminium pour permettre aux œufs de cuire complètement sans brûler la garniture. Réinsérez le panier et appuyez sur ►II pour reprendre la cuisson.
- 7 Vérifiez les aliments toutes les 5 minutes. La cuisson est terminée lorsqu'un cure-dent en bois complètement inséré au centre en ressort propre et que la température interne atteint 71 °C (160 °F). Retirez le panier et laissez refroidir 10 minutes avant de servir.

HACHIS DÉJEUNER AU BACON ET POIVRONS

PRÉP. : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 43 À 45 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

225 g de bacon non cuit, coupé en tranches de 6 mm
1 petit oignon jaune pelé et coupé en dés
1 poivron rouge coupé en dés
2 pommes de terre roussettes, pelées, coupées en dés
1 c. à thé de paprika
1 c. à thé de poivre noir, davantage pour l'assaisonnement
1 c. à thé de sel de céleri ou de sel d'ail
1 c. à thé de sel kascher, davantage pour l'assaisonnement
4 œufs

INSTRUCTIONS

- 1 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier et insérez le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant ROAST/RÔTIR, réglez la température à 300 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►II pour démarrer.
- 2 Après 3 minutes, ajoutez le bacon dans le panier. Sélectionnez ROAST/RÔTIR, réglez la température à 300 °F et la durée à 45 minutes. Sélectionnez ►II pour démarrer. Cuire en remuant de temps en temps pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit croustillant.
- 3 Ajoutez l'oignon, le poivron, les pommes de terre et les épices au panier. Brassez pour incorporer le tout, puis insérez le panier dans l'appareil.
- 4 Faites cuire pendant 35 minutes, en mélangeant occasionnellement jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et dorées.
- 5 Une fois les légumes cuits, sélectionnez ►II pour faire une pause de cuisson. Retirez le panier de l'appareil et cassez quatre œufs à la surface du hachis. Salez et poivrez au goût. Réinsérez le panier et appuyez sur ►II pour reprendre la cuisson.
- 6 Laissez cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les blancs d'œuf soit cuits (ajoutez plus de temps si nécessaire). Servez immédiatement.

LONGE DE PORC AVEC LÉGUMES

PRÉP. : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 40 MINUTES | **DONNE :** 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 courgette de taille moyenne coupée en morceaux de 2,5 cm
1 courge jaune de taille moyenne, coupée en morceaux de 2,5 cm
1 oignon rouge, pelé et coupé en huit
3 c. à thé de sel kascher, divisé
3 c. à thé de poivre noir moulu, divisé
2 c. à thé d'origan frais haché
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 rôti de longe de porc non cuit (0.75 kg)

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un grand bol à mélanger, mélangez la courgette, la courge et l'oignon (en veillant à séparer les couches d'oignon) avec 1 c. à thé de sel, 1 c. à thé de poivre, l'origan et l'huile d'olive. Assaisonnez la longe de porc de tous les côtés avec le sel et le poivre restant.
- 2 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 3 Après 3 minutes, disposez les légumes sur la plaque de cuisson croustillante. Ajoutez le porc, côté gras vers le bas, sur les légumes.
- 4 Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 40 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 5 Après 20 minutes, appuyez sur ►|| pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et retournez la longe de porc. Mélangez les légumes. Réinsérez le panier et appuyez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- 6 La cuisson est complète lorsque la température interne atteint 145 °F. Retirez le panier et laissez refroidir de 5 à 10 minutes avant de servir.

POITRINES DE POULET ENROBÉES D'ÉPICES AVEC CHIMICHURRI

PRÉP. : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 35 MINUTES | **DONNE :** 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à thé de sel kascher
1 c. à soupe de paprika moulu
1 c. à soupe de poudre de chili
1 c. à soupe de fenouil moulu
1 c. à thé de poivre noir frais concassé
1 c. à thé de poudre d'oignon
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de cumin moulu
2 poitrines de poulet non désossées avec la peau (375 à 625 g chacune)

CHIMICHURRI

60ml d'huile d'olive
1/2 botte de coriandre fraîche
1/2 botte de persil frais
1 échalote pelée et coupée en morceaux
4 gousses d'ail pelées
Zeste et jus d'un citron
1 c. à thé de sel kascher

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un petit bol, mélangez toutes les épices séchées.
- 2 Tamponnez les poitrines de poulet pour les assécher. Enduisez-les d'huile de canola, puis enduisez-les généreusement du mélange d'épices.
- 3 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 300 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 4 Après 3 minutes, ajoutez le poulet dans le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 300 °F et la durée à 35 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 5 Pendant que le poulet cuit, combinez les ingrédients du chimichurri dans un robot culinaire jusqu'à ce que le tout soit finement émincé, sans toutefois exagérer.
- 6 La cuisson est terminée lorsque la température interne atteint 74 °C (165 °F). Ajoutez plus de temps si nécessaire. Retirez le panier et laissez refroidir le poulet pendant 5 minutes, puis servez avec une généreuse quantité de chimichurri.



MORUE EN CROÛTE PANKO AVEC CITRON ET FINES HERBES

PRÉP. : 5 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 12 MINUTES | **DONNE** : 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 filets de morue non cuite
(170 g chacun)
3 c. à thé de sel kascher, divisé
75 g de chapelure panko
2 cuillères à soupe de
beurre fondu
5 g de feuilles de persil frais,
émincé
Zeste et jus d'un citron

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 2 Pendant que l'appareil est en préchauffage, assaisonnez chaque filet de morue de tous les côtés avec 1 c. à thé de sel.
- 3 Dans un bol à mélanger, touillez la chapelure, le beurre, le persil, le zeste de citron et le jus, ainsi que la c. à thé de sel restante. Mélangez bien de façon à ce que la chapelure soit bien enduite de citron et de beurre.
- 4 Enduisez généreusement le dessus de chaque filet de morue de chapelure assaisonnée.
- 5 Après 3 minutes, disposez les filets, côtés panés vers le haut, dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.
- 6 Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 15 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 7 Laissez cuire de 12 à 15 minutes. La cuisson est terminée lorsque le dessus est uniformément doré et que le poisson est friable ou que la température interne atteint 63 °C (145 °F). Retirez les filets et servez immédiatement.

POMMES CUITES

PRÉP. : 5 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 45 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 pommes (Fuji, Gala ou autres
pommes à cuisson), coupées en
deux, dont le cœur a été retiré et
la peau laissée
Jus d'un citron
4 c. à thé de sucre brun pâle
115 g de beurre coupé en 16
morceaux
8 c. à thé de sucre granulé

GARNITURES

Crème glacée à la vanille
Sirop de caramel
Arachides hachées
Gaufre à la vanille écrasée
Biscuits Graham émiettés

INSTRUCTIONS

- 1 Percez chaque demi-pomme 6 fois avec une fourchette.
- 2 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►|| pour démarrer.
- 3 Placez le papier d'aluminium dans le panier, sur la plaque de cuisson croustillante. Disposez les moitiés de pommes sur le papier d'aluminium, côté coupé vers le haut. Vaporisez de jus de citron et de sucre brun et recouvrez chaque moitié de pomme de 4 morceaux de beurre.
- 4 Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 45 minutes. Appuyez sur ►|| pour démarrer.
- 5 Après 25 minutes, appuyez sur ►|| pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et saupoudrez de sucre granulé le dessus des pommes. Remplacez le panier et appuyez sur ►|| pour reprendre la cuisson pendant 20 minutes de plus ou jusqu'à ce que le centre des pommes soit tendre.
- 6 Une fois la cuisson terminée, servez les pommes avec vos garnitures favorites.

NINJA^{MD}

**Pour toute question ou pour l'enregistrement de votre produit,
visitez-nous en ligne à l'adresse ninjakitchen.com.**

AF101C_IG_QSG_EN_FR_10Recipe_REV_Mv9

©2019 Shark Ninja Operating LLC.

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