











Cooking Cheat Sheet






PRESSURE

 <p>Fresh Boneless Chicken Breasts</p> <p>6 small or 4 large (900g) 250ml water HIGH for 8-10 mins Quick release</p>	 <p>Fresh Pork Shoulder</p> <p>1.8kg 250ml water HIGH for 1 hour 30 mins Quick release</p>	 <p>Long-Grain White Rice*</p> <p>250ml 250ml water HIGH for 2 mins Natural release <small>*Rinse rice for best results.</small></p>	 <p>Brown Rice*</p> <p>250ml 300ml water HIGH for 15 mins Natural release <small>*Rinse rice for best results.</small></p>	 <p>Russet Potatoes (for mashing)</p> <p>900g, peeled, cut in 2.5cm thick slices 125ml cup water HIGH for 6 mins Quick release</p>
---	---	---	---	---






STEAM

 <p>Fresh Broccoli</p> <p>1 head, cut in florets Reversible Rack in steam position 500ml water 5-9 mins</p>	 <p>Fresh Corn on the Cob</p> <p>4 ears, whole, husks removed Reversible Rack in steam position 500ml water 4-9 mins</p>	 <p>Fresh Asparagus</p> <p>1 bunch, whole spears Reversible Rack in steam position 500ml water 7-15 mins</p>	 <p>Fresh Green Beans</p> <p>1 bag (340g) Reversible Rack in steam position 500ml water 6-12 mins</p>	 <p>Fresh Carrots</p> <p>450g, peeled, cut in 2.5cm pieces Reversible Rack in steam position 500ml water 7-12 mins</p>
--	---	---	---	---

AIR CRISP

 <p>Frozen Breaded Chicken Cutlets</p> <p>1 box (450g) Cook & Crisp™ Basket 390°F for 20 mins Flip halfway through</p>	 <p>Frozen Chicken Nuggets</p> <p>1 box (340g) Cook & Crisp Basket 390°F for 12 mins Shake halfway through</p>	 <p>Frozen Fries</p> <p>450g Cook & Crisp Basket 360°F for 19 mins Shake halfway through</p>	 <p>Fresh Burgers</p> <p>4 ground beef patties, 80% lean (115g each) Cook & Crisp Basket 375°F for 8-10 mins Flip halfway through</p>	 <p>Fresh Brussels Sprouts</p> <p>450g, cut in half 1 tbsp oil Cook & Crisp Basket 390°F for 15-18 mins Shake halfway through</p>
---	---	---	---	--

TenderCrisp

 <p>Fresh Whole Roast Chicken</p> <p>1 whole chicken (3.18kg) Cook & Crisp Basket 125ml water Pressure HIGH for 20 mins Quick release Pat dry and brush with oil/sauce Air Crisp 400°F for 30-35 mins</p>	 <p>Fresh St. Louis Ribs</p> <p>1 rack, cut in quarters Cook & Crisp Basket 125ml water Pressure HIGH for 19 mins Quick release Pat dry and brush with oil/sauce Air Crisp 400°F for 10-15 mins</p>	 <p>Head of Cauliflower</p> <p>1 medium head, leaves removed Cook & Crisp Basket 125ml water Pressure LOW for 3 mins Quick release Pat dry and brush with oil/seasoning Air Crisp 390°F for 10 mins</p>	 <p>Frozen Chicken Wings</p> <p>900g frozen Cook & Crisp Basket 125ml water Pressure HIGH for 5 mins Quick release Pat dry and brush with oil/sauce Air Crisp 390°F for 15-20 mins Shake halfway through</p>	 <p>Frozen New York Strip Steaks</p> <p>2 frozen NY strip steaks (340g each) Reversible Rack in broil position 125ml water Pressure HIGH for 2 mins Quick release Pat dry and brush with oil/sauce Broil for 13-16 mins</p>
---	---	---	---	---

OS400C_EN_FR_QSG_MP_Mv5

NINJA™ Get to know your Foodi pressure cooker

Welcome to the Foodi™ Family. Follow this guide to create delicious TenderCrisp™ meals in no time.

Here's what's in the box



15+ Recipe Inspiration Guide



Cooking Cheat Sheet



Instruction Booklet



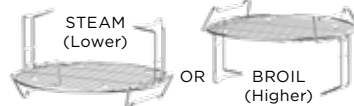
P C

Removable Cooking Pot
Must always be inserted when Foodi is in use.



P C

Cook & Crisp™ Basket with Detachable Diffuser
Use in the cooking pot for best air crisping results, and with TenderCrisp recipes like whole roasted chicken.



P C

Reversible Rack
Use in the cooking pot for steaming veggies or flip over to broil proteins.

Why are there 2 lids?

We're glad you asked. The two-lid design allows you to pressure cook and crisp in the same pot.

Use both lids to unlock a world of delicious, **TenderCrisp** meals.



Pressure Lid
Pressure Cook
Steam
Slow Cook
Sear/Sauté
Yogurt

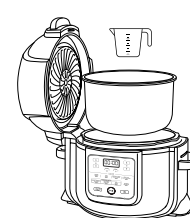


Crisping Lid
Air Crisp
Bake/Roast
Broil
Dehydrate

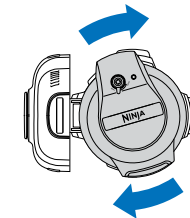


"Look Ma, No Lid"
Sear/Sauté

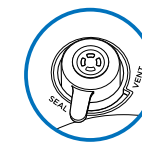
First time pressure cooking? Try this water test to practice with pressure.



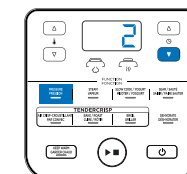
1. Add 750ml water to cooking pot.



2. Lock Pressure Lid.



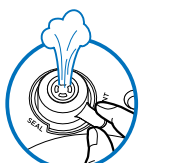
3. Turn valve to SEAL.



4. Push **PRESSURE**, select high (HI), set time to 2 minutes, and press **START/STOP**.



5. Moving lights and some steam release indicate pressure is building. When pressurized, countdown will begin.






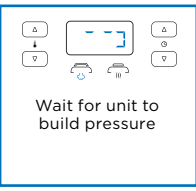
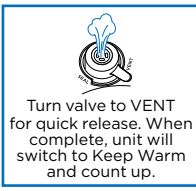



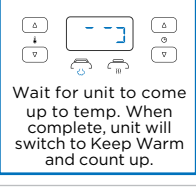





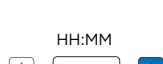
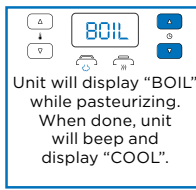
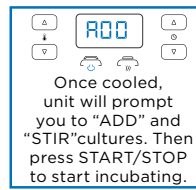


6. When your Foodi pressure cooker beeps, turn valve to **VENT** for quick release.






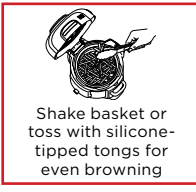












Go to ninjakitchen.com for how-to videos

Now, let's get cooking 

Using the Foodi™ Pressure Cooker functions

KEY TIPS = 

FUNCTION	ACCESSORY REQUIRED	LID	TEMP/PRESSURE	TIME	BUILDING PRESSURE/TEMP	PRESSURE RELEASE
PRESSURE		 Lock Pressure Lid and turn valve to SEAL	 Adjust pressure from LO to HI as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP	 Wait for unit to build pressure	 Turn valve to VENT for quick release. When complete, unit will switch to Keep Warm and count up.
STEAM	 Reversible Rack	 Lock Pressure Lid and turn valve to VENT	No temp adjustment available	 Set time, in minutes, and press START/STOP	 Wait for unit to come up to temp. When complete, unit will switch to Keep Warm and count up.	
SLOW COOK		 Lock Pressure Lid and turn valve to VENT	 Adjust temp from LO to HI as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP. When complete, unit will switch to Keep Warm and count up.		
YOGURT		 Lock Pressure Lid and turn valve to VENT	 Press SLOW COOK/YOGURT twice for YOGURT	 Set time, in 30-minute increments, and press START/STOP	 Unit will display "BOIL" while pasteurizing. When done, unit will beep and display "COOL".	 Once cooled, unit will prompt you to "ADD" and "STIR" cultures. Then press START/STOP to start incubating.
SEAR/SAUTÉ		 No lid necessary. If using Pressure Lid, turn valve to VENT	 Adjust temp from LO to HI as needed	No time adjustment available. Press START/STOP		

FUNCTION	ACCESSORY REQUIRED	LID	TEMP	TIME	SNEAK A PEEK	SHAKE/TOSS
AIR CRISP	 Cook & Crisp™ Basket	 Crisping Lid down	 Adjust temp from 300°F to 400°F as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP	 Lift the lid while cooking to check on food. Unit will automatically pause.	 Shake basket or toss with silicone-tipped tongs for even browning
BAKE/ROAST		 Crisping Lid down	 Adjust temp from 250°F to 400°F as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP	 Lift the lid while cooking to check on food. Unit will automatically pause.	
BROIL	 Reversible Rack	 Crisping Lid down	No temp adjustment available	 Set time, in minutes, and press START/STOP	 Lift the lid while cooking to check on food. Unit will automatically pause.	
DEHYDRATE	 Cook & Crisp™ Basket	 Crisping Lid down	 Adjust temp from 105°F to 195°F as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP		

TenderCrisp™ 101: Herb-Roasted Chicken

Use both lids to create a TenderCrisp take on this classic recipe.

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 56 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS
APPROX. PRESSURE BUILD: 10 MINUTES | **PRESSURE COOK:** 20 MINUTES
PRESSURE RELEASE: 1 MINUTE | **AIR CRISP:** 25-30 MINUTES

INGREDIENTS

- 1 whole fresh (not frozen) uncooked chicken (2.7-3.2kg)
- 60ml lemon juice
- 60ml hot water
- 60ml honey
- 2 tablespoons plus 2 teaspoons kosher salt, divided
- 1 tablespoon whole black peppercorns
- 5 sprigs fresh thyme
- 5 cloves garlic, peeled, smashed
- 1 tablespoon canola oil
- 2 teaspoons ground black pepper



Remove packet of giblets, if included in cavity of the chicken. Rinse chicken and tie legs together with cooking twine.




In a small bowl, mix together lemon juice, hot water, honey, and 2 tablespoons salt. Pour mixture into the pot. Place whole peppercorns, thyme, and garlic in the pot.



Place chicken into the Cook & Crisp™ Basket and place basket in pot.



Assemble pressure lid, making sure the pressure release valve is in the SEAL position. Select PRESSURE and set to high (HI). Set time to 20 minutes. Select  to begin.




When pressure cooking is complete, quick release the pressure by moving the pressure release valve to the VENT position. Carefully remove lid when unit has finished releasing pressure.



Brush chicken with canola oil or spray with cooking spray. Season with salt and pepper.



Close crisping lid. Select AIR CRISP, set temperature to 400°F, and set time to 30 minutes. Select  to begin. Cook until desired level of crispness is reached, checking when 5 minutes remains on the timer.



Cooking is complete when internal temperature reaches 165°F. Remove chicken from basket using the Ninja® roast lifters* (or 2 large serving forks). Let rest 10 minutes before serving.






*The Ninja roast lifters are sold separately on ninjaaccessories.com.

Aide-mémoire de cuisine


NINJA™ Apprenez à connaître votre Foodi autocuiseur

Bienvenue dans la Foodi™ Family. Suivez ce guide pour créer rapidement de délicieux repas TenderCrisp™.






PRESSURE (pression)

 <p>Poitrines de poulet fraîches et désossées</p> <p>6 petites ou 4 grosses (900 g) 250 ml d'eau HIGH (haute) pendant 8 à 10 minutes Libération rapide</p>	 <p>Épaule de porc fraîche</p> <p>1,8 kg 250 ml d'eau HIGH (haute) pendant 1 heure 30 minutes Libération rapide</p>	 <p>Riz blanc à grains longs*</p> <p>250 ml 250 ml d'eau HIGH (haute) pendant 2 minutes Libération naturelle <small>* Rincez le riz pour obtenir les meilleurs résultats.</small></p>	 <p>Riz brun*</p> <p>250 ml 300 ml d'eau HIGH (haute) pendant 15 minutes Libération naturelle <small>* Rincez le riz pour obtenir les meilleurs résultats.</small></p>	 <p>Pommes de terre Russet (pour la purée)</p> <p>900 g, pelées, coupées en tranches de 2,5 cm 125 ml d'eau HIGH (haute) pendant 6 minutes Libération rapide</p>
---	--	--	---	---

STEAM (vapeur)

 <p>Brocoli frais</p> <p>1 tête, coupée en fleurons Clayette réversible en position de cuisson à la vapeur 500 ml d'eau 5 à 9 minutes</p>	 <p>Épi de maïs frais</p> <p>4 épis entiers, épluchés Clayette réversible en position de cuisson à la vapeur 500 ml d'eau 4 à 9 minutes</p>	 <p>Asperges fraîches</p> <p>1 paquet, entières Clayette réversible en position de cuisson à la vapeur 500 ml d'eau 7 à 15 minutes</p>	 <p>Haricots verts frais</p> <p>1 sac (340 g) Clayette réversible en position de cuisson à la vapeur 500 ml d'eau 6 à 12 minutes</p>	 <p>Carottes fraîches</p> <p>450 g, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm Clayette réversible en position de cuisson à la vapeur 500 ml d'eau 7 à 12 minutes</p>
--	--	---	--	---

AIR CRISP (croustillant par convec.)

 <p>Morceaux de poulet pané congelés</p> <p>1 boîte (450 g) Panier Cook & Crisp™ 390 °F (200 °C) pendant 20 minutes Remuez à la moitié</p>	 <p>Croquettes de poulet congelées</p> <p>1 boîte (340 g) Panier Cook & Crisp 390 °F (200 °C) pendant 12 minutes Remuez à la moitié</p>	 <p>Frites congelées</p> <p>450 g Panier Cook & Crisp 360 °F (180 °C) pendant 19 minutes Remuez à la moitié</p>	 <p>Boulettes de hamburger fraîches</p> <p>4 galettes de bœuf haché, 80 % maigre (115 g chacune) Panier Cook & Crisp 375 °F (190 °C) pendant 8 à 10 minutes Retournez à la moitié</p>	 <p>Choux de Bruxelles frais</p> <p>450 g, coupés en moitiés 1 c. à soupe d'huile Panier Cook & Crisp 390 °F (200 °C) pendant 15 à 18 minutes Remuez à la moitié</p>
---	--	--	---	---

TenderCrisp

 <p>Poulet entier frais à rôti</p> <p>1 poulet entier (3,18 kg) Panier Cook & Crisp 125 ml d'eau Pression à HI (haute) pendant 20 minutes Libération rapide Tamponnez pour sécher et badigeonnez d'huile ou de sauce Air Crisp (croustillant par convec.) à 400 °F (205 °C) pendant 30 à 35 minutes</p>	 <p>Côtes levées style Saint-Louis fraîches</p> <p>1 carré, coupé en quartiers Panier Cook & Crisp 125 ml d'eau Pression à HI (haute) pendant 19 minutes Libération rapide Tamponnez pour sécher et badigeonnez d'huile ou de sauce Air Crisp (croustillant par convec.) à 400 °F (205 °C) pendant 10 à 15 minutes</p>	 <p>Tête de chou-fleur</p> <p>1 tête de taille moyenne, sans les feuilles Panier Cook & Crisp 125 ml d'eau Pression à LO (faible) pendant 3 minutes Libération rapide Tamponnez pour sécher et badigeonnez d'huile ou d'assaisonnement Air Crisp (croustillant par convec.) à 390 °F (200 °C) pendant 10 minutes</p>	 <p>Ailes de poulet congelées</p> <p>900 g, congelés, Panier Cook & Crisp 125 ml d'eau Pression à HI (haute) pendant 5 minutes Libération rapide Tamponnez pour sécher et badigeonnez d'huile ou de sauce Air Crisp (croustillant par convec.) à 390 °F (200 °C) pendant 15 à 20 minutes Remuez à la moitié</p>	 <p>Biftecks de coquille d'aloyau style New York congelées</p> <p>2 biftecks de coquille d'aloyau style New York congelés (340 g chacun) Clayette réversible en position grill 125 tasse d'eau Pression à HI (haute) pendant 2 minutes Libération rapide Tamponnez pour sécher et badigeonnez d'huile ou de sauce Broil (griller) pendant 13 à 16 minutes</p>
---	--	--	--	---

Voici ce qui se trouve dans la boîte :



Foodi

- Couvercle à pression** (P)
- Couvercle de cuisson croustillante** (C)
- Marmite de cuisson amovible** (P, C)
Doit toujours être insérée lors de l'utilisation du Foodi.
- Panier Cook & Crisp™ avec diffuseur détachable** (P, C)
Utilisez-le dans la marmite de cuisson pour obtenir la meilleure cuisson croustillante à l'air ou avec des recettes TenderCrisp, comme le poulet rôti.
- Clayette réversible** (P, C)
Utilisez-la dans la marmite de cuisson pour cuire des légumes à la vapeur ou faire griller des protéines en la retournant.



Guide d'inspiration contenant 15 recettes et plus



Aide-mémoire de cuisine



Livret d'instructions

Pourquoi deux couvercles?

Merci d'avoir posé la question. Le design à deux couvercles vous permet de cuire sous pression ou d'obtenir une cuisson croustillante dans la même marmite.

Utilisez les deux couvercles pour découvrir un monde de délicieux repas **TenderCrisp**.



Couvercle à pression

Pressure Cook (cuisson sous pression)
Steam (vapeur)
Slow Cook (mijoter)
Sear/Sauté (saisir/faire sauter)
Yogurt (yogourt)

Couvercle de cuisson croustillante

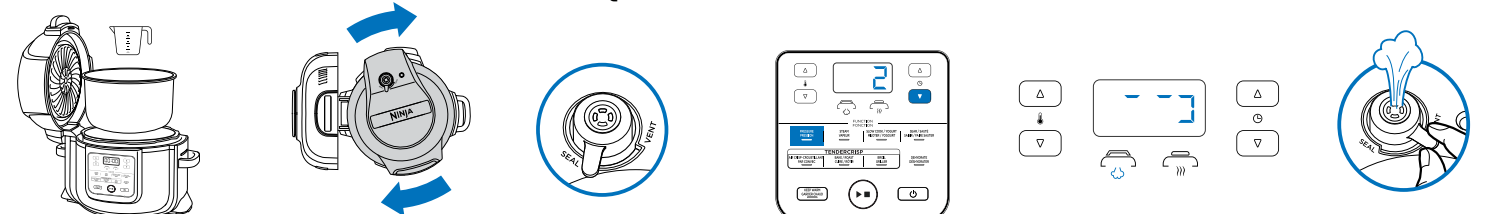
Air Crisp (croustillant par convec.)
Bake/Roast (cuire au four/rôtir)
Broil (griller)
Dehydrate (déshydrater)

"Regarde maman, sans couvercle"

Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

C'est la première fois que vous faites de la cuisson sous pression?

Essayez ce test avec de l'eau afin de vous familiariser avec la pression.



1. Ajoutez 750 ml d'eau à la marmite de cuisson.

2. Verrouillez le couvercle à pression.

3. Tournez la soupape jusqu'à la position SEAL (sceller).

4. Appuyez sur PRESSURE (pression), sélectionnez HI (haute), réglez la minuterie à 2 minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).

5. Les voyants qui clignotent et la vapeur qui s'échappe indiquent que la pression s'accumule. Une fois l'appareil pressurisé, le décompte débutera.















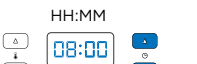
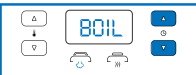



6. Lorsque votre autocuiseur Foodi émet un bip, tournez la soupape en position VENT (décharger) pour une libération rapide de la pression.


















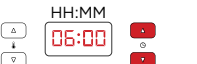
Rendez-vous sur ninjakitchen.com pour regarder des vidéos d'instruction

Maintenant, cuisinons 

Utilisation des fonctions de l'autocuiseur Foodi™

CONSEILS CLÉS = 

FUNCTION (FONCTION)	ACCESSOIRES REQUIS	COUVERCLE	TEMP./PRESSION	TIME (DURÉE)	AUGMENTATION DE LA PRESSION/TEMPÉRATURE	LIBÉRATION DE LA PRESSION
PRESSURE (pression)		 Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position SEAL (sceller)	 Ajustez la pression de LO (faible) à HI (haute) au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).	 Attendez que la pression augmente.	 Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour une libération rapide de la pression. Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode Keep Warm (garder chaud) et un décompte commencera.
STEAM (vapeur)		 Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger)	Aucun ajustement de température possible.	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).	 Attendez que l'appareil atteigne la température. Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode Keep Warm (garder chaud) et un décompte commencera.	
SLOW COOK (mijoter)		 Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger)	 Ajustez la température de LO (faible) à HI (haute) au besoin.	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Lorsque c'est fait, l'appareil passera en mode Keep Warm (garder chaud) et un décompte commencera.		
YOGURT (yogourt)		 Verrouillez le couvercle à pression et tournez la soupape en position VENT (décharger)	 Appuyez deux fois sur SLOW COOK/ YOGURT (mijoter/yogourt) pour le yogourt	 Configurez le délai par tranches de 30 minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).	 L'appareil affichera le message BOIL (bouillir) lors de la pasteurisation. Lorsque c'est fait, l'appareil émettra un bip et COOL (refroidir) s'affichera.	 Une fois qu'il y a eu refroidissement, vous devrez ADD (ajouter) et STIR (mélanger) les cultures. Appuyez ensuite sur START/ STOP (marche/arrêt) pour que l'incubation commence.
SEAR/SAUTÉ (saisir/ faire sauter)		 Aucun couvercle requis. Si vous utilisez le couvercle à pression, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger)	 Ajustez la température de LO (faible) à HI (haute) au besoin.	Aucun ajustement de la durée possible. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).		

FUNCTION (FONCTION)	ACCESSOIRES REQUIS	COUVERCLE	TEMPÉRATURE	TIME (DURÉE)	COUP D'ŒIL	SECOUER/TOUILLER
AIR CRISP (croustillant par convec.)		 Abaissez le couvercle de cuisson croustillante.	 Ajustez la température de 300 °F (150 °C) à 400 °F (205 °C) si besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).	 Soulevez le couvercle pendant la cuisson pour vérifier la nourriture. L'appareil se mettra automatiquement en pause.	 Remuez le panier ou touillez avec des pinces à embouts en silicone pour dorer les aliments de façon uniforme.
BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir)		 Abaissez le couvercle de cuisson croustillante.	 Ajustez la température de 250 °F (120 °C) à 400 °F (205 °C) si besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).	 Soulevez le couvercle pendant la cuisson pour vérifier la nourriture. L'appareil se mettra automatiquement en pause.	
BROIL (griller)		 Abaissez le couvercle de cuisson croustillante.	Aucun ajustement de température possible.	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).	 Soulevez le couvercle pendant la cuisson pour vérifier la nourriture. L'appareil se mettra automatiquement en pause.	
DEHYDRATE (déshydrater)		 Abaissez le couvercle de cuisson croustillante.	 Ajustez la température de 105 °F (105 °C) à 195 °F (90 °C) si besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).		

TenderCrisp™ 101 : Poulet rôti aux herbes

Utilisez les deux couvercles pour créer une version TenderCrisp de cette recette classique.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 56 MINUTES
DONNE : 6 PORTIONS
ENVIRONNEMENT : AUGMENTATION DE LA PRESSION : 10 MINUTES | **CUISSON SOUS PRESSION :** 20 MINUTES
LIBÉRATION DE LA PRESSION : 1 MINUTE | **AIR CRISP (CROUSTILLANT PAR CONVEC.) :** 25 À 30 MINUTES

INGRÉDIENTS


- 1 poulet cru entier frais (non congelé) (2,7 à 3,2 kg)
- 15 ml de grains de poivre noir entiers
- 60 ml de jus de citron
- 5 branches de thym frais
- 60 ml d'eau chaude
- 5 gousses d'ail, pelées, écrasées
- 60 ml de miel
- 15 ml d'huile de canola
- 40 ml de sel casher, séparé
- 10 ml de poivre noir moulu



Retirez le paquet d'abats se trouvant dans la cavité du poulet. Rincez le poulet et attachez ses pattes avec de la ficelle de boucher.

Dans un petit bol, mélangez le jus de citron, l'eau chaude, le miel et 30 ml de sel. Versez le mélange dans la marmite. Placez les grains de poivre entiers, le thym et l'ail dans la marmite.


Déposez le poulet dans le panier Cook & Crisp™, puis mettez le panier dans la marmite.

Installez le couvercle à pression en vous assurant que la soupape de pression est en position SEAL (sceller). Appuyez sur PRESSURE (pression) et réglez l'appareil à HI (haut). Réglez la minuterie à 20 minutes. Sélectionnez  pour commencer.



Lorsque la cuisson sous pression est terminée, libérez rapidement la pression en déplaçant la soupape de pression à la position VENT (décharger). Retirez délicatement le couvercle lorsque l'appareil a fini de libérer la pression.

Badigeonnez le poulet avec de l'huile de canola ou vaporisez-le avec de l'aérosol de cuisson. Assaisonnez-le avec du sel et du poivre.

Placez le couvercle de cuisson croustillant. Sélectionnez AIR CRISP (croustillant par convec), réglez la température à 400 °F (205 °C) et la durée à 30 minutes. Sélectionnez  pour commencer. Cuire jusqu'à ce que le degré de croustillant désiré soit atteint, en vérifiant quand il reste 5 minutes sur la minuterie.

La cuisson est terminée lorsque la température interne atteint 165 °F (73 °C). Retirez le poulet du panier à l'aide des fourches à rôtir Ninja** (ou de 2 grandes fourchettes de service). Laissez reposer pendant 10 minutes avant de servir.

*Les fourches à rôtir Ninja sont vendues séparément à ninjaaccessories.com.