

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



NINJA CRISPi™

PORTABLE COOKING SYSTEM

Quick start guide

Recipes, charts, and
how-tos to get cooking



Welcome to your all-in-one portable cooking system

Now you've got the power of a full-sized air fryer in the palm of your hand.
Read on for tips, tricks, and how-tos for your Ninja CRISPi™ Air Fryer.



Snap it



Crisp it



Serve it



Store it

Table of Contents

Get to Know the Ninja CRISPi™	4
Meet your TempWare™ Starter Set	5
Get to know the control panel	6
4-in-1 functionality	7
Crisping dishes	8
Recrisping leftovers	9
Your easy guide to weekly meal planning	12
Create a personal CRISPi meal	14
Kickstarter recipes	16
Recipes	24
Cooking charts	48

Meal prep made easy.

Get all the containers you need to make your weekly meals a breeze.



SCAN HERE
for tips and recipes, and to add to your container collection.

ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories



**4-qt (3.8 L)
Container**



**2.5-qt (2.4 L)
Container**



**6-cup (1.5 L)
Container**



**5-cup (1.3 L)
Container**

Get to know the Ninja CRISPi™

1500-watt air fryer in a lightweight PowerPod™

CRISPi PowerPod™

Senses which TempWare™ container you're using and adjusts cooking temperature.

NOTE: Colors and functions may vary vary by model.



Big Batch Container Adapter

Adapts the PowerPod to fit the large container. No adapter needed for the small container.



Easy-to-store design

PowerPod can be stacked on top of nested containers.

Safe on counters

The PowerPod and adapter's durable heat-safe feet allow both to be placed safely on granite, laminate, quartz, butcher block, marble, and more.

Crisper plate

Large and small sizes fit in their respective TempWare containers to perfectly crisp your food.

TempWare Container

Built exclusively for the CRISPi PowerPod, this glassware withstands high-heat cooking up to 450°F (230°C) and doubles as a serving dish.

TempWare™ Glassware

ONLY NINJA® HAS

Thermal-shock resistant

Go from frozen to crispy textures in minutes **WITH NO SHATTERING.**

High-heat resistant glassware

Withstands up to 450°F (230°C) of superheated air.

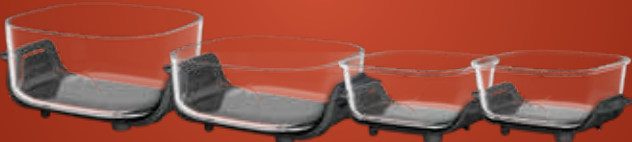
Dishwasher safe

Dishwasher-safe containers and lids are BPA free.



FEWER DISHES. MORE OPTIONS.

Scan the QR code to Get extra containers in a range of sizes to cook any size meal, any time.



4-qt (3.8 L)

2.5-qt (2.4 L)

6-cup (1.5 L)

5-cup (1.3 L)

Meet your TempWare™ starter set



4-QT (3.8L) BIG BATCH
Feed up to 4 people

Snap-on lid
for easy storage of leftovers.

Leak-resistant lid
for easy meal prep or taking on the go.

Permanent easy-grip handles
Non-removable handles stay secure and make for easy transport from kitchen to table.



6-CUP (1.5L) SMALL BATCH
7-minute meals

Tip: The CRISPi air fryer will work with TempWare Glassware **ONLY.**



Counter-safe feet

Set the container down on any countertop surface with durable heat-safe feet.

Safe on

GRANITE | LAMINATE | QUARTZ
BUTCHER BLOCK | MARBLE



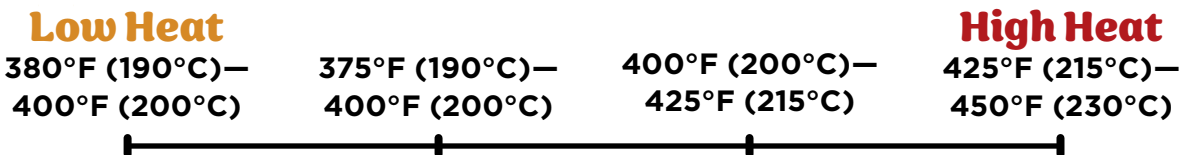
Get to know the control panel

Simplified cooking with 4 functions.



4-in-1 functionality

Go from low heat to high heat with 4 cooking functions.
See the cooking charts at the end of this book for more information.



Recrisp	Bake	Air Fry	Max Crisp
Revive leftovers with an even, crispy texture.	Bake desserts and breads to a perfect golden brown. <i>Best for prepared or scratch bread and cookie doughs.</i> <i>NOTE: Thin liquid batters (such as cakes and cheesecakes) are not recommended. Thicker batters (such as muffins and brownies) MUST be baked using standard-sized silicone or foil muffin liners placed on the crisper plate. Also, reduce recommended cook time by 50%.</i> DO NOT POUR BATTERS DIRECTLY INTO CONTAINERS.	Crisp your favorite foods to perfection with little to no oil.	Get an extra-crispy crunch with rapid high heat. <i>Best for prepackaged frozen foods.</i>

Getting started

1

Power

Press to turn the CRISPi PowerPod™ on/off, pause/start cooking, or hold for 2 seconds to turn off while cooking.

2

Select mode

Press the mode button to select the desired cook function.

3

Adjust time

The mode will start with a suggested time. Press - or + to adjust the cook time before or during cooking.

How to pause cooking

To pause a cook, remove CRISPi PowerPod. To resume cooking, place power bod back on container and press START.

Crisping dishes

Air fry fresh or frozen food to perfection.

How to Crisp

Bake
375°F (190°C)—
400°F (200°C)

Air Fry
400°F (200°C)—
425°F (215°C)

MaxCrisp
425°F (215°C)—
450°F (230°C)

- 1 **Add crisper plate**
- 2 **Add food**
Prep with seasoning or marinade if needed. *Tip: You can marinate directly in the glassware container.*
- 3 **Attach PowerPod™ and select mode**
If using the small container, place PowerPod on container, ensuring it is aligned properly. If using the large container, insert PowerPod in the adapter until the front and back click into place, then place assembled PowerPod and adapter on container. Select mode and adjust time as needed.
- 4 **Toss occasionally**
Lift the PowerPod to turn or toss ingredients using silicone-tipped tongs once or twice during cooking.

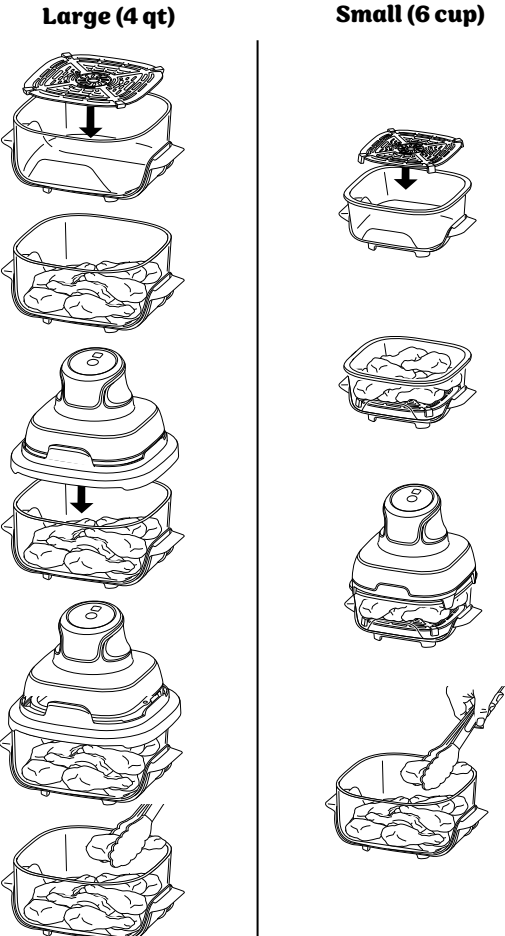
Safe sense

Cooking will automatically pause when you remove the PowerPod from the container. To resume cooking, place PowerPod on container and press START.

- 5 **Serve**
- TempGuard containers can be placed directly on any countertop surface.



Note: PowerPod can be set down on any countertop surface with durable, heat-safe prongs.



Tips:

- Use the adapter for the large container and remove the adapter for the small container.
- To safely remove adapter from pod, allow to cool before handling. Push pod backward while holding down center tab on adapter to release.

Recrisping leftovers

Revive leftovers into new dishes.

How to Recrip

- Recrip**
380°F (190°C)—
400°F (200°C)
- 1 **Add foods for warming (optional)**
Add any foods you want to warm but not crisp (pasta, rice, etc.) to the bottom of the container.
- 2 **Add crisper plate**
- 3 **Add foods for crisping**
Add foods that you want to crisp (proteins, veggies, etc.).
- 4 **Attach PowerPod and select mode**
Place PowerPod on container. Select Recrip. Cook for 10–15 minutes or until food is heated.
- 5 **Remove crisper plate and serve**
Use a fork to remove the crisper plate, then serve. TempGuard containers can be placed directly on any surface.

Tip: The small 6-cup (1.5 L) TempWare container is the perfect size for leftovers.

Note: See the Recrip Chart at the end of this book for more information.

Layer a recrip meal

Removing the crisper plate

Insert a fork into a slot on the crisper plate and gently lift up.

Ready to start crisping?

Learn how to make crispy snacks
and full meals in minutes.

FLIP TO FIND:

Your easy guide to weekly meal planning	12
Create a personal CRISPi™ meal	14
Kickstarter recipes	16
Recipes	24
Cooking charts	48

Ninja CRISPi™ Kickstarter Recipes



Cheesy Loaded Tots

Page 20 | Beginner recipe



Terriyaki-Glazed Wings

Page 22 | Beginner recipe



Buffalo Chicken Dip

Page 16 | Beginner recipe



Marinated Steak Tips with Baby Potatoes

Page 18 | Beginner recipe

Your easy guide to weekly meal planning

BREAKFAST

MONDAY

French Toast Sticks & Sausage
(6-cup [1.5 L] container)



See pages 24-25
for recipe.

TUESDAY

Apple Turnovers
(6-cup [1.5 L] container)



See page 46
for recipe.

WEDNESDAY

Frozen Egg Bites
(6-cup [1.5 L] container)



See pages 50-51
for Air Fry Chart.

THURSDAY

Hashbrown Patties
(6-cup [1.5 L] container)
with scrambled eggs



See pages 50-51 for Air Fry
Chart. Serve with scrambled
eggs for a full meal.

FRIDAY

Sweet Potato Hash
(4-qt [3.8 L] container)



See pages 48-49 for
Air Fry Chart. Combine sweet
potatoes, peppers, and spices
to create a crispy hash.

LUNCH

Marinated Steak Tips
with Baby Potatoes
(6-cup [1.5 L] container)



See pages 18-19
for recipe.

Air-Fried Chicken Breast
(6-cup [1.5 L] container)
served over fresh salad



See pages 52-53
for Air Fry Chart.

Meatloaf Sandwich
(with last night's meatloaf
leftovers)
(6-cup [1.5 L] container)



See pages 56-57
for recrip inspiration.

Teriyaki Shrimp with Bell
Peppers & Broccoli
(6-cup [1.5 L] container)



See pages 14-15
to create your CRISPI meal.

Leftover Meatballs & Pasta
(6-cup [1.5 L] container)



See pages 56-57
for recrip inspiration.

DINNER

Teriyaki-Glazed Wings
(4-qt [3.8 L] container) served
with prepared white rice
or fresh salad



See pages 22-23
for recipe.

Classic Meatloaf
(4-qt [3.8 L] container) served
with sides of choice



See page 35
for recipe.

Crispy Whole Chicken
(4-qt [3.8 L] container) served
with roasted potatoes



See pages 36 for recipe,
add baby potatoes or
vegetable of choice.

Meatballs (4-qt [3.8 L]
container) with marinara
sauce & pasta



See pages 50-51
for Air Fry Chart. Serve
with freshly cooked pasta.

Philly Cheesesteaks
(4-qt [3.8 L] container)



See pages 38-39
for recipe.

Use the Big Batch
and Small Batch
containers to cook
breakfast, lunch, and
dinner for the week.
Follow this guide for
inspiration and add
your favorite recipes
and ingredients
as desired.

Key:

Use the colors below to
meal prep in each container.

4-QT (3.8 L)

BIG BATCH



6-CUP (1.5 L)

SMALL BATCH



TIP: Craving dessert too?
CRISPI can do that! Refer
to pages 46-47 for dessert
recipes.



6-CUP (1.5 L) SMALL BATCH

Create a personal CRISPi meal.

Step 1 Pick your protein

POULTRY

2 OR 3 BONELESS, SKINLESS
CHICKEN THIGHS (8 oz [227 g] total)

1 BONELESS, SKINLESS
CHICKEN BREAST (8 oz [227 g])

6 FROZEN CHICKEN NUGGETS (6 oz [170 g])

BEEF

1 SIRLOIN STEAK
(6–8 oz [170–227 g])

6 FRESH OR FROZEN MEATBALLS
(1 oz [28 g] each)

1/2 POUND STEAK TIPS

1 CUP GROUND BEEF
(6 oz [170 g], broken into chunks)

FISH/SEAFOOD

8–10 LARGE FRESH OR
FROZEN SHRIMP
(peeled, deveined)

1 SALMON FILLET (6 oz [170 g])

PORK

1 BONELESS PORK CHOP (8 oz [227 g])

2 PORK OR CHICKEN SAUSAGES
(3 oz [85 g] each)

PLANT-BASED

TOFU
About 1 cup (6 oz [170 g]),
cut in 1-inch pieces or sticks

PLANT-BASED MEAT
About 1 cup (6 oz [170 g]), broken into chunks

TIP: For quicker cooking, cut protein in 1-inch pieces
and cook on AIR FRY for 10–15 minutes.

TIP: For extra flavor, place protein on crisper plate in
container and brush on all sides with 2 tbsp (30 ml)
marinade. Refrigerate for 30 minutes to overnight.
Add vegetable to crisper plate when ready to cook.

Step 2 Pick your vegetable 1/2 cup (4 oz) [113 g] crisper plate

ASPARAGUS
(fresh or frozen),
trimmed, cut in 2-inch pieces

BELL PEPPERS,
seeded, cut in 1-inch pieces

BROCCOLI
(fresh or frozen),
cut in 1-inch florets

BRUSSELS SPROUTS,
trimmed, cut in half

FROZEN CARROTS

CAULIFLOWER,
cut in 1-inch pieces

GREEN BEANS
(fresh or frozen),
trimmed, cut in 2-inch pieces

ZUCCHINI,
cut in 1-inch pieces

EGGPLANT,
cut in 1-inch pieces

FROZEN FRENCH FRIES

FROZEN SWEET POTATO FRIES

MUSHROOMS
cut in 1/4-inch slices

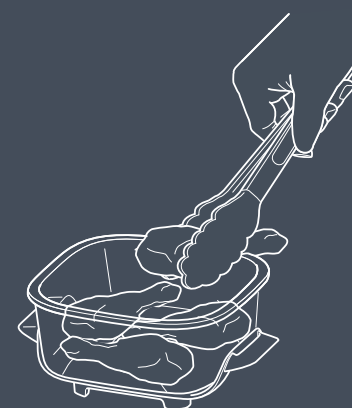
TIP: Toss vegetable in 1 tbsp (15 ml)
oil and season as desired.

Mix and match vegetables as desired
(for best results, do not combine fresh
and frozen vegetables).

Step 3 Top it as desired

Place protein and
vegetable side by side
on crisper plate.
Cook on AIR FRY for
15–20 minutes.

Flip contents halfway
through cooking for
even doneness.



NOTE: Ensure food reaches these
food-safe temperatures:

BEEF: 145°F (60°C)—155°F (65°C)

FISH/SEAFOOD: 145°F (60°C)

PORK: 145°F (60°C)

POULTRY: 165°F (70°C)

VEGETABLES: 165°F (70°C)

TERIYAKI SAUCE

BUFFALO SAUCE

RANCH

PEANUT SAUCE

MARINARA SAUCE

BARBECUE SAUCE

BALSAMIC GLAZE

SESAME SEEDS

CRUNCHY FRIED ONIONS

CHOPPED NUTS

PICKLED VEGETABLES

CRUMBLLED CHEESE
(PARMESAN, FETA, GOAT, ETC.)

FRESH HERBS

Buffalo Chicken Dip

Prep: 10 minutes | **Cook:** 32 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- 1 cup cooked chicken breast, chopped
- 1 block (8 ounces) cream cheese, softened
- ½ cup sour cream
- 1 cup Buffalo sauce
- 2 cups shredded cheddar cheese, divided

Directions



Place chicken in the Small Batch Container.



Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until MAX CRISP illuminates, set time to 32 minutes, and press START to begin cooking.



When 30 minutes remain on the timer, remove PowerPod add cream cheese, sour cream, Buffalo sauce, and 1 cup cheddar cheese and stir to combine. Replace PowerPod and press START to resume cooking.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Max Crisp

BEGINNER RECIPE



When 5 minutes remain on the timer, remove PowerPod, stir dip, and top with remaining cheddar cheese. Place powder pot back on container and press start to resume cooking.



Cooking is complete when internal temperature of dip reaches at least 165°F on an instant-read thermometer. Serve dip hot with crackers, chips, or sliced vegetables.

TIP: Prefer something less spicy? Create a barbecue chicken dip by swapping out the Buffalo sauce for barbecue sauce!

Marinated Steak Tips with Baby Potatoes

Prep: 10 minutes | **Marinate:** 30 minutes–16 hours | **Cook:** 14 minutes | **Makes:** 1 serving

Ingredients

6–8 ounces sirloin steak tips,
cut in 1-2-inch pieces

2 tablespoons marinade of choice

½ cup (4 ounces) baby potatoes,
cut in quarters

½ teaspoon extra virgin olive oil

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

Directions



Place crisper plate in the small batch container. Place steak tips on plate and evenly coat with marinade.



Cover container with lid and place in refrigerator to marinate for 30 minutes or up to 16 hours.



When ready to cook, arrange potatoes next to steak on crisper plate. Drizzle potatoes with olive oil, salt, and pepper.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Max Crisp

BEGINNER RECIPE



Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 14 minutes, and press START to begin cooking.



When 7 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently turn steak and potatoes to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.



When cooking is complete, serve immediately.

TIP: No time to marinate? Use pre-marinated steak tips for a faster meal!

Cheesy Loaded Tots

Prep: 5 minutes | **Cook:** 20-25 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

2 pounds frozen tater tots
2 cups shredded cheddar cheese

Toppings (optional)

Sliced scallions
Sliced jalapeño peppers
Bacon bits
Sour cream

Directions



Place crisper plate in the Big Batch Container, then place tater tots on top.



Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until MAX CRISP illuminates, set time to 20 minutes, and press START to begin cooking.



When 10 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss tots to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Max Crisp

BEGINNER RECIPE
● ○ ○



Ensure tater tots are golden and crispy, adding additional time if needed. When 1 minute remains on the timer, remove PowerPod and sprinkle cheese evenly over tots. Replace PowerPod and press START to resume cooking.



When cooking is complete, top tots as desired with sliced scallions, slices jalapeños, bacon bits, sour cream and serve.

Teriyaki-Glazed Wings

Prep: 5 minutes | **Marinate:** 30 minutes–16 hours | **Cook:** 40 minutes | **Makes:** Makes: 4–6 servings

Ingredients

2 pounds chicken wings
(drumettes and flats)

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

$\frac{3}{4}$ cup teriyaki sauce, plus extra for serving

2 tablespoons scallions, thinly sliced (optional)

Directions



Place crisper plate in the Big Batch Container then place wings on top. Add salt, pepper, and teriyaki sauce to wings and toss to coat.



Cover container with lid and place in refrigerator to marinate for 30 minutes up to 16 hours.



When ready to cook, place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 40 minutes, and press START to begin cooking.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE



When 30 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss wings. Replace PowerPod and press START to resume cooking. Toss again 2 more times, once when 15 minutes remain on the timer and again when 5 minutes remain on the timer.



When cooking is complete, add additional sauce if desired and toss to coat. Garnish as desired and serve warm.

TIP: Prefer a different glaze? Swap in barbecue sauce for the teriyaki.



French Toast Sticks & Sausage

Prep: 2 minutes | **Cook:** 8 minutes | **Makes:** 1 serving

Ingredients

4 frozen French toast sticks (approx. 4 ounces)

4 frozen breakfast sausage links

Maple syrup, for serving

Directions

- 1 Place crisper plate in the Small Batch Container, then place French toast sticks and sausage links on top.
- 2 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until MAX CRISP illuminates, set time to 8 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 When 4 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently turn French toast and sausage links to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 4 When cooking is complete, serve immediately with maple syrup or as desired.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Max Crisp

BEGINNER RECIPE



Spicy Black Bean Nachos

Prep: 5 minutes | **Cook:** 8 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- 2 cups tortilla chips, divided
- 1 cup shredded cheddar cheese, divided
- ¼ cup + 2 tablespoons canned black beans, drained, rinsed, divided
- ¼ cup pickled jalapeño peppers, chopped, divided

Toppings (optional)

- Sour cream
- Salsa
- Cilantro



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE
●●○

Directions

- 1 In the Big Batch Container, layer ingredients in the following order, ½ cup of chips, ¼ of cheese, approx. 2 tablespoons beans, and 1 tablespoon of jalapeños. Repeat 3 additional times for a total of 4 layers. . Make sure to leave 3 inches of room between top layer of nachos and top lip of container.
- 2 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 8 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 Cook until cheese is melted, adding additional time if needed.
- 4 When cooking is complete, top nachos with additional toppings like sour cream, salsa, and cilantro, as desired and serve hot.

TIP: Swap for any canned bean you have on hand!

Stuffed Mushrooms

Prep: 15 minutes | **Cook:** 12 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- ¼ cup panko bread crumbs
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- ½ cup ricotta cheese
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- ¼ teaspoon crushed pepper (optional)
- ¼ teaspoon garlic powder
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 1 ½ tablespoons chopped parsley
- 1 pound cremini mushrooms, whole, stems removed

Directions

- 1 Add all ingredients, except mushrooms, to a medium bowl and mix until smooth and combined. Then, evenly distribute the filling amongst the mushrooms caps.
- 2 Place crisper plate in the Big Batch Container, then carefully place mushrooms, filling side up, on top, layering as necessary.
- 3 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 12 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 When 4 minutes remain on the timer, or when top mushrooms are golden brown, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to carefully remove top mushrooms from container and set aside. Replace PowerPod and press START to allow remaining mushrooms to cook.
- 5 When cooking is complete, serve stuffed mushrooms while hot.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Air Fry

INTERMEDIATE RECIPE
●●○

Lemon-Pepper Chicken Tenders

Prep: 2 minutes | **Cook:** 15 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- 1 pound frozen breaded chicken breast tenders
- 1 ½ teaspoons lemon-pepper seasoning

For serving

- Ketchup
- Blue cheese
- Barbecue sauce
- Honey mustard sauce
- Other sauces of choice

Directions

- 1 Place crisper plate in the Big Batch Container, then place chicken tenders on top.
- 2 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until MAX CRISP illuminates, set time to 15 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 When 7 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss tenders to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 4 When cooking is complete, add lemon-pepper seasoning and toss to coat. Serve tenders immediately with dipping sauce as desired.



Bacon Brussels Sprouts

Prep: 10 minutes | **Cook:** 17 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- 1 ½ pounds Brussels sprouts, trimmed, cut in half
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 1 teaspoon kosher salt
- Ground black pepper, as desired
- 4 strips uncooked bacon, cut in ¼-inch pieces
- 2 tablespoons grated Parmesan cheese

Directions

- 1 Place crisper plate in the Big Batch Container, then place Brussels sprouts on top.
- 2 Add oil, salt, pepper, and bacon, then use silicone-tipped tongs to gently toss to combine.
- 3 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 17 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 When 9 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss sprouts to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 5 When 4 minutes remain on the timer, remove PowerPod and sprinkle sprouts with Parmesan. Gently toss sprouts with silicone-tipped tongs to combine. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, serve immediately.



TIP: Swap out lemon-pepper seasoning for your favorite spice blend.

Garlicky Green Beans

Prep: 10 minutes | **Cook:** 20 minutes | **Makes:** 4–6 servings

Ingredients

- 2 pounds green beans, ends trimmed
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- 4 large cloves garlic, peeled, minced
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

Directions

- 1 Place crisper plate in the Big Batch Container. Add green beans, oil, garlic, salt, and pepper, and toss with silicone-tipped tongs to coat.
- 2 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 20 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 When 10 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss green beans to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 4 When cooking is complete, serve immediately.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE

●●○

TIP: Serve with chili oil for a little kick.

Coconut Shrimp

Prep: 2 minutes | **Cook:** 15 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- 1 pound frozen breaded coconut shrimp
- Sweet chili sauce, for serving

Directions

- 1 Place crisper plate in the Big Batch Container, then place shrimp on top.
- 2 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until MAX CRISP illuminates, set time to 15 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 When 8 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss shrimp to ensure even cooking. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 4 When 3 minutes remain on the timer, gently toss shrimp once more. Resume cooking.
- 5 When cooking is complete, serve immediately with sweet chili sauce or as desired.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Max Crisp

BEGINNER RECIPE

●●○

TIP: Make it a meal by serving with leftover or quick-cooking/instant rice.

Prosciutto-Wrapped Asparagus

Prep: 5 minutes | **Cook:** 10-15 minutes | **Makes:** 2 servings

Ingredients

- ½ pound thin asparagus spears, trimmed
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 8-10 slices prosciutto
- Balsamic glaze (optional)

Directions

- 1 Coat asparagus with oil, salt, and pepper. Wrap 1 slice prosciutto around 5-7 asparagus stalks, creating a tightly wrapped bundle. Continue wrapping until all asparagus is bundled.
- 2 Place crisper plate in Small Batch Container, then place asparagus bundles on top. It is ok if the bundles overlap.
- 3 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 10 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 When 5 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently turn bundles. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 5 Cook until browned and crispy, adding additional time if needed.
- 6 When cooking is complete, drizzle with balsamic glaze, if desired, and serve immediately.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE

●

○

○

Garlic Knots

Prep: 5 minutes | **Cook:** 15 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

- 1-pound prepared pizza dough, room temperature
- 1 stick unsalted butter, cut into 1 inch pieces
- 3 tablespoons minced garlic
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- ¼ cup grated parmesan cheese
- 1 tablespoon fresh basil, chopped

Directions

- 1 Divide pizza dough into 8 equal pieces and roll each piece into a 6-inch rope then tie into a knot and allow to rest for 5 minutes.
- 2 Place butter, garlic, salt and pepper in the bottom of the Big Batch Container, add the crisper plate on top and then place knots on top of the crisper plate ensuring they are evenly spaced.
- 3 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until BAKE illuminates, set time to 15 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, with an instant read thermometer, ensure internal temperature of knots are at least 200°F. Add additional cooking time if needed.
- 5 When desired doneness is achieved, remove crisper plate allowing knots to fall into butter mixture.
- 6 Toss knots to coat in butter mixture, sprinkle with parmesan cheese and fresh chopped basil, and serve while warm.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Bake

INTERMEDIATE RECIPE

●

●

○

Herbed Chicken & Potatoes

Prep: 15 minutes | **Cook:** 40 minutes | **Makes:** 6 servings

Ingredients

- 2 pounds baby potatoes
- 1 small yellow onion, peeled, sliced ½ inch thick
- ¼ cup extra virgin olive oil, divided
- 1 teaspoon dried parsley
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 tablespoon herbs de Provence
- 6 boneless, skinless chicken breasts (5–6 ounces each)
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- Fresh chopped parsley, for garnish, as desired

Directions

- 1 Place potatoes, onions, 2 tablespoons oil, dried parsley, garlic powder, salt, and pepper in the Big Batch Container and toss to combine.
- 2 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 40 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 Place chicken breasts on plate or cutting board. Rub with remaining 2 tablespoons oil and season with herbs de Provence, salt, and pepper to taste.
- 4 When 25 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently toss potatoes. Then, place chicken over potatoes. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 5 Cooking is complete when the internal temperature of chicken reaches at least 165°F on an instant-read thermometer. Add additional cooking time if needed.
- 6 Serve hot with fresh chopped parsley, as desired.



Classic Meatloaf

Prep: 15 minutes | **Cook:** 40 minutes | **Makes:** 4–6 servings

Ingredients

- ¼ cup whole milk
- 2 large eggs
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- ½ cup seasoned bread crumbs
- 1 cup crispy fried onions
- 1 teaspoon Italian seasoning
- 1 teaspoon garlic powder
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 2 pounds 90/10 lean ground beef

Glaze

- 1 cup ketchup
- ¼ cup apple cider vinegar
- 3 tablespoons light brown sugar

Directions

- 1 In a large bowl, combine milk, egg, Worcestershire sauce, bread crumbs, fried onions, and seasonings. Mix until completely combined with a paste-like consistency. Add ground beef and mix to combine. Shape mixture into a 2-inch thick loaf.
- 2 Place crisper plate in the large Big Batch Container, then place meatloaf on top.
- 3 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 40 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 Prepare glaze by combining all glaze ingredients in a small bowl. Mix until brown sugar has completely dissolved.
- 5 When 5 minutes remain on the timer, remove power pod and brush half the glaze over the meatloaf. Replace PowerPod to and press START resume cooking.
- 6 Cooking is complete when internal temperature of the meatloaf reaches at least 155°F on an instant-read thermometer. Add additional time as needed.
- 7 When cooking is complete, allow meatloaf to rest for 5 minutes before slicing and serving with remaining glaze.



Crispy Whole Chicken

Prep: 5 minutes | **Cook:** 60 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

3–4-pound whole roaster chicken, patted dry, giblets removed

2 tablespoons extra virgin olive oil

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

Lemon wedges, for garnish

Directions

- 1 Rub entire chicken with olive oil and season generously with salt and pepper.
- 2 Place crisper plate in the Big Batch Container, then place the chicken on top.
- 3 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 60 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 Cooking is complete when internal temperature of chicken reaches at least 165°F on an instant-read thermometer. Add additional cooking time if needed.
- 5 Transfer chicken to a cutting board and let rest for 5–10 minutes before slicing. Serve hot with lemon wedges.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE



Philly Cheesesteaks

Prep: 10 minutes | **Cook:** 30 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

2 small bell peppers, thinly sliced
1 white onion, trimmed, peeled, thinly sliced
2 tablespoon extra virgin olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 pounds sirloin steak, thinly sliced
5 slices American or provolone cheese
4 sub rolls, toasted

Directions

- 1 Place bell peppers, onions, oil, salt, and pepper in the Big Batch Container, then toss gently to combine.
- 2 Place the adapter on the container, then install the CRISPi PowerPod in the adapter. Press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 30 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 Season steak with salt and pepper as desired.
- 4 When 23 minutes remain on the timer, remove PowerPod and place steak over peppers and onions. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 5 Every 3–4 minutes, remove PowerPod and toss steak, peppers, and onions to ensure even cooking.
- 6 When 1 minute remains on the timer, remove PowerPod and place cheese slices in a single layer over steak mixture, then replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, serve cheesesteaks on toasted sub rolls.



Big Batch
4-qt (3.8 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE



Mini Pizzas

Prep: 5 minutes | **Cook:** 3–5 minutes | **Makes:** 1 serving

Ingredients

- 1 English muffin, cut in half
- ¼ cup marinara sauce
- ¼ cup shredded mozzarella cheese

Toppings (optional)

- Mini pepperoni
- Crumbled bacon
- Sliced olives
- Sliced banana peppers

Directions

- 1 Top each English muffin half evenly with marinara, cheese, and toppings as desired.
- 2 Place crisper plate in the Small Batch Container, then place mini pizzas on top.
- 3 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 3 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 Cook until English muffin is toasted and cheese has melted, adding additional time if needed.
- 5 When cooking is complete, allow pizzas to cool for 1–2 minutes. Serve warm.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE

●

○

○

Grilled Cheese

Prep: 5 minutes | **Cook:** 8 minutes | **Makes:** 1 serving

Ingredients

- 2 slices white bread
- 3 slices American cheese
- 1 tablespoon mayonnaise, divided

Fillings (optional)

- 2 slices deli ham
- 2 slices deli turkey
- ½ Roma tomato, thinly sliced
- 1 tablespoon pickled jalapeño peppers, diced

Directions

- 1 Place cheese on both slices of bread, topping cheese with fillings as desired. Close the sandwich and spread mayonnaise evenly on both sides of sandwich.
- 2 Place crisper plate in the Small Batch Container, then place sandwich on plate.
- 3 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 8 minutes, and press START to begin cooking.
- 4 When 5 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use a nonstick spatula to gently flip sandwich. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 5 When cooking is complete, cut grilled cheese in half and serve immediately.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE

●

○

○

TIP: If desired, swap out the English muffin for mini naan bread.

TIP: To ensure cheese adheres to bread while cooking, firmly press down on top slice of bread.

Beef & Vegetable Skewers

Prep: 15 minutes | **Cook:** 7 minutes | **Makes:** 1 serving
Accessories: 4 wooden skewers (3 ¾ inches long), soaked in water

Ingredients

- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 1 teaspoon shawarma spice blend
- Ground black pepper, as desired
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ pound sirloin steak, cut in 1-inch chunks
- ½ small red bell pepper, seeded, cut in 1-inch pieces
- ½ small red onion, peeled, cut in 1-inch pieces

For serving (optional)

- Tzatziki sauce
- Pita bread

Directions

- 1 In a small bowl, add oil, shawarma spice blend, pepper, salt, and mix to combine. Add beef, peppers, and onions to oil mixture, and toss to coat evenly.
- 2 Assemble skewers in following order (dividing ingredients evenly): beef, peppers, onions.
- 3 Place crisper plate in the Small Batch Container, then place skewers on top in a single layer.
- 4 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 7 minutes, and press START to begin cooking.
- 5 When 3 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently flip skewers. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 6 Cooking is complete when internal temperature of beef reaches at least 145°F on an instant-read thermometer. Add additional cooking time if needed.
- 7 When cooking is complete, serve immediately with tzatziki sauce and pita bread if desired.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE
●○○

Crispy Taquitos

Prep: 15 minutes | **Cook:** 10 minutes | **Makes:** 2 servings

Ingredients

- 1 cup cooked taco meat (beef, chicken, pork, or turkey)
- 2 tablespoons sour cream, plus extra for serving
- ½ cup shredded cheddar cheese
- ¼ teaspoon garlic powder
- 2 tablespoons salsa, plus extra for serving
- 8 corn tortillas (6-inch diameter), warmed
- Nonstick cooking spray

Directions

- 1 In a small bowl, combine meat, sour cream, cheese, garlic powder, and salsa. Stir to combine.
- 2 Place 2 tablespoons meat mixture in each tortilla. Gently roll tortillas, ensuring filling does not spill out.
- 3 Place crisper plate in the Small Batch Container. Place 4 taquitos on plate, then lightly spray them with cooking spray.
- 4 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 10 minutes, and press START to begin cooking.
- 5 When 4 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently flip taquitos. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, transfer taquitos to a serving plate and cover with aluminum foil.
- 7 Repeat steps 3–6 for remaining taquitos. When cooking is complete, serve taquitos warm with additional salsa and sour cream if desired.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE
●○○

TIP: Soak wooden skewers in water for at least 15 minutes.



Chicken Parmesan

Prep: 5 minutes | **Cook:** 15 minutes | **Makes:** 1 servings

Ingredients

- 1 raw, pre-breaded, ready-to-cook chicken cutlet (6–8 ounces)
- 2–3 tablespoons marinara sauce
- 2–3 slices fresh mozzarella cheese
- Fresh basil or parsley, for garnish (optional)

TIP: Serve with fresh or leftover pasta.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Air Fry

BEGINNER RECIPE
●○○

Directions

- 1 Place chicken cutlet in the Small Batch Container.
- 2 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until AIR FRY illuminates, set time to 15 minutes, and press START to begin cooking.
- 3 When 8 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently flip cutlet. Replace PowerPod to and press START resume cooking.
- 4 When 3 minutes remain on the timer, remove PowerPod and spread marinara sauce over chicken, then lay the slices of mozzarella cheese on top of the sauce. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 5 When cooking is complete, garnish with fresh basil or parsley if desired. Serve immediately.

Apple Turnovers

Prep: 5 minutes | **Cook:** 17 minutes | **Makes:** 1–2 servings

Ingredients

- ¼ sheet (2 ounces) frozen puff pastry dough, thawed, rolled into 6 ½-inch square and cut into 2 triangles
- ¼ cup pre-made apple pie filling, divided
- 1 large egg, beaten
- 1 teaspoon course sugar, divided

Glaze (optional)

- 2 tablespoons powdered sugar
- 1 teaspoon water

Directions

- 1 Lay out the 2 triangles of puff pastry dough on a clean work surface. Place 2 tablespoons apple pie filling in the center of each square.
- 2 Brush edges of squares with egg, then fold into triangles and use a fork to press down and seal the edges.
- 3 Brush tops of each pastry with egg, then sprinkle each with ½ teaspoon sugar.
- 4 Place crisper plate in the Small Batch Container, then place pastries on top.
- 5 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until BAKE illuminates, set time to 17 minutes, and press START to begin cooking.
- 6 When 5 minutes remain on the timer, remove PowerPod and use silicone-tipped tongs to gently flip pastries. Replace PowerPod and press START to resume cooking.
- 7 Prepare glaze by combining powdered sugar and water in a small bowl. Mix until combined and smooth, adding extra water ½ teaspoon at a time as needed.
- 8 When cooking is complete, drizzle with glaze and serve.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Bake

INTERMEDIATE RECIPE

●●○

Blueberry Crisp

Prep: 5 minutes | **Cook:** 25 minutes | **Makes:** 2 servings

Ingredients

- 1 ½ cups fresh blueberries, rinsed
- 2 teaspoons granulated sugar
- 2 teaspoons all-purpose flour
- 3 tablespoons unsalted butter, melted
- 3 tablespoons packed light brown sugar
- ¼ cup all-purpose flour
- ¼ cup old-fashioned oats
- ⅛ teaspoon ground cinnamon
- Pinch kosher salt

For serving (optional)

- Vanilla ice cream
- Whipped cream

Directions

- 1 Place blueberries, sugar, and flour in the Small Batch Container. Gently stir to combine, evenly coating berries in sugar and flour.
- 2 In a small bowl, combine all topping ingredients and stir until well incorporated.
- 3 Sprinkle topping over berry mixture in even layer.
- 4 Attach CRISPi PowerPod to container, press MODE until BAKE illuminates, set time to 25 minutes, and press START to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, allow to cool for 5 minutes, then serve with ice cream and/or whipped cream if desired.



Small Batch
6-cup (1.5 L)

Bake

INTERMEDIATE RECIPE

●●○

TIP: Swap blueberries out for your favorite fresh berries.

Big Batch Air Fry Chart

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

NOTE: Install crisper plate before cooking.

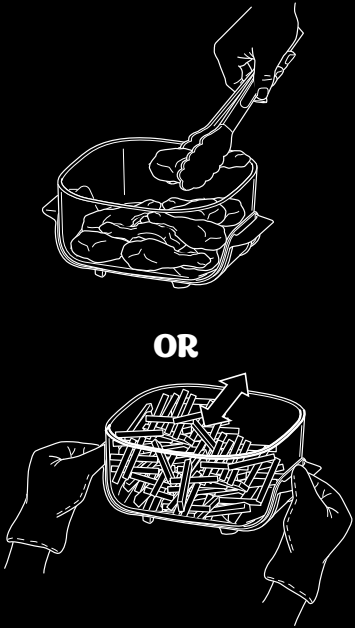
NOTE: When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3–5 minutes to prevent overcooking.

NOTE: Be sure to first install the PowerPod in the adapter, then place the assembled pod and adapter on the large container.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES						
Asparagus	2 bunches	Stems trimmed	Toss with 2 tsp oil	AIR FRY	15–20 mins	None
Bell peppers	8 peppers	Seeded, cut in quarters	None	AIR FRY	25–35 mins	Flip halfway through cooking
Broccoli	2 heads (1 1/2 lbs)	Cut in 1-inch florets	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	15–20 mins	Toss halfway through cooking
Brussels sprouts	1 1/2 lbs	Cut in half, stems removed	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	15–20 mins	Toss halfway through cooking
Butternut squash	3 lbs	Peeled, cut in 1–2-inch pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	25–30 mins	Toss halfway through cooking
Carrots	2 lbs	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	25–30 mins	None
Cauliflower	1 large head (1 1/2 lbs)	Cut in 1-inch florets	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	20–25 mins	Toss halfway through cooking
Green beans	1 1/2 lbs	Trimmed	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	20–25 mins	Toss halfway through cooking
Kale (for chips)	3 cups, packed	Torn in pieces, stems removed	None	AIR FRY	10–15 mins	Toss halfway through cooking
Mushrooms	2 1/2 lbs (1.1 kg)	Rinsed, cut in quarters	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	20–25 mins	None
Sweet potatoes	2 1/2 lbs	Cut in 1/2-inch pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	30–35 mins	Toss halfway through cooking
Zucchini	2 lbs	Cut in 1/2-inch rounds	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	20–25 mins	Toss halfway through cooking
POULTRY						
Chicken breasts, boneless	5–6 breasts (6–8 oz each)	None	None	AIR FRY	20–25 mins	None
Chicken drumsticks	6 each (1 1/2 lbs)	None	None	AIR FRY	15–20 mins	None
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	AIR FRY	30–35 mins	Toss twice during cooking
SEAFOOD						
Crab cakes	4 cakes (6–8 oz each)	None	Brush with oil	AIR FRY	15–20 mins	None
Salmon fillets	4 fillets (4 oz each)	None	Brush with oil	AIR FRY	10–15 mins	None
Shrimp	2 lbs	Whole, peeled, tails on	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	15–20 mins	None

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



Big Batch Air Fry Chart, continued

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

NOTE: Install crisper plate before cooking.

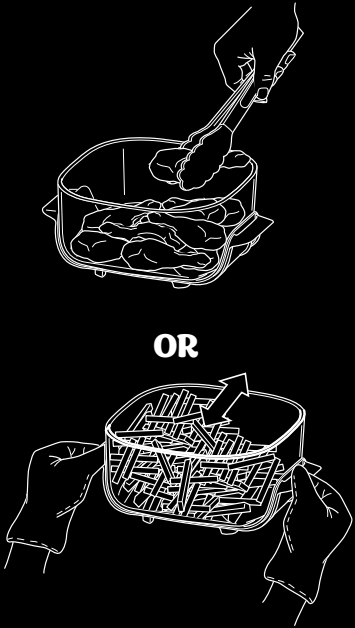
NOTE: When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3–5 minutes to prevent overcooking.

NOTE: Be sure to first install the PowerPod in the adapter, then place the assembled pod and adapter on the large container.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	COOK TIME	INTERACTION
BEEF						
Burgers	4 patties, 80% lean (1/4 lb each), 1-inch thick	None	None	AIR FRY	10–15 mins	Flip halfway through cooking
Hot dogs	18 each	None	None	AIR FRY	10–15 minutes	Flip halfway through cooking
Meatballs, fresh	12 meatballs (2 oz each)	None	None	AIR FRY	15–20 mins	None
Steaks	5 steaks (6 oz each)	None	None	AIR FRY	10–15 mins	None
Strip steaks	2 steaks (10–12 oz each)	None	None	AIR FRY	15–20 mins	None
PORK						
Bacon	8 strips, cut in half	None	None	AIR FRY	10–15 mins	None
Pork chops	5 boneless chops (8 oz each)	None	Brush with oil	AIR FRY	15–20 mins	None
Pork tenderloin	2 tenderloins (1–1 1/2 lbs), cut in half	Whole	Brush with oil	AIR FRY	30–35 mins	Flip halfway through cooking
Sausages	8 sausages	Whole	None	AIR FRY	15–20 mins	None
FROZEN FOODS						
Burgers	4 patties, 80% lean (1/4 lb each)	None	None	MAX CRISP	15–20 mins	None
Chicken nuggets	1 1/2 boxes (1 1/2 lbs)	None	None	MAX CRISP	15–20 mins	Toss halfway through cooking
Egg bites	9 bites (2 oz each)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	Flip halfway through cooking
French fries	2 lbs	None	None	MAX CRISP	30–35 mins	Toss halfway through cooking
Hashbrown patties	5 patties (10 oz)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	Flip halfway through cooking
Mozzarella sticks	2 boxes (11 oz each)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	Flip halfway through cooking
Pizza rolls	2 bags (20 oz each)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	Toss halfway through cooking
Popcorn shrimp	2 boxes (14–16 oz each)	None	None	MAX CRISP	15–20 mins	Toss halfway through cooking
Pot stickers	2 bags (12 oz each)	None	None	MAX CRISP	20–25 mins	Flip halfway through cooking
Sweet potato fries	1 bag (20 oz)	None	None	MAX CRISP	10–15 mins	Flip halfway through cooking
Tater tots	1 bag (32 oz)	None	None	MAX CRISP	20–25 mins	Toss halfway through cooking

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



Small Batch Air Fry Chart

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

NOTE: Install crisper plate before cooking.

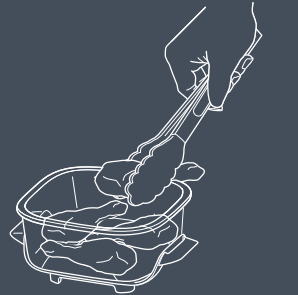
NOTE: When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3-5 minutes to prevent overcooking.

NOTE: Recrisp up to 2 1/2 pounds (1.1 kg) of food in the Big Batch (4-qt [3.8 L] container) for 15-20 minutes, or until internal temperature reaches 165°F (74°C).

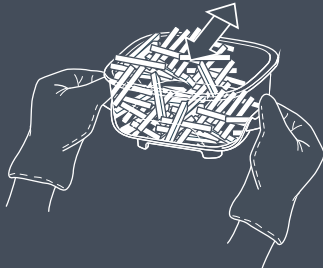
INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES						
Asparagus	4 oz	Trimmed, cut in half	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	8-10 mins	Toss halfway through cooking
Bell pepper	8 oz	Seeded, cut in strips	None	AIR FRY	10-15 mins	Toss halfway through cooking
Broccoli	1 small head	Cut in 1-inch florets	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	8-10 mins	Toss halfway through cooking
Brussels sprouts	8 oz	Trimmed, cut in half	None	AIR FRY	10-12 mins	Toss halfway through cooking
Butternut squash	8 oz	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	None	AIR FRY	10-15 mins	None
Carrots	8 oz	Cut in 1/2-inch pieces	None	AIR FRY	10-15 mins	None
Cauliflower	6 oz	Cut in 1-inch florets	None	AIR FRY	10-15 mins	Toss halfway through cooking
Green beans	6 oz	Trimmed	None	AIR FRY	10-15 mins	Toss halfway through cooking
Kale (for chips)	2 oz	Torn in pieces, stems removed	None	AIR FRY	4-5 mins	None
Mushrooms	6 oz	Rinsed, cut in quarters	None	AIR FRY	10-15 mins	None
Sweet potato	1/2 lb (1-2 medium)	Cut in 1/2-inch pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	20-25 mins	Toss halfway through cooking
Zucchini	1/2 lb (1-2 medium)	Cut in 1/2-inch rounds	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	15-20 mins	Toss halfway through cooking
POULTRY						
Chicken breasts, boneless	1 breast (6-8 oz)	None	Brush with oil	AIR FRY	15-20 mins	None
	1 breast (6-8 oz)	Cut in 1 1/2-2-inch pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	10 mins	None
Chicken drumsticks	2 drumsticks (8 oz)	None	None	AIR FRY	12-15 mins	None
Chicken wings	3/4 lb (12 oz)	Drumettes & flats	None	AIR FRY	20-25 mins	Toss halfway through cooking
SEAFOOD						
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None	None	AIR FRY	10-15 mins	None
Salmon fillets	2 fillets (4 oz each)	None	Brush with oil	AIR FRY	10-15 mins	None
Shrimp	8 oz	Whole, peeled, tails removed	None	AIR FRY	8-10 mins	Flip halfway through cooking
BEEF						
Burgers	2 patties, 80% lean (1/4 lb each)	None	None	AIR FRY	10-15 mins	None
Hot dogs	4 hot dogs	Whole	None	AIR FRY	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Meatballs, fresh	5 meatballs (2 oz each)	None	None	AIR FRY	8-12 mins	None
Steak	1 steak (10-12 oz)	None	None	AIR FRY	10-15 mins	None
Strip steak	1 steak (6-8 oz)	None	None	AIR FRY	15 mins	None
PORK						
Pork chops	2 chops (6-8 oz each)	None	None	AIR FRY	15-20 mins	None
Pork tenderloin	1 loin (25-30 oz)	Cut in thirds	None	AIR FRY	20-25 mins	None
Sausages	4 sausages	None	None	AIR FRY	10-15 mins	None

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



Small Batch Air Fry Chart, continued

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

NOTE: Install crisper plate before cooking.

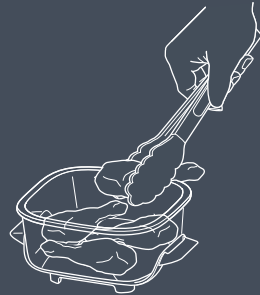
NOTE: When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3-5 minutes to prevent overcooking.

NOTE: Recrisp up to 2 1/2 pounds (1.1 kg) of food in the Big Batch (4-qt [3.8 L] container) for 15-20 minutes, or until internal temperature reaches 165°F (74°C).

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	COOK TIME	INTERACTION
FROZEN FOODS						
Burger	1 patty (1/3 lb)	None	None	MAX CRISP	15-20 mins	None
Chicken nuggets	1/2 box (6 oz, 10 count)	None	None	MAX CRISP	10 mins	None
Egg bites	4 bites (2 oz each)	None	None	MAX CRISP	10-15 mins	None
Fish fillets	3 fillets (2 oz each)	None	None	MAX CRISP	10-15 mins	None
Fish sticks	8 fish sticks (6 oz)	None	None	MAX CRISP	8-10 mins	None
French fries	1/2 lb	None	None	MAX CRISP	10-15 mins	Toss halfway through cooking
Hashbrown patties	2 patties (4 oz)	None	None	MAX CRISP	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Mozzarella sticks	1 box (8 oz)	None	None	MAX CRISP	6-8 mins	None
Pizza rolls	1/2 bag (10 oz, 20 count)	None	None	MAX CRISP	8-10 mins	None
Popcorn Shrimp	1/2 lb	None	None	MAX CRISP	8-10 mins	None
Pot stickers	1/2 bag (6 oz, 8 count)	None	None	MAX CRISP	8-10 mins	None
Sweet potato fries	1/2 lb	None	None	MAX CRISP	10-15 mins	Toss halfway through cooking
Tater tots	1 1/4 cups	None	None	MAX CRISP	10-15 mins	Toss halfway through cooking

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



Small Batch Recrisp Chart

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

NOTE: Install crisper plate before cooking.

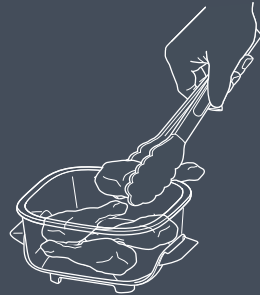
NOTE: When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3-5 minutes to prevent overcooking.

NOTE: Recrisp up to 2 1/2 pounds (1.1 kg) of food in the Big Batch (4-qt [3.8 L] container) for 15-20 minutes, or until internal temperature reaches 165°F (74°C).

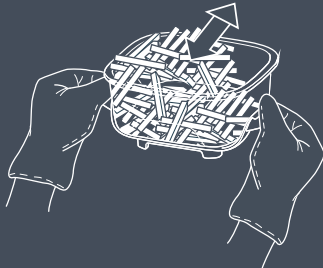
INGREDIENT (COLD/REFRIGERATED & PRE-COOKED)	AMOUNT	PREPARATION	CRISPER PLATE ORIENTATION	FUNCTION	COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES						
Baked potato	1 large baked potato (8-10 oz)	Cut in half	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Broccoli	6 oz (approx. 2 cups)	Cut in 1-inch florets	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Toss halfway through cooking
Brussels sprouts	8 oz (approx. 2 cups)	Trim ends, cut in half	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Toss halfway through cooking
Roasted baby potatoes	approx. 2 cups	Cut in half	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	None
Zucchini	10 oz (approx. 2 cups)	Cut in 1/4-inch slices	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Toss halfway through cooking
PROTEINS						
Chicken breast/thigh	8 oz	Cut in 1-inch slices	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	None
Chicken nuggets	8-10 pieces (6 oz)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	None
Chopped pork or brisket	8 oz (approx. 2 cups)	Chopped or pulled	Place food in container, then place crisper plate on top	Recrisp	5-10 mins	None
Hamburger patty	1 patty (4 oz)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	None
Meatballs	10-12 oz (approx. 2 cups)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	Stir halfway through cooking
Pork tenderloin	8 oz	Cut in 1/2-inch slices	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	None
Salmon	2 fillets (12 oz)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	None
Steak	8 oz	Cut in 1-inch slices	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	None
Shrimp	10-12 large shrimp (6 oz)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Turkey breast	8 oz	Cut in 1/2-inch slices	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	8-10 mins	None

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



Small Batch Recrisp Chart , continued

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

NOTE: Install crisper plate before cooking.

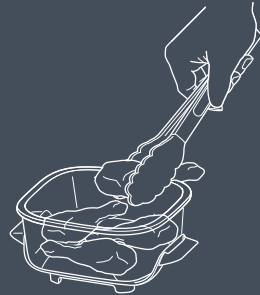
NOTE: When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3-5 minutes to prevent overcooking.

NOTE: Recrisp up to 2 1/2 pounds (1.1 kg) of food in the Big Batch (4-qt [3.8 L] container) for 15-20 minutes, or until internal temperature reaches 165°F (74°C).

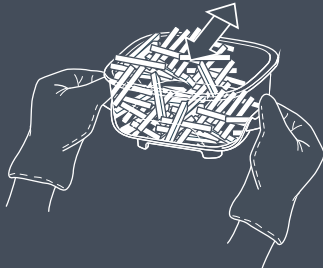
INGREDIENT (COLD/REFRIGERATED & PRE-COOKED)	AMOUNT	PREPARATION	CRISPER PLATE ORIENTATION	FUNCTION	COOK TIME	INTERACTION
LEFOVER FAVORITES						
Breakfast sandwich	1 sandwich (6-8 oz)	Cut in half	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Burrito		None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Chinese takeout (Lo Mein)		None	Place food in container, then place crisper plate on top	Recrisp	5-10 mins	Mix halfway through cooking
Dumplings	8 oz (approx. 2 cups)	Add 1 tablespoon water over dumplings	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	None
French fries	4 oz (approx. 2 cups)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	3-5 mins	None
Grilled cheese	1 sandwich (approx. 4 oz)	Cut in half	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Pancakes	1 pancake (approx. 2 oz)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Pasta	6 oz (approx. 2 cups)	Add 1 tablespoon water	Place food in container, then place crisper plate on top	Recrisp	3-5 mins	Stir halfway through cooking
Pizza slice	1 slice (2 1/2 oz)	None	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	None
Quesadilla	1 small quesadilla (approx. 4 oz)	Cut in half	Place crisper plate in container, then place food on top	Recrisp	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Rice	2 cups (8 oz)	Add 1 tablespoon water	Place food in container, then place crisper plate on top	Recrisp	5-10 mins	Stir halfway through cooking

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



NINJA CRISPi™

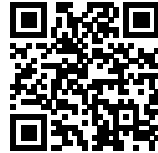
PORTABLE COOKING SYSTEM

FN101CGY_IG_QSG_MP_E-F_Mv8

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA CRISPI, POWERPOD, and TEMPWARE are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

ONLY NINJA® HAS
TempWare™
Glassware



**FEWER DISHES.
MORE OPTIONS.**

Scan the QR code to
get extra containers in a
range of sizes.

Veuillez lire le Guide de l'utilisateur de Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.



NINJA
CRISPi[™]
SYSTÈME DE CUISSON PORTATIF

Guide de démarrage rapide

Recettes, tableaux et conseils pratiques pour cuisiner



Bienvenue dans votre système de cuisson portatif tout-en-un

Vous avez maintenant la puissance d'une friteuse à air chaud pleine grandeur dans la paume de votre main. Poursuivez votre lecture pour obtenir des conseils, des astuces et des conseils pratiques pour votre friteuse à air chaud Ninja CRISPi™.



Fermez



Faites croustiller



Servez



Rangez

Table des matières

Présentation du système Ninja CRISPi™	4
Voici votre ensemble de départ TempWare™	5
Présentation du panneau de commande	6
Fonctionnalité 4 en 1	7
Croustiller les plats	8
Re-croustiller les restes	9
Votre guide pour planifier facilement les repas de la semaine	12
Créez un repas CRISPi personnalisé	14
Recettes pour démarrer	16
Recettes	24
Tableaux de cuisson	48

La préparation des repas facilitée.

Procurez-vous tous les contenants dont vous avez besoin pour préparer vos repas de la semaine en un clin d'œil.



BALAYEZ ICI
pour obtenir des conseils, des recettes, et pour ajouter des contenants à votre collection.

ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories



Capacité de 4 pte
(3,8 l)



Capacité de 2,5 pte
(2,4 l)



Capacité de 6 tasses (1,5 l)



Capacité de 5 tasses (1,3 l)

Présentation de la friteuse à air Ninja CRISPI™

de 1 500 watts dans un module PowerPod™ léger

Module PowerPod™ CRISPI

Détecte le contenant TempWare™ que vous utilisez et ajuste la température de cuisson.

REMARQUE : Les couleurs et les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle.

Adaptateur pour grand contenant

Adapte le module PowerPod™ pour qu'il fonctionne avec les grands contenants. Aucun adaptateur requis pour le petit contenant.

Conception facile à ranger

Le module PowerPod peut être empilé sur des contenants emboîtables.

Sécuritaire sur les comptoirs

Les pieds durables et résistants à la chaleur du module PowerPod et de l'adaptateur permettent de les placer en toute sécurité sur le granite, le stratifié, le quartz, les étals, le marbre et plus encore.

Plaque pour cuisson croustillante

Les petits et grands formats s'insèrent dans leurs récipients TempWare respectifs pour faire croustiller vos aliments à la perfection.

Contenant TempWare

Conçu exclusivement pour le module PowerPod CRISPI, ce récipient en verre résiste à la cuisson à haute température jusqu'à 450°F (230°C) et peut aussi servir de plat de service.

SEUL NINJA OFFRE LES

Récipients en verre TempWare

UNIQUEMENT
COMPATIBLES
AVEC
L'AUTOCUISEUR
NINJA CRISPI™
POWERPOD™

Résistants aux chocs thermiques

Passez d'aliments surgelés à croustillants en quelques minutes **SANS QUE LE VERRE SE BRISE.**

Récipients en verre résistants à de hautes températures

Résistent jusqu'à 450°F (230°C) d'air surchauffé.

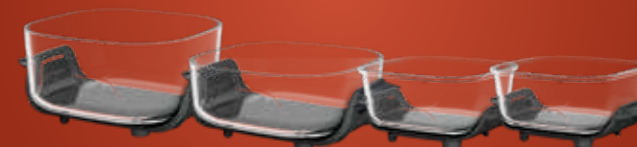
Vont au lave-vaisselle

Les contenants et couvercles vont au lave-vaisselle et sont sans BPA.



MOINS DE VAISSELLE. PLUS D'OPTIONS.

Balayez le code QR pour obtenir des contenants supplémentaires de différentes tailles pour cuire tous vos repas, en tout temps.



4 pté (3,8 l)

2,5 pté (2,4 l)

6 tasses (1,5 l)

5 tasses (1,3 l)

Voici votre ensemble de départ TempWare™



**4 PTE (3,8 L)
GRANDE QUANTITÉ**
Nourrissez jusqu'à 4 personnes

Couvercle encliquetable
pour faciliter la conservation des restes.

Couvercle résistant aux fuites

pour faciliter la préparation des repas ou leur transport sur le pouce.

Poignées permanentes à prise facile

Les poignées non amovibles restent en place et facilitent le transport de la cuisine à la table.



**6 TASSES (1,5 L)
PETITE QUANTITÉ**
Repas prêts en 7 minutes

Astuce : La friteuse à air chaud CRISPI fonctionne avec les récipients en verre TempWare **SEULEMENT.**



Pieds sécuritaires pour le comptoir

Déposez le contenant sur n'importe quelle surface de comptoir grâce à des pieds durables et résistants à la chaleur.

Sécuritaires sur

LE GRANITE | LE STRATIFIÉ | LE QUARTZ
LES ÉTALS | LE MARBRE



Présentation du panneau de commande

Cuisson simplifiée avec 4 fonctionnalités.



Familiarisez-vous avec l'appareil

1

Mettre en marche

Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre le module PowerPod CRISPi™, interrompre ou commencer la cuisson, ou maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour l'éteindre pendant la cuisson.

2

Sélectionner le mode

Appuyez sur le bouton du mode de cuisson souhaitée.

3

Régler le temps

Le mode proposera un temps de cuisson. Appuyez sur - ou sur + pour régler le temps de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Comment interrompre la cuisson

Pour interrompre la cuisson, retirez le module PowerPod CRISPi. Pour reprendre la cuisson, remettez le module PowerPod sur le contenant et appuyez sur MARCHÉ.

Fonctionnalité 4 en 1

Passez de la chaleur basse à la chaleur élevée grâce aux 4 fonctionnalités de cuisson.

Consultez les tableaux de cuisson à la fin de ce guide pour obtenir de plus amples renseignements.

Chaleur basse

380°F (190°C) à
400°F (200°C)

375°F (190°C) à
400°F (200°C)

400°F (200°C) à
425°F (215°C)

Chaleur élevée
425°F (215°C) à
450°F (230°C)

Re-croustiller



Ravivez les restes avec une texture uniforme et croustillante.

Cuire



Faites cuire des desserts et du pain jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement dorés.

Idéale pour les pâtes à pain et à biscuits préparées à la main ou non.

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de préparer de pâtes liquides fines (telles que les gâteaux et les gâteaux au fromage). Les pâtes plus épaisses (comme les muffins et les brownies) DOIVENT être cuites dans des moules en silicone ou en aluminium de taille standard placés sur la plaque pour cuisson croustillante. De plus, réduisez le temps de cuisson recommandé de 50 %.

NE VERSEZ PAS LA PÂTE DIRECTEMENT DANS LES CONTENANTS.

Cuisson croustillante



Faites croustiller vos aliments préférés à la perfection avec peu ou pas d'huile.

Crousti Max



Obtenez un croquant extra croustillant en chauffant rapidement à haute température.

Idéale pour les aliments surgelés préemballés.

Croustiller les plats

Faites frire à l'air chaud et à la perfection des aliments frais ou surgelés.

Comment croustiller

Cuire
375°F (190°C) à 400°F (200°C)

Cuisson croustillante
400°F (200°C) à 425°F (215°C)

Crousti Max
425°F (215°C) à 450°F (230°C)

- 1 **Ajoutez la plaque pour cuisson croustillante**
- 2 **Ajoutez les aliments**
Ajoutez un assaisonnement ou une marinade si nécessaire. *Astuce : Vous pouvez faire mariner directement dans le récipient en verre.*
- 3 **Fixez le module PowerPod™ et sélectionnez le mode**
Si vous utilisez le petit contenant, placez le module PowerPod sur le contenant en vous assurant qu'il est bien aligné. Si vous utilisez le grand contenant, insérez le module PowerPod dans l'adaptateur jusqu'à ce qu'il s'enclenche à l'avant et à l'arrière, puis placez le module PowerPod et l'adaptateur assemblés sur le grand contenant. Sélectionnez le mode et réglez le temps de cuisson au besoin.
- 4 **Mélangez de temps en temps**
Soulevez le module PowerPod pour remuer ou mélangez les ingrédients à l'aide d'une pince en silicone une ou deux fois pendant la cuisson.

Sécurité

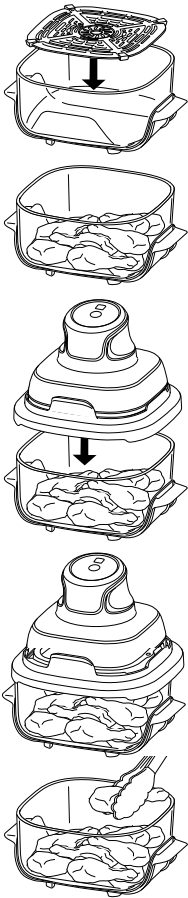
La cuisson s'arrête automatiquement lorsque vous retirez le module PowerPod du contenant. Pour reprendre la cuisson, placez le module PowerPod sur le contenant et appuyez sur MARCHE.

- 5 **Servez**
- Les contenants TempGuard peuvent être placés directement sur n'importe quelle surface de comptoir.

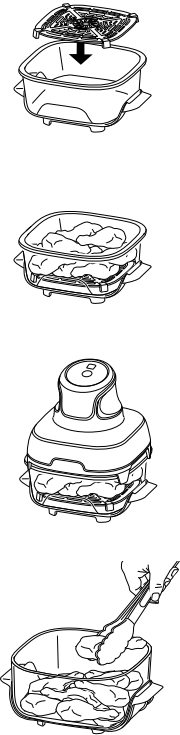


Remarque : Le module PowerPod peut être installé sur n'importe quelle surface de comptoir grâce à des pieds durables et résistants à la chaleur.

Grand (4 pintes)



Petit (6 tasses)



Astuces :

- Utilisez l'adaptateur pour le grand contenant et retirez l'adaptateur du petit contenant.
- Pour retirer l'adaptateur du module PowerPod en toute sécurité, laissez-le refroidir avant de le manipuler. Poussez le module PowerPod vers l'arrière tout en maintenant la languette centrale de l'adaptateur enfoncée pour l'enlever.

Re-croustiller les restes

Ravivez les restes en de nouveaux plats.

Comment re-croustiller

- Re-croustiller**
380°F (190°C) à 400°F (200°C)
- 1 **Ajoutez des aliments à réchauffer (facultatif)**
Ajoutez tous les aliments que vous voulez réchauffer, mais pas croustiller (pâtes, riz, etc.) au fond du contenant.
- 2 **Ajoutez la plaque pour cuisson croustillante**
- 3 **Ajoutez des aliments à re-croustiller**
Ajoutez les aliments que vous souhaitez croustiller (protéines, légumes, etc.).
- 4 **Installez le module PowerPod et sélectionnez le mode**
Placez le module PowerPod sur le contenant. Sélectionnez RE-CROUSTILLER. Faites cuire pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les aliments soient chauds.
- 5 **Retirez la plaque pour cuisson croustillante et servez**
À l'aide d'une fourchette, retirez la plaque pour cuisson croustillante, puis servez. Les contenants TempGuard peuvent être placés directement sur n'importe quelle surface.

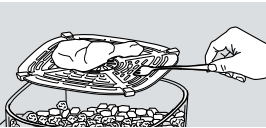
Astuce : Le petit contenant TempWare de 6 tasses (1,5 l) est de la taille idéale pour les restes.

Remarque : Consultez le tableau Re-croustiller à la fin de ce guide pour obtenir de plus amples renseignements.



Superposition d'un repas à re-croustiller

- Aliments à re-croustiller
- Plaque pour cuisson croustillante
- Aliments à réchauffer



Retrait de la plaque pour cuisson croustillante

Insérez une fourchette dans une fente de la plaque pour cuisson croustillante et soulevez-la délicatement.

Êtes-vous prêt à croustiller?

Apprenez comment préparer des collations croustillantes et des repas complets en quelques minutes.

RETOURNEZ POUR TROUVER LES SECTIONS SUIVANTES :

Votre guide pour planifier facilement les repas de la semaine	12
Créez un repas CRISPi™ personnalisé	14
Recettes pour démarrer	16
Recettes	24
Tableaux de cuisson	48

Recettes pour démarrer Ninja CRISPi™



Pommes de terre farcies au fromage

Page 20 | Recette pour débutants



Ailes de poulet glacées à la sauce teriyaki

Page 22 | Recette pour débutants



Trempeuse au poulet Buffalo

Page 16 | Recette pour débutants



Bifteck de pointe mariné avec pommes de terre grelots

Page 18 | Recette pour débutants

Votre guide pour planifier facilement les repas de la semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	Bâtonnets de pain doré et sauce (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous aux pages 24 et 25 pour obtenir la recette.	Chaussons aux pommes (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous à la page 46 pour obtenir la recette.	Bouchées d'œufs surgelées (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous aux pages 50 et 51 pour le tableau de cuisson à l'air chaud.	Galettes de pommes de terre rissolées (contenant de 6 tasses [1,5 l]) accompagnées d'œufs brouillés Reportez-vous aux pages 50 et 51 pour le tableau de cuisson à l'air chaud. Servez avec des œufs brouillés pour un repas complet.	Patates douces rissolées (contenant de 4 pte [3,8 l]) Reportez-vous aux pages 48 et 49 pour le tableau de cuisson à l'air chaud. Mélangez des patates douces, des poivrons et des épices pour créer une galette croustillante.
DÎNER	Bifteck de pointe mariné avec pommes de terre grelots (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous aux pages 18 et 19 pour obtenir la recette.	Poitrine de poulet frite à l'air chaud (contenant de 6 tasses [1,5 l]) servie sur une salade fraîche Reportez-vous aux pages 52 et 53 pour le tableau de cuisson à l'air chaud.	Sandwich au pain de viande (avec les restes de pain de viande de la veille) (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous pages 56 et 57 pour des idées d'aliments à recroustiller.	Crevettes teriyaki avec poivrons et brocoli (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous aux pages 14 et 15 pour créer votre plat CRISPI.	Restes de boulettes de viande et de pâtes (contenant de 6 tasses [1,5 l]) Reportez-vous pages 56 et 57 pour des idées d'aliments à recroustiller.
SOUPER	Ailes de poulet glacées à la sauce teriyaki (contenant de 4 pte [3,8 l]) servies avec du riz blanc cuit ou de la salade fraîche Reportez-vous aux pages 22 et 23 pour obtenir la recette.	Pain de viande classique (contenant de 4 pte [3,8 l]) servi avec des accompagnements au choix Reportez-vous à la page 35 pour obtenir la recette.	Poulet entier croustillant (contenant de 4 pte [3,8 l]) servi avec des pommes de terre rôties Reportez-vous à la page 36 pour obtenir la recette. Ajoutez des pommes de terre grelots ou des légumes de votre choix.	Boulettes de viande (contenant de 4 pte [3,8 l]) avec sauce marinara et pâtes Reportez-vous aux pages 50 et 51 pour le tableau de cuisson à l'air chaud. Servez avec des pâtes fraîchement cuites.	Sandwichs de type <i>Philly Cheesesteak</i> (contenant de 4 pte [3,8 l]) Reportez-vous aux pages 38 et 39 pour obtenir la recette.

Utilisez les contenants pour petites et grandes quantités pour préparer le déjeuner, le dîner et le souper toute la semaine. Suivez ce guide pour vous inspirer et ajoutez vos recettes et ingrédients comme vous le souhaitez.

Légende :

Utilisez les couleurs ci-dessous pour savoir quels contenants utiliser pour préparer vos repas.

4PTE (3,8 L)

GRANDE QUANTITÉ

6 TASSES (1,5 L)

PETITE QUANTITÉ

CONSEIL : Vous avez aussi envie de dessert? CRISPI peut le faire! Reportez-vous aux pages 46 et 47 pour des recettes de desserts.



6 TASSES (1,5 L) PETITE QUANTITÉ

Créez un repas CRISPi personnalisé.

Étape 1 Choisissez votre protéine

VOLAILLE

2 OU 3 CUISSSES DE POULET DÉOSSÉES, SANS PEAU
(8 oz [227 g] au total)

1 POITRINE DE POULET DÉOSSÉE, SANS PEAU (8 oz [227 g])

6 CROQUETTES DE POULET SURGELÉES (6 oz [170 g])

BŒUF

1 BIFTECK DE SURLONGE
(6 à 8 oz [170 à 227 g])

6 BOULETTES DE VIANDE HACHÉE FRAÎCHES OU SURGELÉES
(1 oz [28 g] chacune)

1/2 LB DE BIFTECK DE POINTE

1 tasse de BŒUF HACHÉ
(6 oz [170 g]), en morceaux

POISSON ET FRUITS DE MER

8 À 10 GROSSES CREVETTES FRAÎCHES OU SURGELÉES
(pelées et déveinées)

1 FILET DE SAUMON (6 oz [170 g])

PORC

1 CÔTELETTE DE PORC DÉOSSÉE (8 oz [227 g])

2 SAUCISSES DE PORC OU DE POULET (3 oz [85 g] chacune)

OPTION VÉGÉTARIENNE

TOFU
environ 1 tasse (6 oz [170 g]), coupé en morceaux de 1 po ou en bâtonnets

VIANDE À BASE DE PLANTES
environ 1 tasse (6 oz [170 g]), en morceaux

CONSEIL : Pour une cuisson plus rapide, coupez les protéines en morceaux de 1 po et faites-les cuire à CUISSON CROUSTILLANTE pendant 10 à 15 minutes.

CONSEIL : Pour plus de saveur, placez les protéines sur une plaque pour cuisson croustillante dans le contenant et badigeonnez de tous les côtés avec 2 c. à soupe (30 ml) de marinade. Réfrigérez de 30 minutes à toute la nuit. Ajoutez les légumes dans la plaque pour cuisson croustillante lorsque vous êtes prêt à les cuire.

Étape 2 Choisissez vos légumes

1/2 tasse (4 oz) [113 g] sur la plaque pour cuisson croustillante

ASPERGES (fraîches ou surgelées), parées et coupées en morceaux de 2 po

POIVRONS MOYENS épépinés, coupés en morceaux de 1 po

BROCOLI (frais ou surgelé), coupé en fleurons de 1 po

CHOUX DE BRUXELLES parés, coupés en deux

CAROTTES SURGELÉES

CHOUX-FLEUR coupé en fleurons de 1 po

HARICOTS VERTS (frais ou surgelés), parés et coupés en morceaux de 2 po

COURGETTE coupée en morceaux de 1 po

AUBERGINE coupée en morceaux de 1 po

FRITES SURGELÉES

FRITES DE PATATE DOUCE SURGELÉES

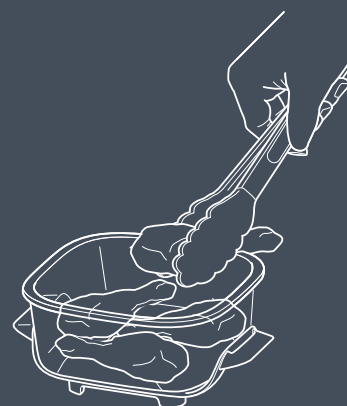
CHAMPIGNONS coupés en tranches de 1/4 po

CONSEIL : Mélangez les légumes dans 1 c. à soupe (15 ml) d'huile et assaisonnez au goût.

Mélangez et agencez les légumes au goût (pour de meilleurs résultats, ne mélangez pas les légumes frais et surgelés).

Placez les protéines et les légumes côte à côte sur une plaque pour cuisson croustillante. Faites cuire à CUISSON CROUSTILLANTE pendant 15 à 20 minutes.

Retournez le contenu à mi-cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.



REMARQUE : Assurez-vous que les aliments atteignent ces températures de cuisson sécuritaires :

BŒUF : 145°F (60°C) À 155°F (65°C)

POISSON ET FRUITS DE MER : 145°F (60°C)

PORC : 145°F (60°C)

VOLAILLE : 165°F (70°C)

LÉGUMES : 165°F (70°C)

Étape 3 Garnissez à votre goût

SAUCE TERIYAKI

SAUCE BUFFALO

RANCH

SAUCE AUX ARACHIDES

SAUCE MARINARA

SAUCE BARBECUE

GLAÇAGE BALSAMIQUE

GRAINES DE SÉSAME

OIGNONS FRITS CROQUANTS

NOIX HACHÉES

LÉGUMES MARINÉS

FROMAGE ÉMIETTÉ (PARMESAN, FÊTA, CHÈVRE, ETC.)

HERBES FRAÎCHES

Trempeur au poulet Buffalo

Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** 32 minutes | **Portion(s) :** 4

Ingrédients

- 1 tasse de poitrine de poulet cuit, haché
- 1 bloc (8 oz) de fromage à la crème, ramolli
- ½ tasse de crème sure
- 1 tasse de sauce Buffalo
- 2 tasses de fromage cheddar râpé, divisé

Préparation



Placez le poulet dans le contenant pour petite quantité.



Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CROUSTI MAX s'allume, réglez le temps à 32 minutes et appuyez sur MARCHÉ, pour commencer la cuisson.



Lorsqu'il reste 30 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod, ajoutez le fromage à la crème, la crème sure, la sauce Buffalo et 1 tasse de fromage cheddar, puis remuez pour bien mélanger. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHÉ pour reprendre la cuisson.

CONSEIL : Vous préférez quelque chose de moins épicé? Créez une trempette au poulet barbecue en remplaçant la sauce Buffalo par de la sauce barbecue!



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Crousti Max

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○



Lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod, remuez la trempette et garnissez du reste du fromage cheddar. Remplacez le module PowerPod sur le contenant et appuyez sur MARCHÉ pour reprendre la cuisson.



La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne de la trempette est d'au moins 165°F. Servez la trempette chaude avec des craquelins, des croustilles ou des légumes tranchés.

Bifteck de pointe mariné avec pommes de terre grelots

Préparation : 10 minutes | **Marinade :** 30 minutes à 16 heures | **Cuisson :** 14 minutes | **Portion(s) :** 1

Ingrédients

- 6 à 8 onces de bifteck de pointe, coupées en morceaux de 1 à 2 po
- 2 c. à soupe de marinade au choix
- ½ tasse (4 oz) de pommes de terre grelots, coupées en quartiers
- ½ c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût

Préparation



Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité. Déposez les morceaux de bifteck de pointe dans une assiette et enrobez-les uniformément de marinade.



Couvrez le contenant et mettez-le au réfrigérateur pour le laisser mariner pendant 30 minutes ou jusqu'à 16 heures.



Au moment de la cuisson, disposez les pommes de terre à côté du bifteck dans une plaque pour cuisson crouillante. Garnissez les pommes de terre d'huile d'olive, de sel et de poivre.

CONSEIL : Vous n'avez pas le temps de mariner? Utilisez des morceaux de bifteck de pointe déjà marinés pour un repas plus rapide!



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Crousti Max

RECETTE POUR
DÉBUTANTS



Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CROUSTI MAX s'allume, réglez le temps à 14 minutes et appuyez sur MARCHÉ, pour commencer la cuisson.



Lorsqu'il reste 7 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour tourner doucement le steak et les pommes de terre pour assurer une cuisson uniforme. Replacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHÉ pour reprendre la cuisson.



Une fois la cuisson terminée, servez-les immédiatement.

Pommes de terre farcies au fromage

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 20 à 25 minutes | Portion(s) : 4

Ingrédients

- 2 lb de pommes de terre en bouchées congelées
- 2 tasses de fromage cheddar râpé

Garnitures (facultatives)

- Oignons verts tranchés
- Piments jalapenos tranchés
- Morceaux de bacon
- Crème sure

Préparation



Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité, puis placez les pommes de terre sur le dessus.



Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CROUSTI MAX s'allume, réglez le temps de cuisson à 20 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.



Lorsqu'il reste 10 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger doucement les pommes de terre pour assurer une cuisson uniforme. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.



Assurez-vous que les pommes de terre sont dorées et croustillantes, en poursuivant la cuisson au besoin. Lorsqu'il reste 1 minute sur la minuterie, retirez le module PowerPod et saupoudrez uniformément le fromage sur les pommes de terre. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.



Une fois la cuisson terminée, garnissez les pommes de terre d'oignons verts tranchés, de tranches de piments jalapenos, de morceaux de bacon et de crème sure au goût, puis servez.





Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Crousti Max

RECETTE POUR DÉBUTANTS

●○○

Ailes de poulet glacées à la sauce teriyaki

Préparation : 5 minutes | **Marinade :** 30 minutes à 16 heures | **Cuisson :** 40 minutes | **Portion(s) :** 4 à 6

Ingrédients

2 lb d'ailes de poulet
(pilons et ailes)
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
 $\frac{3}{4}$ tasses de sauce teriyaki, et plus pour servir
2 c. à soupe d'oignons verts, tranchés finement (facultatif)

Préparation



Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité, puis placez les ailes sur le dessus. Ajoutez le sel, le poivre et la sauce teriyaki aux ailes et remuez pour enrober.



Couvrez le contenant et mettez-le au réfrigérateur pour le laisser mariner pendant 30 minutes ou jusqu'à 16 heures.



Au moment de la cuisson, placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 40 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.

CONSEIL : Vous préféreriez un autre glaçage? Remplacez la teriyaki par de la sauce barbecue.



Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Cuisson
croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS



Lorsqu'il reste 30 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement les ailes. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson. Mélangez encore 2 fois, une fois : lorsqu'il reste 15 minutes sur la minuterie et une autre fois lorsqu'il reste 5 minutes.



Une fois la cuisson terminée, ajoutez de la sauce au goût et remuez pour enrober. Garnissez le tout au goût et servez chaud.



Bâtonnets de pain doré et saucisse

Préparation : 2 minutes | **Cuisson :** 8 minutes | **Portion(s) :** 1

Ingrédients

4 bâtonnets de pain doré surgelés (environ 4 oz)

4 saucisses à déjeuner surgelées

Sirop d'érable, à servir

Préparation

- 1 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité, puis placez les bâtonnets de pain doré et les saucisses sur le dessus.
- 2 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 8 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Lorsqu'il reste 4 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour tourner doucement le pain doré et les saucisses pour assurer une cuisson uniforme. Replacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement avec du sirop d'érable, au goût.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Crousti Max

RECETTE POUR
DÉBUTANTS



Nachos épicés aux haricots noirs

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 8 minutes | Portion(s) : 4

Ingrédients

- 2 tasses de croustilles de maïs, divisées
- 1 tasse de fromage cheddar râpé, divisé
- ¼ tasse + 2 c. à soupe de haricots noirs en conserve, égouttés, rincés, divisés
- ¼ tasse de piments jalapenos marinés, hachés et divisés

Garnitures (facultatives)

- Crème sure
- Salsa
- Coriandre

Préparation

- 1 Dans le contenant pour grande quantité, étalez les ingrédients dans l'ordre suivant : ½ tasse de croustilles, ¼ tasse de fromage, environ 2 c. à soupe de haricots et 1 c. à soupe de piments jalapenos. Répétez 3 fois de plus pour un total de 4 couches. Assurez-vous de laisser un espace de 3 po entre la couche supérieure des nachos et le rebord supérieur du contenant.
- 2 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 8 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Faites cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu, en poursuivant la cuisson au besoin.
- 4 Une fois la cuisson terminée, garnissez les nachos de garnitures supplémentaires comme de la crème sure, de la salsa et de la coriandre, au goût, et servez chaud.



Champignons farcis

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 12 minutes | Portion(s) : 4

Ingrédients

- ¼ tasse de chapelure panko
- ¼ tasse de fromage parmesan râpé
- ½ tasse de fromage ricotta
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- ¼ c. à thé de piment broyé (facultatif)
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 1 ½ c. à soupe de persil haché
- 1 lb de champignons de Paris, entiers, tiges enlevées

Préparation

- 1 Ajoutez tous les ingrédients, à l'exception des champignons, dans un bol moyen et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et homogène. Ensuite, répartissez uniformément la garniture entre les chapeaux de champignons.
- 2 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le grand contenant, puis placez délicatement les champignons, le côté farci vers le haut, sur le dessus, en les superposant si nécessaire.
- 3 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 12 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsqu'il reste 4 minutes sur la minuterie, ou lorsque les champignons du dessus sont dorés, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour retirer délicatement les champignons du dessus du contenant et réservez. Remettez le module PowerPod en place et appuyez sur MARCHE pour permettre aux champignons restants de cuire.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, servez les champignons farcis pendant qu'ils sont chauds.



CONSEIL : Remplacez par n'importe quels haricots en conserve que vous avez sous la main!

Filets de poulet au poivre au citron

Préparation : 2 minutes | Cuisson : 15 minutes | Portion(s) : 4



Ingrédients

1 lb de filets de poulet pané surgelés
1 ½ c. à thé d’assaisonnement de poivre au citron

Pour le service

Ketchup
Fromage bleu
Sauce barbecue
Sauce au miel et à la moutarde
Autres sauces au choix

Préparation

- 1 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité, puis placez les filets de poulet sur le dessus.
- 2 Placez l’adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l’adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu’à ce que CROUSTI MAX s’allume, réglez le temps de cuisson à 15 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Lorsqu’il reste 7 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement les filets et assurer une cuisson uniforme. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajoutez l’assaisonnement de poivre au citron et remuez pour enrober. Servez les filets immédiatement avec la trempette, au goût.

Choux de Bruxelles au bacon

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 17 minutes | Portion(s) : 4



Ingrédients

1 ½ lb de choux de Bruxelles, parés, coupés en deux
1 cuillère à soupe d’huile d’olive extra-vierge
1 c. à thé de sel casher
Poivre noir moulu, au goût
4 tranches de bacon crues, coupées en morceaux de ¼ po
2 c. à soupe de parmesan râpé

Préparation

- 1 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité, puis déposez les choux de Bruxelles sur le dessus.
- 2 Ajoutez l’huile, le sel, le poivre et le bacon, puis utilisez les pinces en silicone pour mélanger délicatement.
- 3 Placez l’adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l’adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu’à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s’allume, réglez le temps de cuisson à 17 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsqu’il reste 9 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement les choux de Bruxelles pour assurer une cuisson uniforme. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 5 Lorsqu’il reste 4 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et saupoudrez les choux de Bruxelles de parmesan. Mélangez délicatement les choux de Bruxelles avec des pinces en silicone. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement.

CONSEIL : Remplacez l’assaisonnement de poivre au citron par votre mélange d’épices préféré.

Haricots verts à l'ail

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes | Portion(s) : 4 à 6

Ingrédients

- 2 lb de haricots verts, dont les extrémités sont parées
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 4 grosses gousses d'ail, pelées, émincées
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût

Préparation

- 1 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité. Ajoutez les haricots verts, l'huile, l'ail, le sel et le poivre, et remuez avec des pinces en silicone pour enrober.
- 2 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 20 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Lorsqu'il reste 10 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement les haricots verts pour assurer une cuisson uniforme. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement.



CONSEIL : Servez avec de l'huile de chili pour un peu de piquant.

Crevettes à la noix de coco

Préparation : 2 minutes | Cuisson : 15 minutes | Portion(s) : 4

Ingrédients

- 1 lb de crevettes à la noix de coco surgelées
- Sauce chili douce, pour le service

Préparation

- 1 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité, puis déposez les crevettes sur le dessus.
- 2 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CROUSTI MAX s'allume, réglez le temps de cuisson à 15 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Lorsqu'il reste 8 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement les crevettes, pour assurer une cuisson uniforme. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 4 Lorsqu'il reste 3 minutes sur la minuterie, remuez délicatement les crevettes une fois de plus. Continuez la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, servez immédiatement avec de la sauce chili douce ou au goût.



CONSEIL : Faites-en un repas en le servant avec du riz de la veille ou instantané à cuisson rapide.

Asperges enrobées de prosciutto

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 10 à 15 minutes | Portion(s) : 2

Ingrédients

- ½ lb de tranches d'asperges minces, parées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 8 à 10 tranches de prosciutto
- Glaçage balsamique (facultatif)

Préparation

- 1 Enrobez les asperges d'huile, de sel et de poivre. Enroulez 1 tranche de prosciutto autour de 5 à 7 tiges d'asperges pour créer un bouquet bien serré. Continuez à enrouler jusqu'à ce que toutes les asperges soient regroupées.
- 2 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans un petit contenant pour petite quantité, puis placez les bouquets d'asperges sur le dessus. Il n'y a pas de problème si les bouquets se chevauchent.
- 3 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 10 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour tourner doucement les bouquets. Replacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 5 Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit doré et croustillant, en poursuivant la cuisson au besoin.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, versez un filet de glaçage balsamique, si désiré, et servez immédiatement.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○

Nœuds à l'ail

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 15 minutes | Portion(s) : 4

Ingrédients

- 1 lb de pâte à pizza du commerce, à température ambiante
- 1 bâtonnet de beurre non salé, coupé en morceaux de 1 po
- 3 c. à soupe d'ail émincé
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- ¼ tasse de fromage parmesan râpé
- 1 c. à soupe de persil frais, haché

Préparation

- 1 Divisez la pâte à pizza en 8 morceaux égaux et roulez chaque morceau en une corde de 6 po, puis faites un nœud et laissez reposer 5 minutes.
- 2 Placez le beurre, l'ail, le sel et le poivre dans le fond du contenant pour grande quantité, ajoutez la plaque pour cuisson croustillante sur le dessus, puis placez les nœuds sur le dessus de la plaque en veillant à ce qu'ils soient espacés uniformément.
- 3 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUIRE s'allume, réglez le temps de cuisson à 15 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée, assurez-vous que la température interne des nœuds soit d'au moins 200°F. Continuez à faire cuire au besoin.
- 5 Lorsque la cuisson désirée est atteinte, retirez la plaque pour cuisson croustillante pour permettre aux nœuds de tomber dans le mélange de beurre.
- 6 Ajoutez les nœuds pour les enrober de la préparation au beurre, parsemez de parmesan et de basilic frais haché et servez pendant que le tout est chaud.



Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Cuire

RECETTE
INTERMÉDIAIRE
●●○

Poulet aux fines herbes et aux pommes de terre

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes | Portion(s) : 6

Ingrédients

- 2 lb de pommes de terre grelots
- 1 petit oignon jaune, pelé et coupé en morceaux de ½ po
- ¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge, divisée
- 1 c. à thé de persil séché
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 6 poitrines de poulet, désossées, sans la peau (5 à 6 oz chacune)
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- Persil frais haché, pour la garniture, au goût

Préparation

- 1 Mettez les pommes de terre, les oignons, 2 c. à soupe d'huile, le persil séché, la poudre d'ail, le sel et le poivre dans le contenant pour grande quantité et remuez pour bien mélanger.
- 2 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 40 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Déposez les poitrines de poulet sur une assiette ou une planche à découper. Frottez avec les 2 c. à soupe d'huile restantes et assaisonnez avec des herbes de Provence, du sel et du poivre, au goût.
- 4 Lorsqu'il reste 25 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement les pommes de terre. Déposez ensuite le poulet sur les pommes de terre. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 5 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne du poulet est d'au moins 165°F. Continuez à faire cuire au besoin.
- 6 Servez chaud avec du persil frais haché, au goût.



Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Cuisson croustillante

RECETTE
INTERMÉDIAIRE
●●○

Pain de viande classique

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes | Portion(s) : 4 à 6

Ingrédients

- ¼ tasse de lait entier
- 2 gros œufs
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- ½ tasse de chapelure assaisonnée
- 1 tasse d'oignons frits croustillants
- 1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 2 lb de bœuf haché maigre (mélange 90/10)

Glaçage

- 1 tasse de ketchup
- ¼ tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 3 c. à soupe de cassonade pâle

Préparation

- 1 Dans un grand bol, mélanger le lait, l'œuf, la sauce Worcestershire, la chapelure, les oignons frits et les assaisonnements. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez le bœuf haché et mélangez. Façonnez le mélange en un pain de 2 po d'épaisseur.
- 2 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le grand contenant pour grande quantité, puis déposez le pain de viande sur le dessus.
- 3 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 40 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Préparez le glaçage en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol. Mélangez jusqu'à ce que la cassonade soit complètement dissoute.
- 5 Lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et badigeonnez la moitié du glaçage sur le pain de viande. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 6 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne du pain de viande est d'au moins 155°F. Continuez à faire cuire au besoin.
- 7 Une fois la cuisson terminée, laissez le pain de viande reposer pendant 5 minutes avant de le découper, puis servez-le avec le glaçage restant.



Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Cuisson croustillante

RECETTE
INTERMÉDIAIRE
●●○

Poulet entier croustillant

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 60 minutes | Portion(s) : 4

Ingrédients

- Poulet entier à rôtir de 3 à 4 lb, épongé et abats enlevés
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- Quartiers de citron, pour la garniture

Préparation

- 1 Badigeonnez le poulet avec l'huile et assaisonnez-le généreusement de sel et de poivre.
- 2 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour grande quantité, puis placez le poulet sur le dessus.
- 3 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 60 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne du poulet est d'au moins 165°F. Continuez à faire cuire au besoin.
- 5 Transférez le poulet sur une planche à découper et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes avant de trancher. Servez chaud avec des quartiers de citron.



Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR DÉBUTANTS



Sandwichs de type Philly Cheesesteak

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 minutes | Portion(s) : 4



Grande quantité
4 pte (3,8 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○

Ingrédients

- 2 petits poivrons, tranchés finement
- 1 oignon blanc, pelé, tranché finement
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 2 lb de bifteck de surlonge cru, tranché finement
- 5 tranches de fromage américain ou provolone
- 4 pains à sous-marin, grillés

Préparation

- 1 Placez les poivrons, les oignons, l'huile, le sel et le poivre dans le contenant pour grande quantité, puis mélangez délicatement.
- 2 Placez l'adaptateur sur le contenant, puis installez le module PowerPod CRISPi dans l'adaptateur. Appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 30 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Salez et poivrez le bifteck, au goût.
- 4 Lorsqu'il reste 23 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et placez le bifteck sur les poivrons et les oignons. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 5 Toutes les 3 à 4 minutes, retirez le module PowerPod et mélangez le bifteck, les poivrons et les oignons pour assurer une cuisson uniforme.
- 6 Lorsqu'il reste 1 minute sur la minuterie, retirez le module PowerPod et placez les tranches de fromage en une seule couche sur le mélange de bifteck, puis remettez le module PowerPod en place et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servez le mélange de *Cheesesteak* sur des petits pains à sous-marin grillés.



Mini-pizzas

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 3 à 5 minutes | Portion(s) : 1

Ingrédients

- 1 muffin anglais, coupé en deux
- ¼ tasse de sauce marinara
- ¼ tasse de fromage mozzarella râpé

Garnitures (facultatives)

- Mini-pepperonis
- Bacon émietté
- Olives tranchées
- Piments banane tranchés

Préparation

- 1 Garnissez uniformément chaque moitié de muffin anglais de sauce marinara, de fromage et de garnitures, au goût.
- 2 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité, puis placez les mini-pizzas sur le dessus.
- 3 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 3 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Faites cuire jusqu'à ce que le muffin anglais soit grillé et que le fromage ait fondu, en poursuivant la cuisson au besoin.
- 5 Une fois la cuisson terminée, laissez la pizza refroidir pendant 1 à 2 minutes. Servez-les chaudes.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○

Sandwich au fromage fondu

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 8 minutes | Portion(s) : 1

Ingrédients

- 2 tranches de pain blanc
- 3 tranches de fromage en tranches du commerce
- 1 c. à soupe de mayonnaise

Garnitures (facultatives)

- 2 tranches de jambon
- 2 tranches de charcuterie de dinde
- ½ tomate Roma, tranchée finement
- 1 c. à soupe de piments jalapenos marinés, coupés en dés

Préparation

- 1 Placez le fromage sur les deux tranches de pain, en ajoutant les garnitures par-dessus le fromage, au goût. Fermez le sandwich et tartinez la mayonnaise uniformément des deux côtés du sandwich.
- 2 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité, puis mettez le sandwich sur l'assiette.
- 3 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 8 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez une spatule antiadhésive pour retourner délicatement le sandwich. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, coupez le sandwich au fromage fondu en deux et servez immédiatement.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○

CONSEIL : Si désiré, remplacez le muffin anglais par un mini-pain naan.

CONSEIL : Pour vous assurer que le fromage adhère au pain pendant la cuisson, appuyez fermement sur la tranche de pain supérieure.

Brochettes de bœuf et de légumes

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 7 minutes | **Portion(s) :** 1 portion
Accessoires : 4 brochettes en bois (3 ¾ po de long), trempées dans l'eau

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à thé de mélange d'épices shawarma
- Poivre noir moulu, au goût
- ¼ c. à thé de sel casher
- ¼ lb de bifteck de surlonge, coupé en morceaux de 1 po
- ½ petit poivron rouge, épépiné, en morceaux de 1 po
- ½ petit oignon rouge, pelé, coupé en morceaux de 1 po

Pour le service (facultatif)

- Sauce tzatziki
- Pain pita

CONSEIL : Faites tremper les brochettes en bois dans de l'eau pendant au moins 15 minutes.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○

Préparation

- 1 Dans un petit bol, ajoutez l'huile, le mélange d'épices shawarma, le poivre, le sel, et mélangez. Ajoutez le bœuf, les poivrons et les oignons au mélange d'huile et remuez pour enrober uniformément.
- 2 Assemblez les brochettes dans l'ordre suivant (en répartissant les ingrédients également) : bœuf, poivrons et oignons.
- 3 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité, puis placez les brochettes sur le dessus en une seule couche.
- 4 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 7 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsqu'il reste 3 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour faire tourner doucement les brochettes. Replacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 6 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne du bœuf est d'au moins 145°F. Continuez à faire cuire au besoin.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, servez immédiatement avec de la sauce tzatziki et du pain pita, si désiré.

Taquitos croustillants

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 10 minutes | **Portion(s) :** 2

Ingrédients

- 1 tasse de viande à tacos cuite (bœuf, poulet, porc ou dinde)
- 2 c. à soupe de crème sure, et plus pour servir
- ½ tasse de fromage cheddar, râpé
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à soupe de salsa, et plus pour servir
- 8 tortillas de maïs (6 po de diamètre), réchauffées
- Aérosol de cuisson antiadhésif

Préparation

- 1 Dans un petit bol, mélangez la viande, la crème sure, le fromage, la poudre d'ail, et la salsa. Mélangez bien.
- 2 Placez 2 c. à soupe de mélange de viande dans chaque tortilla. Roulez délicatement les tortillas en veillant à ce que la garniture ne coule pas.
- 3 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité. Déposez 4 taquitos dans une assiette, puis vaporisez-les légèrement d'aérosol.
- 4 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 10 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsqu'il reste 4 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour retourner doucement les taquitos. Replacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, transférez les taquitos dans une assiette de service et couvrez de papier d'aluminium.
- 7 Répétez les étapes 3 à 6 avec le reste des taquitos. Une fois la cuisson terminée, servez les taquitos chauds avec de la salsa et de la crème sure, si désiré.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○



Poulet parmesan

Préparation : 5 minutes | **Cuisson :** 15 minutes | **Portion(s) :** 1

Ingrédients

1 escalope de poulet crue déjà panée prête à cuire (6 à 8 oz)

2 à 3 c. à soupe de sauce marinara

2 à 3 tranches de mozzarella frais

Basilic ou persil frais, pour la garniture (facultatif)

Préparation

- 1 Placez l'escalope de poulet dans le contenant pour petite quantité.
- 2 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUISSON CROUSTILLANTE s'allume, réglez le temps de cuisson à 15 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 3 Lorsqu'il reste 8 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pinces en silicone pour retourner doucement le poulet. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 4 Lorsqu'il reste 3 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et étendez la sauce marinara sur le poulet, puis déposez les tranches de fromage mozzarella sur le dessus. Remplacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, garnissez de basilic ou de persil frais si désiré. Servez-les immédiatement.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuisson croustillante

RECETTE POUR
DÉBUTANTS
●○○

CONSEIL : Servez avec des pâtes fraîches ou des restes.

Chaussons aux pommes

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 17 minutes | Portion(s) : 1 ou 2

Ingrédients

¼ feuille (2 oz) de pâte feuilletée surgelée, décongelée, abaissée en un carré de 6 ½ po et coupé en 2 triangles

¼ tasse de garniture à tarte aux pommes préparée, divisée

1 gros œuf, battu

1 c. à thé de gros sucre, divisé en deux

Glaçage (facultatif)

2 c. à soupe de sucre à glacer

1 c. à thé d'eau

Préparation

- 1 Déposez les 2 triangles de pâte feuilletée sur une surface de travail propre. Placez 2 c. à soupe de garniture à tarte aux pommes au centre de chaque carré.
- 2 Badigeonnez les bords des carrés avec l'œuf, puis repliez-les en triangles et utilisez une fourchette pour presser et sceller les bords.
- 3 Badigeonnez le dessus de chaque chausson d'œuf, puis saupoudrez chaque chausson de 1/2 c. à thé de sucre.
- 4 Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant pour petite quantité, puis déposez les pâtisseries sur le dessus.
- 5 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUIRE s'allume, réglez le temps de cuisson à 17 minutes et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie, retirez le module PowerPod et utilisez des pince en silicone pour retourner délicatement les pâtisseries. Replacez le module PowerPod et appuyez sur MARCHE pour reprendre la cuisson.
- 7 Préparez le glaçage en mélangeant le sucre à glacer et l'eau dans un petit bol. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse, en ajoutant ½ c. à thé d'eau supplémentaire à la fois, au besoin.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, garnissez d'un filet de glaçage et servez.



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuire

RECETTE
INTERMÉDIAIRE



Croustade aux bleuets

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 25 minutes | Portion(s) : 2

Ingrédients

1 ½ tasse de bleuets frais

2 c. à thé de sucre granulé

2 c. à soupe de farine tout usage

Garniture

3 c. à soupe de beurre non salé, fondu

3 c. à soupe de cassonade tassée

¼ tasse de farine tout usage

¼ tasse d'avoine à l'ancienne

⅓ c. à thé de cannelle en poudre

Une pincée de sel casher

Pour le service (facultatif)

Crème glacée à la vanille

Crème fouettée



Petite quantité
6 tasses (1,5 l)

Cuire

RECETTE
INTERMÉDIAIRE



Préparation

- 1 Placez les bleuets, le sucre et la farine dans le petit contenant pour petite quantité. Remuez délicatement pour bien mélanger, en enrobant uniformément les baies de sucre et de farine.
- 2 Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients de la garniture et remuez jusqu'à homogénéité.
- 3 Saupoudrez uniformément la garniture sur le mélange de petits fruits.
- 4 Fixez le module PowerPod CRISPi au contenant, appuyez sur MODE jusqu'à ce que CUIRE s'allume, réglez le temps de cuisson à 25 minutes et appuyez sur MARCHE. pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir pendant 5 minutes, puis servez avec de la crème glacée ou de la crème fouettée si désiré.

CONSEIL : Remplacez les bleuets par vos petits fruits frais préférés.

Tableau de cuisson à l'air chaud pour grande quantité

REMARQUE : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, respectez la fonctionnalité 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.

REMARQUE : Installez la plaque pour cuisson croustillante avant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments côte à côte, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter de trop les cuire.

REMARQUE : Assurez-vous d'installer d'abord le module PowerPod dans l'adaptateur, puis placez le module assemblé et l'adaptateur sur le grand contenant.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	FONCTIONNALITÉ	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
Asperges	2 bottes	Parez	Enrobez de 2 c. à thé d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Poivrons	8 poivrons	Épépinez, coupez en quartiers	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 25 à 35 min	Retournez à la mi-cuisson
Brocoli	2 couronnes (1 1/2 lb)	Coupez en fleurons de 1 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Remuez à la mi-cuisson
Choux de Bruxelles	1 1/2 lb	Coupez en deux, sans la tige	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Remuez à la mi-cuisson
Courge Butternut	3 lb	Pelez, coupez en morceaux de 1 à 2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 25 à 30 min	Remuez à la mi-cuisson
Carottes	2 lb	Pelez, coupez en morceaux de 1/2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 25 à 30 min	Aucune
Chou-fleur	1 grande couronne (1 1/2 lb)	Coupez en fleurons de 1 po	Enrobez de 2 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Remuez à la mi-cuisson
Haricots verts	1 1/2 lb	Parez	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Remuez à la mi-cuisson
Chou frisé (pour croustilles)	3 tasses, tassées	Déchirez en morceaux, sans la tige	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Champignons	2 1/2 lbs	Rincez, coupez en quartiers	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Aucune
Patates douces	2 1/2 lb	Coupez en morceaux de 1/2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 30 à 35 min	Remuez à la mi-cuisson
Courgettes	2 lb	Coupez en rondelles de 1/2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Remuez à la mi-cuisson
Poitrines de poulet, désossées	5 à 6 poitrines (6-8 oz chacune)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Aucune
Pilons de poulet	6 chacun (1 1/2 lb)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Ailes de poulet	2 lb	Pilons et ailes	1 c. à soupe	CUISSON CROUSTILLANTE	De 30 à 35 min	Secouez fréquemment pendant la cuisson
Croquettes de crabe	4 croquettes (6 à 8 oz chacune)	Aucune	Badigeonnez d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Filets de saumon	4 filets (4 oz chacun)	Aucune	Badigeonnez d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Crevettes	2 lb	Gardez l'aliment entier avec la queue, décortiquez	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune

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

Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de vérifier fréquemment vos aliments et de les retourner à l'aide de pinces en silicone pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.

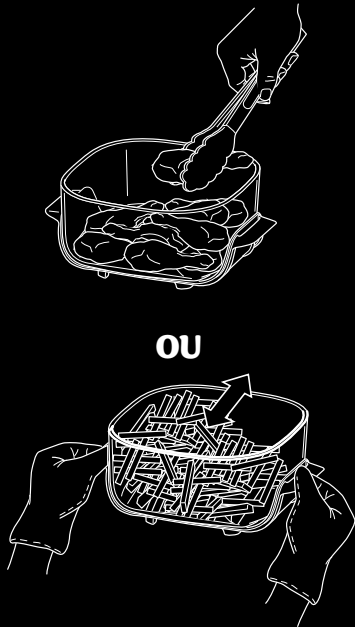


Tableau de cuisson à l'air chaud pour grande quantité (suite)

REMARQUE : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, respectez la fonctionnalité 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.

REMARQUE : Installez la plaque pour cuisson croustillante avant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments côte à côte, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter de trop les cuire.

REMARQUE : Assurez-vous d'installer d'abord le module PowerPod dans l'adaptateur, puis placez le module assemblé et l'adaptateur sur le grand contenant.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	FONCTIONNALITÉ	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
Hamburgers	4 galettes, 80 % maigre (1/4 lb chacune), épaisseur de 1 po	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Hot-dog	18	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 minutes	Retournez à la mi-cuisson
Boulettes de viande, fraîches	12 boulettes de viande (2 oz chacune)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Biftecks	5 biftecks (6 oz chacun)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Bifteck de contre-filet	2 biftecks (10 à 12 oz chacun)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Bacon	8 tranches, coupées en deux	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Côtelettes de porc	5 côtelettes désossées (8 oz chacune)	Aucune	Badigeonnez d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Filet de porc	2 filets (1 à 1 1/2 lb), coupés en deux	Gardez l'aliment entier	Badigeonnez d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 30 à 35 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses	8 saucisses	Gardez l'aliment entier	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Hamburgers	4 galettes, 80 % maigre (1/4 lb chacune)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 15 à 20 min	Aucune
Croquettes de poulet	1 1/2 boîte (1 1/2 lb)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 15 à 20 min	Remuez à la mi-cuisson
Bouchées d'œufs	9 bouchées (2 oz chacune)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Aucune
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Aucune
Bâtonnets de poisson	18 bâtonnets (11 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Frites	2 lb	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 30 à 35 min	Remuez à la mi-cuisson
Galettes de pommes de terre rissolées	5 galettes (10 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Bâtonnets de mozzarella	2 boîtes (11 oz chacune)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Roulés de pizza	2 sacs (20 oz chacun)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Crevettes popcorn	2 boîtes (de 14 à 16 oz chacune)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 15 à 20 min	Remuez à la mi-cuisson
Quenelles	2 sacs (12 oz chacun)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 20 à 25 min	Retournez à la mi-cuisson
Frites de patate douce	1 sac (20 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Bouchées de pommes de terre	1 sac (32 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 20 à 25 min	Remuez à la mi-cuisson

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

Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de vérifier fréquemment vos aliments et de les retourner à l'aide de pinces en silicone pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.

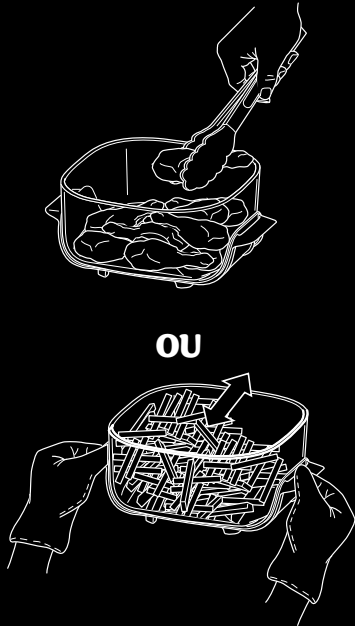


Tableau de cuisson à l'air chaud pour petite quantité

REMARQUE : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, respectez la fonctionnalité 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.

REMARQUE : Installez la plaque pour cuisson croustillante avant la cuisson.

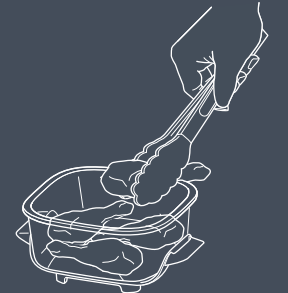
REMARQUE : Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments côte à côte, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter de trop les cuire.

REMARQUE : Re-croustillez jusqu'à 2 1/2 livres (1,1 kg) de nourriture dans le contenant pour grande quantité (contenant de 4 pte [3,8 l]) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	FONCTIONNALITÉ	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
LÉGUMES						
Asperges	4 oz	Parez, coupez en deux	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 8 à 10 min	Remuez à la mi-cuisson
Poivrons	8 oz	Épépinez, coupez en lanières	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Brocoli	1 petite couronne	Coupez en fleurons de 1 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 8 à 10 min	Remuez à la mi-cuisson
Choux de Bruxelles	8 oz	Parez, coupez en deux	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 12 min	Remuez à la mi-cuisson
Courge Butternut	8 oz	Pelez, coupez en morceaux de 1/2 po	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Carottes	8 oz	Coupez en morceaux de 1/2 po	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Chou-fleur	6 oz	Coupez en fleurons de 1 po	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Haricots verts	6 oz	Parez	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Chou frisé (pour croustilles)	2 oz	Déchirez en morceaux, sans la tige	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 4 à 5 min	Aucune
Champignons	6 oz	Rincez, coupez en quartiers	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Patates douces	1/2 lb (1 à 2 moyennes)	Coupez en morceaux de 1/2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Remuez à la mi-cuisson
Courgettes	1/2 lb (1 à 2 moyennes)	Coupez en rondelles de 1/2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Remuez à la mi-cuisson
VOLAILLE						
Poirtrines de poulet, désossées	1 poitrine (6 à 8 oz)	Aucune	Badigeonnez d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
	1 poitrine (6 à 8 oz)	Coupez en morceaux de 1 1/2 à 2 po	Enrobez de 1 c. à soupe d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	10 min	Aucune
Pilons de poulet	2 pilons (8 oz)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 12 à 15 min	Aucune
Ailes de poulet	3/4 lb (12 oz)	Pilons et ailes	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Remuez à la mi-cuisson
FRUITS DE MER						
Croquettes de crabe	2 croquettes (6 à 8 oz chacune)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Filets de saumon	2 filets (4 oz chacun)	Aucune	Badigeonnez d'huile	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Crevettes	8 oz	Gardez l'aliment entier sans la queue, décortiquez	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 8 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
BŒUF						
Hamburgers	2 galettes, 80 % maigre (1 1/4 lb chacune)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Hot-dog	4 hot-dogs	Gardez l'aliment entier	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Boulettes de viande, fraîches	5 boulettes de viande (2 oz chacune)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 8 à 12 min	Aucune
Bifteck	1 bifteck (10 à 12 oz)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune
Bifteck de contre-filet	1 bifteck (6 à 8 oz)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	15 min	Aucune
PORC						
Côtelettes de porc	2 côtelettes (6 à 8 oz)	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 15 à 20 min	Aucune
Filet de porc	1 longe (25 à 30 oz)	Coupez en tiers	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 20 à 25 min	Aucune
Saucisses	4 saucisses	Aucune	Aucune	CUISSON CROUSTILLANTE	De 10 à 15 min	Aucune

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

Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de vérifier fréquemment vos aliments et de les retourner à l'aide de pinces en silicone pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.



OU



Tableau de cuisson à l'air chaud pour petite quantité (suite)

REMARQUE : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, respectez la fonctionnalité 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.

REMARQUE :
Installez la plaque pour cuisson croustillante avant la cuisson.

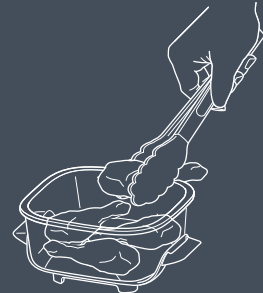
REMARQUE : Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments côte à côte, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter de trop les cuire.

REMARQUE : Re-croustillez jusqu'à 2 1/2 livres (1,1 kg) de nourriture dans le contenant pour grande quantité (contenant de 4 pte [3,8 l]) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	FONCTIONNALITÉ	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
ALIMENTS SURGELÉS						
Hamburgers	1 galette (1/3 lb)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 15 à 20 min	Aucune
Croquettes de poulet	1/2 boîte (6 oz, 10 croquettes)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	10 min	Aucune
Bouchées d’œufs	4 bouchées (2 oz chacune)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Aucune
Filets de poisson	3 filets (2 oz chacun)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Aucune
Bâtonnets de poisson	8 bâtonnets (6 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 8 à 10 min	Aucune
Frites	1/2 lb	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Galettes de pommes de terre rissolées	2 galettes (4 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (8 oz)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 6 à 8 min	Aucune
Roulés de pizza	1/2 sac (10 oz, 20 unités)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 8 à 10 min	Aucune
Crevettes popcorn	1/2 lb	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 8 à 10 min	Aucune
Quenelles	1/2 sac (6 oz, 8 unités)	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 8 à 10 min	Aucune
Frites de patate douce	1/2 lb	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson
Bouchées de pommes de terre	1 1/4 tasse	Aucune	Aucune	CROUSTI MAX	De 10 à 15 min	Remuez à la mi-cuisson

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

Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de vérifier fréquemment vos aliments et de les retourner à l'aide de pinces en silicone pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.



OU

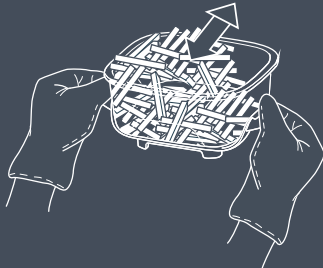


Tableau pour re-croustiller les petites quantités

REMARQUE : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, respectez la fonctionnalité 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.

REMARQUE : Installez la plaque pour cuisson croustillante avant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments côte à côte, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter de trop les cuire.

REMARQUE : Re-croustillez jusqu'à 2 1/2 livres (1,1 kg) de nourriture dans le contenant pour grande quantité (contenant de 4 pte [3,8 l]) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).

INGRÉDIENT (FROID/RÉFRIGÉRÉ ET PRÉCUIT)	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ORIENTATION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE	FONCTIONNALITÉ	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
LÉGUMES						
Pomme de terre au four	1 grosse pomme de terre au four (8 à 10 oz)	Coupez en deux	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Brocoli	6 oz (environ 2 tasses)	Coupez en fleurons de 1 po	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Remuez à la mi-cuisson
Choux de Bruxelles	8 oz (environ 2 tasses)	Coupez les extrémités et les couper en deux	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Remuez à la mi-cuisson
Pommes de terre grelots rôties	Environ 2 tasses	Coupez en deux	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Aucune
Courgettes	10 oz (environ 2 tasses)	Coupez en tranches de 1/4 po	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Remuez à la mi-cuisson
PROTÉINES						
Poitrine/cuisse de poulet	8 oz	Coupez en tranches de 1 po	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Aucune
Croquettes de poulet	8 à 10 croquettes (6 oz)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Aucune
Porc haché ou pointe de poitrine de porc	8 oz (environ 2 tasses)	Hachez ou effilochez	Placez les aliments dans un contenant, puis déposez une plaque pour cuisson croustillante sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Aucune
Galette à hamburger	1 galette (4 oz)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Aucune
Boulettes de viande	10 à 12 oz (environ 2 tasses)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Filet de porc	8 oz	Coupez en tranches de 1/2 po	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Aucune
Saumon	2 filets (12 oz)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Aucune
Bifteck	8 oz	Coupez en tranches de 1 po	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Aucune
Crevettes	10 à 12 grosses crevettes (6 oz)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Poitrine de dinde	8 oz	Coupez en tranches de 1/2 po	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 8 à 10 min	Aucune

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

Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de vérifier fréquemment vos aliments et de les retourner à l'aide de pinces en silicone pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.

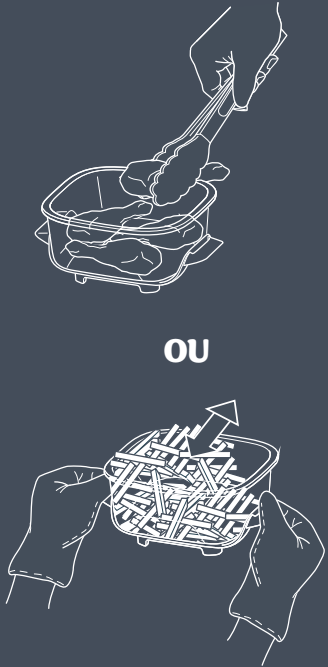


Tableau pour re-croustiller les petites quantités (suite)

REMARQUE : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, respectez la fonctionnalité 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.

REMARQUE : Installez la plaque pour cuisson pour cuisson croustillante avant la cuisson.

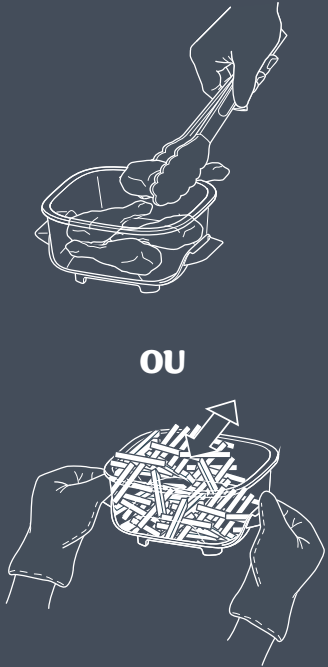
REMARQUE : Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments côte à côte, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter de trop les cuire.

REMARQUE : Re-croustillez jusqu'à 2 1/2 livres (1,1 kg) de nourriture dans le contenant pour grande quantité (contenant de 4 pte [3,8 l]) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).

INGRÉDIENT (FROID/RÉFRIGÉRÉ ET PRÉCUIT)	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ORIENTATION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE	FONCTIONNALITÉ	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
RESTES FAVORIS						
Sandwich déjeuner	1 sandwich (6 à 8 oz)	Coupez en deux	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Burrito		Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Mets chinois à emporter (lo mein)		Aucune	Placez les aliments dans un contenant, puis déposez une plaque pour cuisson croustillante sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Mélangez à la mi-cuisson
Raviolis asiatiques	8 oz (environ 2 tasses)	Ajoutez 1 c. à soupe d'eau sur les raviolis asiatiques	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Aucune
Frites	4 oz (environ 2 tasses)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 3 à 5 min	Aucune
Sandwich au fromage fondu	1 sandwich (environ 4 oz)	Coupez en deux	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Crêpes	1 crêpe (environ 2 oz)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Pâtes	6 oz (environ 2 tasses)	Ajoutez 1 c. à soupe d'eau	Placez les aliments dans un contenant, puis déposez une plaque pour cuisson croustillante sur le dessus	Re-croustiller	De 3 à 5 min	Retournez à la mi-cuisson
Pointe de pizza	1 pointe (2 1/2 oz)	Aucune	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Aucune
Quesadilla	1 petite quesadilla (environ 4 oz)	Coupez en deux	Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le contenant, puis déposez les aliments sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Riz	2 tasses (8 oz)	Ajoutez 1 c. à soupe d'eau	Placez les aliments dans un contenant, puis déposez une plaque pour cuisson croustillante sur le dessus	Re-croustiller	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson

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

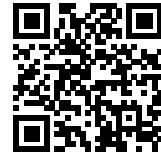
Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de vérifier fréquemment vos aliments et de les retourner à l'aide de pinces en silicone pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.



NINJA CRISPi™

SYSTÈME DE CUISSON PORTATIF

SEUL NINJA OFFRE LES
**Récipients en verre
TempWare™**



**MOINS DE
VAISSELLE.
PLUS D'OPTIONS.**

Balayez le code QR pour
obtenir des contenants
supplémentaires de
différentes tailles.

FN101CGY_IG_QSG_MP_E-F_Mv8

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.
NINJA CRISPi, POWERPOD et TEMPWARE sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.