



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

NINJA Combi™

ALL-IN-ONE MULTICOOKER, OVEN & AIR FRYER

Inspiration Guide

Guide d'inspiration

MULTICUISEUR, FOUR ET FRITUSE
À AIR CHAUD TOUT-EN-UN

NINJA™ Combi™

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

Your guide to Combi Meal Making

You're just pages away from balanced, 15-minute meals for the whole family. From crispy favorites to delicate desserts, this guide has all the tips, tricks, and recipes you need to set it and forget it.

Table of Contents

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Getting Started | 5 |
| Combi Cooker Functions | 6 |
| Air Fry/Stovetop Functions | 7 |
| Combi Meals | 10 |
| Build Your Combi Meal | 12 |
| Combi Meal Kickstarters | 14 |
| Combi Crisp | 26 |
| Combi Crisp Kickstarters | 28 |
| Combi Crisp Cooking Chart | 34 |
| Combi Bake | 40 |
| Air Fry Oven Mode | 48 |
| Air Fry Cooking Chart | 56 |
| Stovetop Mode | 60 |
| Sous Vide Cooking Charts | 64 |
| Rice/Pasta Cooking Charts | 68 |



Looking for more?

Scan the QR code for additional accessories, tips, and tricks.

Flip from Combi Cooker to Air Fryer mode



Getting Started What's a SmartSwitch™?

The SmartSwitch lets you effortlessly switch between Combi Cooker mode and Air Fry/Stovetop mode. Choosing the right mode helps ensure the perfect cooking conditions for your specific dish or meal.

Combi Cooker

These functions will help cook faster than your oven. Best for 3-part meals, whole roasts, fresh and frozen proteins, root vegetables, no-drain pasta and rice, and bread making.

*Combi Meals
Combi Crisp
Combi Bake*

*Steam
Proof
Rice/Pasta*

Air Fry/Stovetop

Use for traditional baking like cookies and brownies or use like a stove for sautéing veggies or slow cooking chilis and stews. Also great for your favorite frozen snacks like chicken nuggets, mozzarella sticks, and more.

*Air Fry
Bake/Roast*

*Broil
Pizza
Toast*

*Sear/Sauté
Slow Cook
Sous Vide*

NOTE: Not all functions are included on all models

Included accessories



Bake Tray

Use by itself or pair with the Combi Cooker Pan for 3-part meals.



Combi Cooker Pan

Nonstick, high-walled bake, roast, and steam pan designed to double as a serving dish.



Crisper Plate

Fits in the Combi Cooker Pan for all-around crisping. Nonstick and dishwasher safe.

NOTE: Accessory color may vary by model

Questions? ninjakitchen.ca

Combi Cooker Functions

Family-sized meals in 15 minutes at the touch of a button.
Ninja Combi™ Cooker Technology locks in juices with super-heated steam while rapid cyclonic air perfectly crisps every time.

COMBI MEALS



Mains and sides done at the same time with infused steam and cyclonic air.

COMBI CRISP



Evenly cook, brown, and crisp ingredients without drying them out.

COMBI BAKE



Promote even rising when baking while retaining moisture and creating fluffy texture.

STEAM



Gently cook delicate foods at high temps to lock in moisture, flavor, and nutrients.

PROOF



Create an environment for dough to rest and rise.

RICE/PASTA



Perfectly cooked pasta and fluffy rice every single time.

Air Fry/Stovetop Functions

Do everything your air fryer and slow cooker can do, from air frying and broiling to searing and slow cooking.

FOR SEAR/SAUTÉ, SLOW COOK, AND SOUS VIDE, REMOVE THE CRISPER PLATE AND COOK DIRECTLY IN THE COMBI COOKER PAN.

AIR FRY



Give foods crispiness and crunch with little to no oil.*

BAKE



Prepare classics like cookies and brownies, casseroles, and other oven favorites using dry heat only.

BROIL



Cook with high heat to caramelize and brown foods.

PIZZA



Cook homemade or frozen pizzas evenly.
THE UNIT WILL PREHEAT FIRST.

TOAST



Evenly toast bread to your perfect shade of darkness.

SEAR/SAUTE



Brown meats, sauté vegetables, and simmer sauces. Keep door open for this function

SLOW COOK



Cook at a lower temperature for longer periods of time.

SOUS VIDE



Cook slowly in a temperature-controlled water bath.



The fast and easy way to create perfect meals all in one pot

Ninja Combi Cooker
TECHNOLOGY

HyperSteam locks in juices and Air Fry evenly browns to crispy perfection

Combi Meals



Use our meal builder on page 12 to make quick, 3-part family-sized meals in 15 minutes.

Combi Crisp



Get juicy insides and crispy outsides with whole roasts, fresh or frozen proteins, and veggies.

Combi Bake



Our steam and rapid cyclonic air create a high rise, even texture, fluffy inside, and even crust.

Combi Meals

Follow our meal builder to create quick, 3-part family meals in as little as 15 minutes.



Note: After you press start, progress bars will appear while the unit builds steam for 5-10 minutes. Do not open the unit at this time. The timer will automatically begin after this process ends.

BEST FOR: Cooking proteins, grains or pasta, and vegetables at the same time

How to make a Combi Meal



STEP 1
Add in grain or pasta

Add grain or pasta into the Combi Cooker Pan with recommended amount of liquid. Stir until combined and slide pan into Level 1.



STEP 2
Prep & season protein

Prepare your desired protein, then place protein on the Bake Tray and slide into the Level 2.



STEP 3
Set the time & temp

Flip the SmartSwitch™ up to COMBI COOKER and select COMBI MEALS. Set time and temp based on protein.

Adding veggies Add fresh or frozen veggies into the Combi Cooker Pan in Step 1, or in the Bake Tray in step 2 for a crisp finish.

Get started with these favorites

PASTA & CHICKEN

TEMP: 390°F | **TIME:** 15-18 minutes



6 boneless, skinless chicken breasts (6-8 oz each, 1 inch thick)



1 box (16 oz) pasta
1 jar (32 oz) marinara sauce
3 cups water and 1 Tbsp oil

STEAK & RICE

TEMP: 350°F | **TIME:** 12-15 minutes



8 sirloin steaks (5-7 oz each)



2 cups white rice (rinsed)
4 cups water and 1 Tbsp oil

Build Your Combi Meal

Makes 4-8 servings: To reduce servings for 2-3 people, half the base, veggies, and protein quantities and follow temperature and time recommendations as listed.



Pick a Base

Start by adding your grain or pasta to the Combi Cooker Pan. Add water, stock, or sauce and stir until combined. Slide pan into Level 1.

WHITE RICE
2 cups rice, rinsed
4 cups water + 1 tablespoon canola oil

INSTANT BROWN RICE
2 cups instant brown rice
1 3/4 cups water

BOXED RICE PILAF
2 boxes (6.9 oz each)
3 1/2 cups water + 2 tablespoons canola oil

BOXED SPANISH RICE
2 boxes (6.8 oz each)
2 14-oz cans diced tomatoes
4 cups water + 2 tablespoons canola oil

ISRAELI COUSCOUS
2 boxes (10 oz ea.)
4 cups water + 2 tablespoons canola oil

QUINOA
2 cups quinoa, rinsed
3 1/2 cups water

BOXED WILD RICE
2 boxes (6 oz each)
3 1/2 cups water + 2 tablespoons canola oil

WHITE OR WHEAT PASTA
1 16-oz box
PLAIN PASTA
4 1/2 cups water + 1 tablespoon Oil

FOR MARINARA SAUCE
1 jar marinara sauce (32 oz)
3 cups water + 1 tablespoon oil

FOR ALFREDO SAUCE
2 jars alfredo sauce (15 oz each)
2 1/2 cups water

Pick your Vegetable

Prep up to 2 cups of veggies from fresh or frozen and cook depending on your desired texture.

CRISPY VEGGIES

2 cups, fresh or frozen

Add hearty veggies, like potatoes and carrots, to the Bake Tray at the start of cooking.

Add delicate veggies, like broccoli and green beans, in the last 5-7 minutes.

TENDER VEGGIES

2 cups, fresh or frozen

Add all your veggies to the Combi Cooker Pan along with your grains and liquid.

NOTE: To keep veggies separate from proteins but still have them turn out crispy, see instructions on page 12 for creating a foil packet.

Pick Your Protein

Prepare your desired protein, then place it on the Bake Tray. Slide Bake Tray into Level 2 and close the oven door.

CHICKEN

6 chicken breasts (boneless, skinless)
6-8 oz each, 1 inch thick
6 chicken thighs (boneless, skinless)
3-5 oz each
6 chicken thighs (bone in, skin on)
5-7 oz each
5-6 chicken breasts (frozen)
5-8 oz each
6 chicken cutlets (frozen, breaded)
5-7 oz each

BEEF

Steak tips
2 lbs, marinated
8 sirloin steaks
5-7 oz each
Ground beef
2 lbs, broken into chunks or patties
Meatballs (fresh or frozen)
18-24 each, 1-1 1/2 inch balls

PORK

8 boneless pork chops (fresh or frozen)
6 oz each
4-6 pork chops (bone in)
12-14 oz each
5-6 Italian sausages
1 pound

SEAFOOD

6 salmon filets (fresh or frozen)
5-8 oz each
Jumbo shrimp (fresh or frozen)
1 1/2 lbs

PLANT-BASED

Plant-based beef
2 packages, 12 oz each
Tofu
1 package, 16 oz
cut in 1-2-inch cubes or sticks

Get Cooking

Flip the SmartSwitch™ up to COMBI COOKER and select COMBI MEALS. Set temperature and time based on protein.

CHICKEN

Breasts and thighs (fresh or frozen)
390°F, 15-18 minutes
Breaded chicken cutlets
375°F, 12-15 minutes

BEEF

Steak tips, steaks, and fresh or frozen meatballs
350°F for 12-15 minutes

PORK

Chops, sausages, and plant-based sausages
375°F for 12-15 minutes

SEAFOOD

Salmon and shrimp (fresh or frozen)
350°F for 12-15 minutes

PLANT-BASED

Tofu or plant-based beef
350°F for 12-15 minutes

NOTE: Temperatures and times are based on well-done proteins. Keep and eye on food for desired doneness.

Soy Honey Glazed Salmon with Brown Rice & Broccoli

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 23 MINUTES | **STEAM:** 10 MINUTES | **COOK:** 13 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY



INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

3 cups instant brown rice
3 cups water

LEVEL 2 (Bake Tray)

1/2 cup soy sauce
1/3 cup honey
2 tablespoons olive oil
4 garlic cloves, peeled, finely minced

1 tablespoon ginger, grated
1 teaspoon chili paste
4-5 frozen salmon filets (6 ounces each)
3 cups broccoli florets
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



Place all Level 1 ingredients in the Combi Cooker Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.

Prefer white rice? Swap brown rice for 2 cups of rinsed white rice with 4 cups water.



In large bowl, whisk soy sauce, honey, olive oil, garlic, ginger, and chili paste until combined. Remove two tablespoons of mixture and reserve in a small bowl. Place the salmon in the large bowl and evenly cover in sauce, allow to sit for 5 minutes.



In a separate large bowl, toss broccoli in the reserved soy sauce mixture until evenly coated. Transfer to piece of aluminum foil and wrap to create a foil packet approximately 10 inches long and 4 inches wide. Set aside.



Transfer 1 1/2 tablespoons of the marinade to the Bake Tray, then place the salmon onto the tray. Slide the tray into Level 2.



Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER.



Select **COMBI MEALS**, set temperature to 350°F and set time to 13 minutes. Press to begin cooking (the unit will steam for approx. 10 minutes before crisping). When 7 minutes remain on the timer, place foil packet of broccoli onto the bake tray with the salmon to complete cooking.



When cooking is complete, remove the tray and pan from the unit. Fluff the rice and serve with salmon and broccoli.

Tip: Cook time is for well-done protein. Keep an eye on food for desired doneness.

Beef Tacos with Rice & Beans

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 10 MINUTES | **COOK:** 10 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY



INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

2 cups white rice, rinsed
 2 cans (15 ounces each) black beans, drained, rinsed
 1/2 cup cilantro or parsley, finely chopped
 1 tablespoon canola oil
 4 cups water
 2 tablespoons lime juice

LEVEL 2 (Bake Tray)

1 bell pepper, seeded, thinly sliced
 1 small yellow onion, peeled, thinly sliced
 1 tablespoon olive oil
 2 teaspoons dried oregano
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 24 ounces 90/10 ground beef
 2 tablespoons taco seasoning

TOPPINGS (Optional)

Hard or soft tortillas
 Sour cream
 Salsa
 Shredded cheese

DIRECTIONS



Place all Level 1 ingredients except the lime juice in the Combi Cooker Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.



In a large bowl, toss the peppers, onions, oil, oregano, salt, and pepper until evenly combined. Then place on one side of the Bake Tray.



In the same large bowl, combine the beef and taco seasoning. Then place on the other side of the Bake Tray. Slide the tray into Level 2.

Prefer a plant-based recipe? Use 24 ounces plant-based ground beef and cook as instructed.

What if your base isn't done?
 If your base needs more time, switch to SEAR/SAUTÉ and continue to cook with the door open until liquid is absorbed.



Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER.



Select **COMBI MEALS**, set temperature to 300°F and set time to 10 minutes. Press to begin cooking (the unit will steam for approx. 10 minutes).



When cooking is complete, remove tray and pan from the unit. Place beef and drippings in large bowl and stir to crumble. Add lime juice to rice, if desired, and fluff to serve. Serve ingredients family style with soft tortillas or hard-shell tacos.



SPINACH & CHEDDAR QUICHE WITH HOME FRIES

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES | **STEAM:** 5 MINUTES | **COOK:** 30 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE, BAKE TRAY

Combi Meals

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan, Crisper Plate)

1 cup water, for steaming
6 large eggs
1/4 cup half & half
1/2 white onion, peeled, thinly sliced
1 cup shredded cheddar cheese, divided
1 cup spinach, roughly chopped
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1 9-inch deep-dish frozen pie crust, room temperature


LEVEL 2 (Bake Tray)

4 russet potatoes, diced in 1/2-inch cubes, rinsed in cold water and patted dry
2 tablespoons canola oil
1 tablespoon garlic powder
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**

Want a crispier crust? Par-bake pie shell prior to filling on Air Fry, 350°F, for 5-10 minutes.

DIRECTIONS

- 1 Pour 1 cup water in the Combi Cooker Pan for steaming, then place Crisper Plate into pan with water and set aside.
- 2 In a medium bowl, whisk together the eggs and half & half. Add the onion, 1/2 cup cheddar cheese, spinach, salt, and pepper and stir to evenly combine. Pour the mixture into the prepared pie crust, then top with the remaining 1/2 cup cheddar cheese. Place the quiche on top of the Crisper Plate and slide Combi Cooker Pan into Level 1.
- 3 In a large bowl, add the potatoes, oil, garlic powder, salt, and pepper and toss until evenly coated. Place the potatoes on the Bake Tray, then slide the tray into Level 2.
- 4 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 350°F and set time to 30 minutes. Press  to begin cooking (the unit will steam for approx. 5 minutes).
- 5 When 15 minutes remain on the timer, remove tray with potatoes and toss to ensure even cooking. Return tray to unit close door, and allow potatoes to cook for 10 more minute. Remove potatoes with 5 minutes left on the time and set aside.
- 6 When cooking is complete, quiche will be puffy and jiggly in the center, allow to cool for 5 minutes. Eat warm or at room temperature. The quiche can be stored for up to 3 days in the refrigerator.



Combi Meals



SWEET & SOUR SHRIMP “FRIED” RICE

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 22 MINUTES | **STEAM:** 7 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY

Combi Meals

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

1 1/2 cups white rice, rinsed
3 cups water

LEVEL 2 (Bake Tray)

1 1/2 pounds frozen jumbo shrimp, peeled, deveined
1/2 cup sweet and sour sauce
1 can (20 ounces) cubed pineapple (1 cup pineapple, plus 2 tablespoons juice)
1 tablespoon rice vinegar
2 tablespoons canola oil, divided
2 teaspoons cornstarch
1 red bell pepper, seeded, cut in 1-inch pieces
3 scallions, thinly sliced
2 tablespoons soy sauce, plus more as desired
2 teaspoons kosher salt

DIRECTIONS

- 1 Place the Level 1 ingredients in the Combi Cooker Pan, then slide the pan into Level 1.
- 2 In a large bowl, toss all Level 2 ingredients until evenly combined. Then transfer the ingredients to the Bake Tray and spread into an even layer. Slide the tray into Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 350°F and set time to 15 minutes. Press to begin cooking (the unit will steam for 6-7 minutes).
- 4 When cooking is complete, remove tray and pan. Transfer the shrimp and vegetables to the rice and stir to evenly combine. Serve with additional soy sauce, if desired.

Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Prefer a plant-based recipe? Substitute 2 packages pressed firm tofu cut into 1/2-inch cubes for the shrimp.



CHICKEN THIGHS WITH CREAMY MUSHROOMS & RICE PILAF

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 3 MINUTES | **COOK:** 17 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY

Combi Meals

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

2 tablespoons canola oil
2 cups frozen peas and carrots
2 boxes (6.09 ounces each) rice pilaf plus spice packets (included in box)
3 1/2 cups water

LEVEL 2 (Bake Tray)

6 boneless skinless chicken thighs, patted dry
1 can (10.5 ounces) cream of mushroom soup
1 tablespoon garlic powder
6 ounces sliced baby bella mushrooms
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 teaspoons cornstarch

DIRECTIONS

- 1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Cooker Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.
- 2 Place all Level 2 ingredients in a large bowl and mix until the chicken is evenly coated. Transfer the mixture to the Bake Tray and spread in an even layer, then slide the tray into Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 375°F and set time to 17 minutes. Press to begin cooking (the unit will steam for 3 minutes).
- 4 When cooking is complete, remove tray and pan from unit. Allow chicken to rest for 5 minutes, whisk together creamy mushroom sauce, serve with rice.

Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

What if your base isn't done?
If your base needs more time, switch to SEAR/SAUTÉ and continue to cook with the door open until liquid is absorbed.



FARFALLE MARINARA WITH ITALIAN SAUSAGE & GARLIC BREAD

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 22 MINUTES | **STEAM:** 9 MINUTES | **COOK:** 13 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY, ALUMINUM FOIL

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

- 1 box (16-ounces) farfalle pasta
- 1 jar (32 ounces) marinara sauce
- 3 1/2 cups water
- 1 tablespoon canola oil
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

LEVEL 2 (Bake Tray)

- 1 pound Italian sausage links
- 1 tablespoon canola oil
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 4 tablespoons unsalted butter, softened
- 1/2 tablespoon garlic powder
- 1/2 tablespoon Italian seasoning
- 1/2 loaf Italian bread, cut in half lengthwise

Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

What if your base isn't done?

If your base needs more time, switch to SEAR/SAUTÉ and continue to cook with the door open until liquid is absorbed.

Have leftovers? Place in an air-tight container and store in the refrigerator for up to 5 days.

DIRECTIONS

- 1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Cooker Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1
- 2 In a medium bowl, evenly coat the Italian sausages in oil. Then place on one side of the Bake Tray.
- 3 In a small bowl, add the butter, garlic powder, Italian seasoning, salt, and pepper and mix to evenly combine. Spread the butter mixture over inside of the Italian bread, cover each piece of bread with aluminum foil, place butter side down on Bake Tray. Slide the tray into Level 2.
- 4 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 375°F and set time to 13 minutes. Press to begin cooking (the unit will steam for 9 minutes).
- 5 When cooking is complete, remove tray and Combi Cooker Pan from unit. Stir the pasta and let sit for 5 to 10 minutes or until the sauce is absorbed.
- 6 When the pasta is ready, serve with Italian sausages and garlic bread.

MINI MEATLOAVES WITH SCALLOPED POTATOES

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES | **STEAM:** 5 MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

- Nonstick cooking spray
- 4 Yukon Gold potatoes, ends trimmed, sliced 1/4-inch thick
- 1/2 cup heavy cream
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 4 tablespoons unsalted butter, cut into small cubes
- 2 tablespoons whole milk

LEVEL 2 (Bake Tray)

- Nonstick cooking spray
- 1 pound ground beef
- 1 pound ground pork
- 1 yellow or white onion, peeled, finely diced
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1 cup panko bread crumbs
- 1/2 cup whole milk
- 2 teaspoons Worcestershire sauce
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 1/2 cup ketchup, divided

Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

DIRECTIONS

- 1 Evenly spray the Combi Cooker Pan and Bake Tray with cooking spray.
- 2 In a large bowl, add potatoes, whole milk, heavy cream, salt, and pepper and mix until the potatoes are evenly covered. Then transfer the potatoes to the Combi Cooker Pan and cover with any remaining cream sauce. Place cubes of butter evenly over potatoes. Slide the tray into Level 1.
- 3 Place all Level 2 ingredients, reserving 1/4 cup ketchup, in a large bowl and mix until evenly combined. Divide the mixture into 6 portions and shape into short rectangular loaves on the Bake Tray. Slide tray into Level 2.
- 4 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 350°F, and time to 20 minutes. Press to begin cooking. (the unit will steam for approximately 5 minutes)
- 5 When 10 minutes remain on the timer, brush the meatloaves with the remaining 1/4 cup ketchup. Close door and continue cooking.
- 6 Cooking is complete when the internal temperature of the meatloaf reads 160°F on an instant-read thermometer. Remove tray, serve mini meatloaves with potatoes.





GREEK FALAFEL & CREAMY SPINACH ORZO

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 8 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY

Combi Meals

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

- 1 box (16 ounces) orzo pasta
- 4 1/4 cups water
- 2 cups fresh spinach, packed
- 2 teaspoons kosher salt
- 2 tablespoons fresh parsley, chopped
- 1/2 cup tzatziki
- 1/4 cup crumbled feta


LEVEL 2 (Bake Tray)

- 1 package (9 ounces) frozen falafel patties

TOPPINGS (optional)

- Tzatziki
- Cucumbers
- Fresh Parsley
- Hummus
- Roasted red peppers

DIRECTIONS

- 1 Combine orzo, water, spinach, and salt in the Combi Cooker Pan, then slide the pan into Level 1.
- 2 Place falafel on Bake Tray and slide the tray into the Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 350°F, and set time to 12 minutes. Press  to begin cooking (the unit will steam for 8 minutes).
- 4 When cooking is complete, remove tray and Combi Cooker Pan from the unit. Stir parsley, tzatziki, and feta into orzo. Serve falafel with creamy orzo and desired toppings.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



BACON-WRAPPED PORK CHOPS WITH BRUSSELS SPROUTS & COUSCOUS

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 27 MINUTES | **STEAM:** 5 MINUTES | **COOK:** 22 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY

Combi Meals

INGREDIENTS


LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

- 3 cups plain pearly couscous
- 4 cups water or cooking stock
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 2 tablespoons olive oil

LEVEL 2 (Bake Tray)

- 6 boneless pork chop (6-8 ounces each)
- 1 pound smoked bacon
- 2 tablespoons Dijon mustard
- 2 tablespoons honey or maple syrup
- 1 1/2 pounds Brussels sprouts, trimmed, cut in half
- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon garlic powder
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon black pepper

DIRECTIONS

- 1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Cooker Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.
- 2 In a small bowl, mix the Dijon mustard and honey or maple syrup. Brush mixture onto each pork chop, then wrap each chop with bacon. Place the chops on the Bake Tray, then slide the tray into Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 350°F, and set time to 22 minutes. Press  and begin cooking (the unit will steam for 5 minutes).
- 4 In a medium bowl, toss Brussels sprouts in olive oil, garlic powder, salt, and pepper.
- 5 When 10 minutes remain on the timer, open door, flip each chop, and place Brussels sprouts on the Bake Tray around the chops. Slide the tray back in the oven and close the door to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, allow pork chops to rest for at least 3 minutes. Fluff couscous with a fork, then serve with chops and Brussels sprouts.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Combi Crisp

Get tender, juicy insides and crispy outsides with fresh or frozen ingredients.



Note: After you press start, progress bars will appear while the unit builds steam for approx. 5-10 minutes. Do not open the unit at this time. The timer will automatically begin after this process ends.

BEST FOR: Whole roasts, fresh and frozen proteins, vegetables, and crusty artisan-style breads.


How to use Combi Crisp

STEP 1

Add water

Pour water into the Combi Cooker Pan. Refer to charts and recipes for guidance on water amounts.

Water levels

 Veggies: ½ cup of water
Fresh proteins: 1 cup of water
Frozen proteins: 2 cups of water

STEP 2

Choose accessory & add food

Reference cooking charts and recipes to choose appropriate accessory. Then place food on top of accessory.

STEP 3

Set time & temp

Flip the SmartSwitch™ up to COMBI COOKER and select COMBI CRISP. Set time and temp based on food load or recipe.

Get started with these favorites

WHOLE CHICKEN

TEMP: 390°F
TIME: 35-40 minutes



Whole chicken, trussed, 4 ½-5 lbs brushed with oil
1 cup water

SALMON FILETS

TEMP: 450°F
TIME: 7-10 minutes



6 filets, 6-7 oz each



1 cup water

BROCCOLI FLORETS

TEMP: 450°F
TIME: 7-10 minutes



1 ½ head broccoli, cut in large florets



½ cup water

Beef Roast with Root Vegetables & Red Wine Pan Sauce

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 71 MINUTES | **STEAM:** 6 MINUTES | **COOK:** 65 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE



INGREDIENTS

1 3/4 cups beef stock
 1/2 cup red wine
 2 sprigs fresh rosemary or thyme
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired

2 medium carrots, trimmed, peeled, cut in 1 1/2-inch pieces
 1 medium yellow or white onion, peeled, cut in quarters
 3 small or 2 large russet potatoes, cut in 1 1/2-inch pieces

2 tablespoons canola oil, divided
 2 tablespoons cornstarch,
 1/4 cup water
 3-5 lb. top round roast, patted dry

DIRECTIONS



Place beef stock, red wine, rosemary or thyme, 1 teaspoon salt, and 2 teaspoons pepper in the Combi Cooker Pan and stir until combined. Then place the Crisper Plate on top of the stock mixture in the pan.



In large bowl toss vegetables with 1 tablespoon oil, salt and pepper. Rub the remaining oil on the roast and season as desired. Place the roast on top of the tray with vegetables evenly around the roast. Slide into Level 1.



Close door and flip SmartSwitch™ to COMBI COOKER.



Select **COMBI CRISP**, set temperature to 360°F and set time to 65 minutes. Press to begin cooking (the unit will steam for approx. 6 minutes before crisping).



At around 45 minutes, using an external thermometer, start checking internal temperature of roast for desired doneness. When cooking is complete, remove the vegetables and rack with the roast. Let the roast rest for 10 minutes.



To prepare red wine pan sauce, combine the cornstarch and water then add to the pan and whisk to combine. Slide pan into Level 1 and with the door open, flip the SmartSwitch™ to **AIR FRY/STOVE TOP** and select **SEAR/SAUTE**, set temperature to 3. Bring mixture to a boil stirring occasionally for 2 minutes, or until desired thickness is achieved. Slice roast and serve with vegetables and pan sauce.



Combi Crisp

Combi Crisp



GARLIC & HERB FOCACCIA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○


PREP: 10 MINUTES | **PROOF:** 40 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 19 MINUTES | **STEAM:** 3-4 MINUTES
COOK: 15 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** NINJA™ MULTI-PURPOSE PAN (OR 8-INCH ROUND BAKING PAN), COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS

- 1 cup water, for steaming
- Nonstick cooking spray
- 1 pound store-bought pizza dough, room temperature
- 1/4 cup extra virgin olive oil
- 1 tablespoon garlic powder
- 2 tablespoons parsley, chopped
- 1 tablespoon dried thyme
- 1 teaspoon kosher salt

DIRECTIONS

- 1 Pour 1 cup water into the Combi Cooker Pan for steaming. Place the Crisper Plate on top then spray the Ninja™ Multi-Purpose Pan (or 8-inch round baking pan) with cooking spray. Set aside.
- 2 Round the pizza dough into a ball and add to the 8-inch round pan. Place the pan on top of the Crisper Plate. Slide the pan assembly into Level 1.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **PROOF**, set temperature to 95°F and set time to 40 minutes. Press  to begin proofing.
- 4 While dough is proofing, add olive oil, garlic powder, parsley, thyme, and salt to a small bowl and mix together. Set aside.
- 5 When proofing is complete, open the door and take out the pan. Use your fingers to dimple the dough all over. Place the 8-inch round baking pan back onto the Crisper Plate, and return the pan to Level 1.
- 6 Close door of the unit and select **COMBI CRISP**, set the temperature to 350°F and set time to 20 minutes. Press  to begin cooking (the unit will steam for 3-4 minutes).
- 7 With 5 minutes left, take out the bread and brush the olive oil mixture on top. Slide pan back into Level 1 and close door to continue cooking.
- 8 When cooking is complete, remove tray and pan and serve bread warm. Focaccia will keep fresh for up to 2 days in an airtight container at room temperature or frozen for 2 months.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

TWICE-BAKED LOADED POTATOES

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 50 MINUTES | **STEAM:** 10 MINUTES
COOK: 40 MINUTES | **MAKES:** 5 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE



INGREDIENTS

- 1 1/2 cup water, for steaming
- 5 medium/large russet potatoes, poked with fork a few times
- 1 cup shredded cheddar cheese, divided
- 1/2 cup whole milk
- 1/4 cup sour cream
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

TOPPINGS (optional)

- Shredded cheddar cheese
- Pre-cooked diced bacon
- Chives
- Sour cream

DIRECTIONS


- 1 Pour 1 1/2 cups water in the Combi Cooker Pan for steaming. Place the Crisper Plate on top, then place the potatoes on the Crisper Plate. Slide the Combi Cooker Pan into Level 1.
- 2 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI CRISP**, set temperature to 400°F and set time to 30 minutes. Press to begin cooking (unit will steam for 10 minutes).
- 3 When cooking is complete, remove pan from unit and transfer potatoes to a plate and let cool for about 5 minutes. Once cooled, make a 2-3 inch cut on the top of each potato, then transfer the insides to a medium bowl. Be sure to keep the skin intact.
- 4 To the medium bowl, add 1/2 cup cheddar cheese, milk, sour cream, salt, and pepper and mix until evenly combined.
- 5 Transfer the filling back to potato skins, then return to the tray on top of the pan. Slide the pan into the Level 2.
- 6 Close door and flip the SmartSwitch™ to AIR FRY/STOVETOP. Select **BROIL** and set time to 10 minutes. Press to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove pan from unit. Transfer potatoes to a plate and top with cheese, bacon, sour cream, and chives as desired.

Don't forget to add liquid to create steam and cook food.






Combi Crisp | Vegetables

Combi Crisping is a great way to get food that has a crispy exterior with a tender interior. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the Combi Cooker Pan. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire.


 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

NOTE: Steam will take approximately 5-10 minutes to build.





| | INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL <i>optional</i> | Accessory Config. | WATER | TEMP | COOK TIME | |
|--|---|----------------|--|---------------------|---------------------------------|-------|-------|--|--|
|  | VEGETABLES | | | | | | | | |
| | Acorn squash | 1 | Ends trimmed, seeded, cut into 4" pieces | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 400°F | 12-15 mins | |
| | Beets | 1.5-2 lbs | Cut in 1-in pieces | 1-1 ½ Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 400°F | 18-20 mins | |
|  | Broccoli | 1½ head | Large florets | 1-1 ½ Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 425°F | 10-12 mins | |
| | Brussels sprouts | 1.5-2 lbs | Cut in half, ends trimmed | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 425°F | 10-12 mins | |
| | Carrots | 1½ lb | Cut in 1-in pieces | 1½ Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 425°F | 20-25 mins | |
| | Cauliflower | 1 head | Whole, stems removed | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 400°F | 20-25 mins | |
| | Parsnip | 2½ lbs | Cut in 1-in pieces | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 400°F | 20-25 mins | |
|  | Russet potatoes, hand-cut fries or wedges | 1.5-2 lbs | Cut into 8 wedges | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 400°F | 15-20 mins | |
| | | 1.5-2 lbs | Hand-cut fries, soaked 30 mins in cold water then patted dry | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 450°F | 15-20 mins | |
| | | 6 | Whole (medium), poked several times with a fork | | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | ¼ cup | 400°F | 30 mins (unit does not go over 30 mins when temperature is 400°F or more.) | |
| | | 1.5-2 lbs | Cut in 1-in pieces | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 400°F | 15-20 mins | |
| | Spaghetti squash | 1 small squash | Cut in half, deseeded, punctured with fork about 10 times | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 375°F | 20-22 mins | |
| | Sweet potatoes | 2½ lbs | Cut in 1-in pieces | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | ½ cup | 450°F | 15-20 mins | |

Combi Crisp | Fresh Proteins

Combi Crisping is a great way to get food that has a crispy exterior and a juicy interior. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the Combi Cooker Pan. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire.


 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

NOTE: Steam will take approximately 5-10 minutes to build.





| | INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL <i>optional</i> | Accessory Config. | WATER | TEMP | COOK TIME |
|---|-----------------------------------|--|------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|------------|----------------------------|
|  | POULTRY | | | | | | | |
| | Chicken Breasts, bone in, skin on | 4 breasts, ³ / ₄ -1 1/2 lbs each | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 375°F | 23-26 mins |
| | Breasts, boneless | 6 breasts, 6-8 oz each | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 375°F | 15-20 mins |
| | Breasts, hand breaded | 4 breasts, 6 oz each | | | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 385°F | 22 mins |
| | Chicken drumsticks | 2 lbs | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 425°F | 20-25 mins |
| | Thighs, bone in | 6 thighs, 6-10 oz each | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 400°F | 12-15 mins |
| | Thighs, boneless | 6 thighs, 6-8 oz each | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 400°F | 10-12 mins |
| | Chicken, whole | 4 1/2-5 lbs | Brush with oil | Brushed with oil | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | 1 cup | 400°F | 35-40 mins |
| | Chicken wings | 2 lbs | | | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 450°F | 20-25 mins |
| | Turkey breast | 1 (3-5 lbs) | None | Brushed with oil | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | 1 cup | 360°F | 55 mins |
| Turkey drumsticks | 2 lbs | None | Brushed with oil | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 400°F | 28-30 mins | |
|  | PORK | | | | | | | |
| | Chops, boneless | 6 chops, 6-8 oz each | | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 375°F | 8-10 mins |
| | Chops bone in, thick cut | 2 chops, 10-12 oz each | | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 350°F | 25-30 mins |
|  | FISH | | | | | | | |
| | Tenderloins | 3 (1 lb each) | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | 1 cup | 365°F | 25-30 mins |
| | Cod | 4 filets, 6 oz each | | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 450°F | 6-8 mins |
| | Salmon | 6 filets, 6-7 oz each | | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 400°F | 6-8 mins |
| | Scallops | 1 1/2 lb (approx. 21 pieces) | | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 1 cup | 400°F | 6-8 mins |
|  | BEEF | | | | | | | |
| | Roast beef | 2-3 lbs | None | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | 1 cup | 350°F | 37-40 mins |
| | Tenderloin | 2-3 lbs | None | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | 1 cup | 365°F | 25-30 mins for medium rare |

Combi Crisp | Frozen Proteins

Combi Crisping is a great way to get food that has a crispy exterior and a juicy interior. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the Combi Cooker Pan. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

NOTE: Steam will take approximately 5-10 minutes to build.

| | INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL <i>optional</i> | Accessory Config. | WATER | TEMP | COOK TIME |
|--|-----------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------------------|--------|-------|------------|
|  | FROZEN CHICKEN | | | | | | | |
| | Breasts, boneless, skinless | 4 breasts, 4-6 oz each | As desired | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 390°F | 18-23 mins |
| | Breasts, pre-breaded | 4 breasts, 8-10 oz each | Brush with oil | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 375°F | 10-12 mins |
| | Thighs, boneless, skinless | 6 thighs, 4-8 oz each | As desired | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 325°F | 12-15 mins |
| | Thighs, bone in, skin on | 4 thighs, 8-10 oz each | As desired | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 400°F | 20-22 mins |
|  | Wings | 2 ½ lbs | As desired | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 450°F | 20-22 mins |
| | FROZEN BEEF | | | | | | | |
| | NY Strip Steak | 2 steaks, 10-14 oz each | 2 Tbsp canola oil, salt, pepper | | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 400°F | 18-20 mins |
|  | FROZEN FISH | | | | | | | |
| | Cod | 4 filets, 6 oz each | | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 450°F | 8-10 mins |
| | Salmon | 5-6 filets, 6 oz each | | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 450°F | 10-13 mins |
| | Shrimp | 1 lb | | 1 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 450°F | 2-4 mins |
|  | FROZEN PORK | | | | | | | |
| | Chops, boneless | 4, 6-8 oz each | | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 400°F | 15-18 mins |
| | Chops, bone in, thick cut | 2, 10-12 oz each | | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 365°F | 15-20 mins |
| | Italian sausages | 8 uncooked | None | None | Combi Cooker Pan, Bake Tray | 2 cups | 375°F | 8-10 mins |
| | Loin | 1 (2 lbs) | None | 2 Tbsp | Combi Cooker Pan, Crisper Plate | 2 cups | 365°F | 22-25 mins |

Combi Bake

Gentle steam and rapid cyclonic air combine to create fluffier, more even bakes even faster than your oven.



Note: After you press start, progress bars will appear while the unit builds steam for 20 minutes. Do not open the unit at this time. The timer will automatically begin after this process ends.

BEST FOR: homemade batters, boxed mixes, soft-baked breads, and delicate baked goods

How to use Combi Bake

STEP 1

Add water

Pour water into the bottom of the Combi Cooker Pan. Refer to accessory configurations and water amount below.

STEP 2

Add Accessories & food

Place ingredients directly on the Crisper Plate or on a standard baking accessory on top of the Crisper Plate in the Combi Cooker Pan.

STEP 3

Set time & temp

Flip the SmartSwitch™ up to COMBI COOKER and select COMBI BAKE. Set time and temp based on Combi Bake recommendations below.

Note: Mixes, prepared doughs, or recipes with cook times 15 minutes and under require ½ cup water, cook times above 15 minutes will require 1 cup water unless otherwise noted in recipe.

Get started with these favorites

BOXED CAKE

TEMP: 350°F | **TIME:** 17 minutes



1 box (15.25 oz) cake mix of choice prepared per box instructions*

*CAKE PAN NOT INCLUDED. FITS ANY 8" X 3" ROUND CAKE PAN.



1 cup water

BISCUITS

TEMP: 350°F | **TIME:** 7 minutes



1 tube (16.3 oz) refrigerated biscuit dough



½ cup water

Note: Set temperature based on mix/recipe recommendation and cut suggested cook time in half. Keep an eye on food for desired doneness.



Combi Bake

Combi Bake



FLAKEY CHOCOLATE CROISSANTS

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES | **STEAM:** 20 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Cooker Pan)

1/2 cup water, for steaming

LEVEL 2 (Bake Tray)

All-purpose flour, for dusting


1 large egg

1 tablespoon water

1 (8.5 ounces) sheet frozen puff pastry, thawed

1 (1.5 ounces) chocolate bar, broken into individual pieces

DIRECTIONS

- 1 In a small bowl, beat together the egg and 1 tablespoon of water. Set aside.
- 2 Pour 1/2 cup water in the Combi Cooker Pan for steaming, then slide the pan into Level 1.
- 3 Lay the puff pastry out on a lightly floured surface and cut into 6 equal rectangles. Brush each rectangle with egg mixture.
- 4 Place 2 individual portions of chocolate bar into the center of each rectangle of dough.
- 5 Fold the dough over the chocolate to seal and place croissants seam side down on the Bake Tray. Brush each top with egg mixture and slide tray into Level 2.
- 6 Close the door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI BAKE**, set temperature to 350°F and set time to 12 minutes. Press  to begin cooking (unit will steam for 20 minutes).
- 7 When cooking is complete, remove tray from unit. Serve immediately or store in an airtight container at room temperature for up to 3 days.

Don't want chocolate filling?
Swap out the chocolate filling for other types of chocolates, jams, or custards to customize.

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**



Combi Bake

Combi Bake



APPLE TART


INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 37 MINUTES | **STEAM:** 20 MINUTES | **COOK:** 17 MINUTES
MAKES: 8-10 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS

- 1/2 cup water, for steaming
- 1 sheet frozen puff pastry, thawed
- 3 green apples, cut in 1/4-inch slices
- 1/4 teaspoon cinnamon
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 1/4 cup granulated sugar
- 4 tablespoons cold butter, cut in 1/2-inch cubes
- Whipped cream, optional, for serving
- Vanilla ice cream, optional, for serving

DIRECTIONS

- 1 Pour 1/2 cup water in the Combi Cooker Pan for steaming. Place Crisper Plate on top of water. Cut piece of parchment to fit on top of Crisper Plate.
- 2 Gently stretch the puff pastry to fit on top of the parchment on the Crisper Plate, making sure to press it against the edges. With a fork, poke the entire surface of the puff pastry.
- 3 In a medium bowl, add apple, cinnamon, and vanilla extract and toss well to combine.
- 4 Place the apple slices in neat rows on top of the puff pastry. Place each slice slightly overlapping the next. Sprinkle sugar on top of apples and evenly dot butter across apples.
- 5 Slide the Combi Cooker Pan with the prepared tart into Level 1.
- 6 Close the door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER Select **COMBI BAKE**, set temperature to 350°F and set time to 17 minutes. Press  to begin cooking (the unit will steam for 20 minutes).
- 7 When cooking is complete, remove the Bake Tray for 10 minutes before slicing and serving. Serve with whipped cream or vanilla ice cream.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



CHOCOLATE CHEESECAKE


INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 30 MINUTES | **STEAM:** 20 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS

- 3/4 cup water, for steaming
- 1 prepared chocolate cookie pie crust, in aluminum foil pie dish
- 1 (12-ounce) bag semi-sweet chocolate chips
- 1/2 cup heavy cream
- 1 1/2 blocks of cream cheese, (12 ounces), room temperature
- 1/2 cup granulated sugar
- 1 teaspoon instant espresso powder
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 large eggs
- Whipped cream, optional

DIRECTIONS

- 1 Pour 3/4 cup water in the Combi Cooker Pan for steaming. Place the Crisper Plate on top, then place the prepared chocolate pie crust, in its aluminum foil dish, on the tray. Set aside.
- 2 In a medium microwavable-safe bowl, add chocolate and cream. Microwave on high for 1 minute. When chocolate is melted, mix and set aside.
- 3 In a large bowl, whisk the softened cream cheese for 2 minutes. When the cream cheese is fluffy, whisk in the sugar, espresso powder, and vanilla extract.
- 4 Whisk in eggs one at a time, and then fold in the chocolate mixture.
- 5 When mixture is combined, pour it into the prepared pie crust. Fill it until right below the rim of the prepared pie crust. Slide the pan into Level 1.
- 6 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **COMBI BAKE**, set temperature to 375°F and set time to 15 minutes. Press  to begin cooking (unit will steam for 20 minutes).
- 7 When cooking is complete, remove pan from unit. Let cheesecake cool in pan for 20 minutes.
- 8 Remove the cheesecake from the Combi Cooker Pan and chill in the refrigerator for 8 hours or overnight. Enjoy with whipped cream.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



Air Fry Oven Mode

Rapid cyclonic air evenly crisps and browns for oil-free air frying, toasting, and more.



BEST FOR: Everything from baked cookies and melty pizza to guilt-free fried favorites like fries and chicken wings.

How to use Air Fry

STEP 1

Select function

Select the Air Fry cooking function that you'd like to use.

STEP 2

Choose accessory & add food

Use the table below to choose and arrange the accessories for your function. Then add food.

STEP 3

Set time & temp

Set time and temp and press to begin cooking.

Note: Be sure to monitor your food to avoid overcooking.

Accessory setup

AIR FRY



BROIL



BAKE



Note: Do not put any raw ingredients directly in the Combi Cooker Pan. Place them in a separate accessory on the Crisper Plate within the Combi Cooker Pan.

Note: Program to box or recipe instructions, and reduce time by 25%. Keep an eye on food for desired doneness.

TOAST



Note: Place toast directly in pan and choose from three settings. No need to flip.

PIZZA



Note: Bottom level prevents overcooking
Note: Program based on box/recipe temperature and time. Keep an eye on food for desired doneness.

CRISPY PARMESAN BRUSSELS SPROUTS

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** 5 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** CRISPER PLATE, COMBI COOKER PAN

INGREDIENTS

1 cup grated Parmesan cheese, divided
1 1/2 pounds Brussels sprouts trimmed, cut in half
2 tablespoons olive oil
2 teaspoons garlic powder
1 tablespoon balsamic vinegar
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Place Crisper Plate in the Combi Cooker Pan and set aside.
- 2 Close door and flip the SmartSwitch™ to AIR FRY/STOVETOP.
- 3 Select **AIR FRY**, set temperature to 390°F and set time to 20 minutes. Press  to begin preheating (unit will preheat for 5 minutes).
- 4 While the unit is preheating, place 1/2 cup Parmesan and all remaining ingredients in a large bowl and toss until evenly combined. Transfer ingredients onto the Crisper Plate.
- 5 When 15 minutes remain on the timer, open door and slide the pan into Level 1. Close the door to continue cooking.
- 6 When 8 minutes remain, open door and toss Brussels sprouts for 30 seconds. Close door to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, remove the pan and toss Brussels with remaining 1/2 cup Parmesan. Serve warm.



CLASSIC MAC & CHEESE BAKE

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 24 MINUTES | **MAKES:** 10-12 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI COOKER PAN



INGREDIENTS

- 8 ounces American cheese, broken into pieces (about 12 slices of cheese)
- 2 cups shredded sharp cheddar cheese
- 2 cups shredded low moisture whole milk mozzarella
- 3 1/2 cups whole milk
- 2 cups water
- 1 box (16-ounces) macaroni elbows (or similar small pasta)
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 4 tablespoons butter, melted
- 1 cup panko bread crumbs
- 1 tablespoon dried parsley

DIRECTIONS

- 1 Add cheeses, milk, water, pasta, salt and pepper to the Combi Cooker Pan and stir well to combine and set aside.
- 2 Flip the SmartSwitch™ to AIR FRY/STOVETOP. Select **BAKE**, set temperature to 400°F, and set time to 20 minutes. Press to begin preheat. (The unit will preheat for 3 minutes and display PRE, unit will beep when preheat is complete).
- 3 When preheat is completed, open door and slide pan into Level 1. Close door to start cooking. When 10 minutes remain on the time, open the door and carefully pull out the Combi Cooker Pan. Stir mac & cheese to combine, and then slide the pan back into Level 1. Close the door to continue cooking.
- 4 To make the bread crumb topping. In a small bowl, mix the 4 tablespoons of melted butter, panko bread crumbs, and dried parsley together.
- 5 When cooking is complete, pull the Combi Cooker Pan out, stir the mac & cheese to combine, and sprinkle panko mixture evenly on top.
- 6 Slide the pan back into Level 1, select **BROIL**, set the time for 4 minutes, and press .
- 7 When cooking is complete, pull the Combi Cooker Pan out and let the mac & cheese cool for at least 5 minutes before serving.

CHICKEN POT “PIE” WITH BISCUITS

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI COOKER PAN, BAKE TRAY



INGREDIENTS

- 4 tablespoons unsalted butter
- 1 yellow or white onion, peeled, finely chopped
- 2 cups frozen peas and carrots
- 2 tablespoons dried parsley
- 1 teaspoon dried thyme
- 1 (34-ounce) rotisserie chicken, cut into bite-size pieces
- 1/4 cup all-purpose flour
- 2 cups chicken or veggie stock
- 3/4 cup half & half
- 1 can (16.3 ounces) refrigerated flaky biscuits
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Slide the Combi Cooker Pan into Level 1. With the door open, flip the SmartSwitch™ to AIR FRY/STOVETOP. Select **SEAR/SAUTE** and set temperature to HI. Press and let pan preheat in unit for 3 minutes.
- 2 After 3 minutes, using an oven mitt, carefully remove the pan, add butter, and let melt. Then add onion, peas, carrots, parsley, and thyme. Return pan to unit and, with the door open, sauté for 5 minutes, stirring occasionally.
- 3 After 5 minutes, remove pan, add flour, and whisk until combined. Return pan to unit in Level 1, and, with the door open, cook for 1 minute, stirring occasionally.
- 4 After 1 minute, remove pan and whisk in stock and half & half. Return pan to unit, reduce heat to 3 and bring to a simmer until sauce has thickened, about 3 minutes.
- 5 When the sauce has thickened, remove pan and stir in the chicken, salt, and pepper. Return pan to Level 1, close the door and select **BAKE**, select 350°F, and set the time to 12 minutes. Press to begin preheat (The unit will preheat for 3 minutes and display PRE, unit will beep when preheat is complete).
- 6 Place biscuits on Bake Tray, and when unit is preheated, slide tray onto Level 2, close door, and allow to cook.
- 7 When cooking is complete, biscuits should be golden brown. Remove pan from unit and serve chicken pot “pie” with biscuits.



Air Fry Oven

Air Fry Oven



LOADED DEEP-DISH PIZZA


INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **PROOF:** 40 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 18 MINUTES
MAKES: 8-10 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS

- 1 cup water, for proofing
- Nonstick cooking spray
- 16 ounces store-bought pizza dough, room temperature
- All-purpose flour, as necessary for dusting
- Olive oil, as needed
- 1 1/2 cups shredded whole milk mozzarella cheese
- 1/2 cup pepperoni
- 1/2 cup green bell pepper, thinly sliced
- 1/2 cup yellow onion, peeled, thinly sliced
- 1 jar (14 ounces) pizza sauce
- 1/2 cup grated Parmesan cheese

DIRECTIONS

- 1 Pour 1 cup water in the Combi Cooker Pan, then place the Crisper Plate on top. Evenly coat tray with cooking spray. Work the dough into a ball, place on top of the tray, then slide the pan into Level 1.
- 2 Close door and flip the SmartSwitch™ to COMBI COOKER. Select **PROOF**, set temperature to 95°F and set the time to 40 minutes. Press  to begin proofing.
- 3 When proofing is complete, remove pan with tray from unit. Transfer dough to a lightly floured work surface and roll dough into a rectangle 15 inches long and 8 inches wide.
- 4 Discard any remaining water from the pan and wipe clean. Brush the bottom and sides of the pan with olive oil. Transfer the dough to the pan, pressing into the corners and pulling up the sides as necessary. Evenly top with mozzarella cheese, pepperoni, peppers, onions, sauce, and Parmesan cheese.
- 5 Close door and flip SmartSwitch to AIR FRY/STOVETOP. Select **PIZZA**, set temperature to 400°F and set time to 18 minutes. Press  unit will preheat for 3 minutes (the unit will preheat for 3 minutes and display PRE, unit will beep when preheat is complete).
- 6 When the unit is preheated open door and slide Combi Cooker Pan into Level 1. Close door to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove pan and let pizza cool in pan before cutting and serving.

Air Fry Chart, Combi Cooker Pan + Crisper Plate, Level 1

TIP When using Air Fry, add 5 minutes to the suggested cook time for the unit to preheat before you add ingredients.

| INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL | TEMP | COOK TIME |
|-----------------------------|----------------------------------|---|-------------------|-------|--------------------------|
| VEGETABLES | | | | | |
| Asparagus | 1 bunch | Cut in half, trim stems | 2 tsp | 390°F | 8-10 mins |
| Beets | 6 small or 4 large (about 2 lbs) | Whole | None | 390°F | 45-60 mins |
| Bell peppers (for roasting) | 4 peppers | Whole | None | 400°F | 25-30 mins |
| Broccoli | 1 1/2 head | Cut in 1-2-inch florets | 1 Tbsp | 390°F | 10-13 mins |
| Brussels sprouts | 1 lb | Cut in half, trim stems | 1 Tbsp | 390°F | 15-18 mins |
| Butternut squash | 1-1 1/2 lbs | Cut in 1-2-inch pieces | 1 Tbsp | 390°F | 20-25 mins |
| Carrots | 1 1/2 lb | Peeled, cut in 1/2-inch pieces | 1 Tbsp | 390°F | 14-16 mins |
| Cauliflower | 1 head | Cut in 1-2-inch florets | 2 Tbsp | 390°F | 15-20 mins |
| Corn on the cob | 6 ears, whole | Whole, remove husks | 1 Tbsp | 390°F | 12-15 mins |
| Green beans | 1 bag (12 oz) | Trimmed | 1 Tbsp | 390°F | 7-10 mins |
| Kale (for chips) | 4-6 cups, packed | Tear in pieces, remove stems | None | 300°F | 9-11 mins |
| Mushrooms | 8 oz | Rinse, cut in quarters | 1 Tbsp | 390°F | 7-8 mins |
| Potatoes, russet | 2 lbs | Cut in 1-inch wedges | 1 Tbsp | 390°F | 20-25 mins |
| | 1 lb | Hand-cut fries, thin | 1/2-3 Tbsp canola | 390°F | 20-25 mins |
| | 1 lb | Hand-cut fries, soak 30 mins in cold water then pat dry | 1/2-3 Tbsp canola | 390°F | 24-27 mins |
| | 4 whole (6-8 oz) | Pierce with fork 3 times | None | 390°F | 35-40 mins |
| Potatoes, sweet | 2 lbs | Cut in 1-inch chunks | 1 Tbsp | 390°F | 15-20 mins |
| | 6 whole (6-8 oz) | Pierce with fork thoroughly | None | 390°F | 35-40 mins |
| Zucchini | 1 1/2 lb | Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces | 1 Tbsp | 390°F | 10-15 mins |
| POULTRY | | | | | |
| Chicken breasts | 2 breasts (3/4-1 1/2 lbs each) | Bone in | Brush with oil | 375°F | 22-28 mins |
| | 4-6 breasts (6-8 oz each) | Boneless | Brush with oil | 375°F | 22-25 mins |
| Chicken thighs | 4 thighs (6-10 oz each) | Bone in | Brush with oil | 390°F | 22-28 mins |
| | 4 thighs (4-8 oz each) | Boneless | Brush with oil | 390°F | 18-22 mins |
| Chicken wings | 2 1/2 lbs | Drumettes & flats | 1 Tbsp | 390°F | 24-28 mins, flip halfway |
| Chicken, whole | 1 chicken (4-6 lbs) | Trussed | Brush with oil | 375°F | 55-75 mins |
| Chicken drumsticks | 2 lbs | None | 1 Tbsp | 390°F | 20-22 mins |

For best results, shake, toss, or flip often.

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

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

Shake/toss food or flip with silicone-tipped tongs

Remove food immediately after cook time is complete and your desired level of doneness is achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

Air Fry Chart, continued Combi Cooker Pan + Crisper Plate, Level 1

TIP When using Air Fry, add 5 minutes to the suggested cook time for the unit to preheat before you add ingredients.

| INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL | TEMP | COOK TIME |
|---------------------------|--|----------------------------------|----------------------------|-------|-------------------------|
| POULTRY | | | | | |
| Turkey bacon | 7 strips | None | None | 350°F | 10-15 mins |
| BEEF | | | | | |
| Burgers | 4 quarter-pound patties, 80% lean | 1-inch thick | None | 375°F | 10-12 mins |
| Steaks | 2 steaks (8 oz each) | Whole | None | 390°F | 10-20 mins |
| PORK & LAMB | | | | | |
| Bacon | 6 strips, 1 (16 oz) package | Lay strips evenly over the plate | None | 330°F | 12-15 mins (no preheat) |
| Pork chops | 2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) | None | Brush with oil | 375°F | 15-17 mins |
| | 4 boneless chops (6-8 oz each) | None | Brush with oil | 375°F | 15-18 mins |
| Pork tenderloins | 2 tenderloins (1-1 1/2 lbs each) | Whole | Brush with oil | 375°F | 25-35 mins |
| Sausages | 8 sausages | Whole | None | 390°F | 8-10 mins |
| FISH & SEAFOOD | | | | | |
| Crab cakes | 6-8 cakes (6-8 oz each) | None | Brush with oil | 350°F | 10-13 mins |
| Lobster tails | 4 tails (3-4 oz each) | Whole | None | 375°F | 7-10 mins |
| Salmon filets | 2 filets (4 oz each) | None | Brush with oil | 390°F | 10-13 mins |
| Shrimp | 1 lb | Raw, whole, peel, keep tails on | 1 Tbsp | 390°F | 7-9 mins |
| FROZEN FOODS | | | | | |
| Chicken nuggets | 2 boxes (24 oz) | None | None | 390°F | 11-13 mins |
| Fish filets | 1 box (6 filets) | None | None | 390°F | 13-15 mins |
| Fish sticks | 14 oz | None | None | 390°F | 9-11 mins |
| French fries | 1 lb | None | None | 360°F | 20-24 mins |
| | 2 lbs | None | None | 360°F | 26-30 mins |
| Mozzarella sticks | 16-20 sticks (16-20 oz) | None | None | 375°F | 6-8 mins |
| Pot stickers | 1 bag (10 count) | None | Toss with 1 tsp canola oil | 390°F | 11-14 mins |
| Pizza Rolls | 1 bag (20 oz, 40 count) | None | None | 390°F | 12-15 mins |
| Popcorn shrimp | 1 box (16 oz) | None | None | 390°F | 8-10 mins |
| Potato skins | 1 box (23 oz) | None | None | 450°F | 15-17 mins |
| Tater tots | 1 lb | None | None | 360°F | 19-22 mins |

For best results, shake, toss, or flip often.

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

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

Shake/toss food or flip with silicone-tipped tongs

Remove food immediately after cook time is complete and your desired level of doneness is achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

Stovetop Mode

Sauté, slow cook, and more with even and continuous bottom heat.



BEST FOR: Low and slow favorites like tender proteins, sautéed veggies, classic soups and stews

How to use Stovetop

STEP 1

Select function

Select the Stovetop cooking function you'd like to use.


STEP 2

Add accessory and food

Follow accessory setup guidelines below. For SEAR/SAUTÉ, preheat Combi Cooker Pan before cooking. For SLOW COOK and SOUS VIDE, place food on pan before sliding pan into Level 1.

STEP 3

Set the time & temp

Press  to begin cooking. For SEAR/SAUTÉ, select a temp level between 1 and 5.

Accessory setup

SEAR/SAUTÉ



Note: Preheat Combi Cooker Pan for 2-5 minutes. When using this function, you must keep the door open at all times.

SLOW COOK



SOUS VIDE



Note: Always add water to Combi Cooker Pan.

SLOW-COOKED BOLOGNESE SAUCE

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 4 HOURS 15 MINUTES | **SAUTÉ:** 15 MINUTES | **SLOW COOK:** 4 HOURS
MAKES: 10 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI COOKER PAN



INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 yellow or white onion, peeled, diced
2 celery stalks, diced
2 whole carrots, peeled, diced
3 garlic cloves, peeled, minced
2 tablespoons tomato paste
2 pounds ground beef
1 tablespoon Italian seasoning
1 cup dry red wine
2 cans (28 ounces each)
whole peeled tomatoes and liquid
3/4 cup whole milk
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Slide the Combi Cooker Pan into Level 1. With the door open, flip the SmartSwitch™ to AIR FRY/STOVETOP. Select **SEAR/SAUTE**, and set temperature to HI. Press and let pan preheat in unit for 2 minutes.
- 2 After 2 minutes, using an oven mitt, carefully remove the pan and add oil to evenly cover the bottom of the pan. Add onion, celery, carrots, and garlic. Return pan to unit and, with the door open, sauté vegetables for 6 minutes, stirring occasionally.
- 3 After 6 minutes, remove pan and add tomato paste. Stir until evenly combined, return pan to unit and cook for 1 minute. Remove pan, add ground beef, Italian seasoning, salt, and pepper, and stir to combine. Return pan to Level 1 and cook until beef is browned, about 5 minutes.
- 4 After 5 minutes, remove pan, and add red wine. Return pan to unit and let mixture reduce for 3 minutes.
- 5 Press to turn off unit. Transfer the pan to a flat heat-safe surface, add tomatoes and liquid. With the back of a wooden spoon, break up the tomatoes, then whisk in milk, salt, and pepper until combined.
- 6 Return pan to Level 1 and close door. Select **SLOW COOK**, set temperature to HI and set time to 4 hours. Press to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove pan and serve bolognese over pasta or store in an air-tight container in the fridge for up to a week.

Looking for a smaller yield? Reduce this recipe by cutting all ingredients in half and cooking as instructed.

Prefer a plant-based recipe? Use your favorite plant-based ground meat and cook as instructed.



Sous Vide 101

- French for “under vacuum,” sous vide slow-cooks food sealed in a plastic bag in an accurately regulated low-temperature water bath.
- Use 6–8 cups of room-temperature water when filling the Combi Cooker Pan (just enough water to completely submerge the protein).
- Use single-use resealable plastic bags only.
- Use the water displacement method when submerging the bags: Working with one bag at a time, leave a corner of the bag unzipped—as you slowly lower the bag into the water, the pressure of the water will force the air out of the bag. When just the bag’s seal is above the water line, finish closing the bag, making sure no water gets inside. Keep the bag’s seal just above the water line.
- For cook times of 4+ hours, double-bag each portion of food or wrap food in plastic wrap before placing in the bags. This will help protect food during the long period of submersion.
- After sous vide cooking is complete, use the liquid in the bags as the base for a sauce to accompany your proteins. Pour the liquid into a saucepan, season as desired, bring to a boil, then simmer until desired thickness is achieved.
- If the food you have cooked is not going to be consumed immediately, plunge the bags into ice water to reduce temperature quickly, then keep food refrigerated.
- When reheating food that has been cooked using the Sous Vide function, use the Sous Vide function again. After preheating the water, add food in the resealable bags and cook approximately 15 to 20 minutes using the desired cook temperature.
- Sous vide is almost always the first step in the cooking process. Foods should be finished by using a dry heat method such as broiling, sautéing, roasting, or air frying.


For detailed instructions on using the Sous Vide function, refer to your Owner’s Guide.

Sous Vide Chart Pan, Level 1

Please note the time ranges in this chart include the minimum cook time and the maximum cook time, after which food will start to degrade.


Cook time is dependent on the weight as well as the thickness of food, so thicker cuts of meat will require longer cook times.

| INGREDIENT | AMOUNT | TEMP | COOK TIME |
|------------------|---|-------------------|-----------|
| BEEF | | | |
| Filet mignon | 4 steaks, 8 oz each, 1-2 inches thick | 125°F Rare | 1-5 hrs |
| | | 130°F Medium Rare | 1-5 hrs |
| Flank | 2 steaks, 12 oz each, 1-2 inches thick | 135°F Medium | 1-5 hrs |
| | | 145°F Medium Well | 1-5 hrs |
| Flat iron | 2 steaks, 10 oz each, 1-2 inches thick | 155°F Well Done | 1-5 hrs |
| | | | |
| Porterhouse | 2 steaks, 14 oz each, 1-2 inches thick | 125°F Rare | 2-5 hrs |
| | | 130°F Medium Rare | 2-5 hrs |
| | | 135°F Medium | 2-5 hrs |
| | | 145°F Medium Well | 2-5 hrs |
| Ribeye, boneless | 2 or 3 steaks, 10 oz each, 1-2 inches thick | 155°F Well Done | 2-5 hrs |
| | | | |
| PORK | | | |
| Chops, boneless | 4 chops, 6-8 oz each, 1-2 inches thick | 145°F | 1-4 hrs |
| Chops, bone in | 2 chops, 10-12 oz each, 2½ inches thick | 145°F | 1-4 hrs |
| Sausages | 6 sausages, 2-3 oz each | 165°F | 2-5 hrs |
| Tenderloin | 1 tenderloin, 1-½ lbs, 2½ inches thick | 145°F | 1-4 hrs |

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Sous Vide Chart, continued

| INGREDIENT | AMOUNT | TEMP | COOK TIME |
|---|--|-------|---------------|
| CHICKEN | | | |
| Breast | 4 breasts, 6-8 oz each, 1-2 inches thick | 165°F | 1-3 hrs |
| Thighs, bone in | 4 thighs, 4-6 oz each, 1-2 inches thick | 165°F | 1½-4 hrs |
| Thighs, boneless | 6 thighs, 4-6 oz each, 1-2 inches thick | 165°F | 1-3 hrs |
| Wings & drumettes | 2 lbs | 165°F | 1-3 hrs |
| SEAFOOD | | | |
| Salmon | 4 portions, 6-10 oz each, 1-2 inches thick | 130°F | 1 hr-1½ hrs |
| Shrimp | 2 lbs | 130°F | 30 mins-2 hrs |
| Whitefish (Cod, Haddock, Whiting, Pollock) | 2 portions, 6-10 oz each, 1-2 inches thick | 130°F | 1 hr-1½ hrs |



Don't forget to add liquid to create steam and cook your food.

Rice Chart

Combine rice with water/stock in the Combi Cooker Pan and slide into Level 1.



Step 1

Pick a Rice

WHITE RICE, LONG GRAIN*
2 cups

WHITE RICE, MEDIUM GRAIN*
2 cups

ARBORIO RICE
1 cup

BASMATI RICE*
2 cups

BROWN RICE*
2 cups

FARRO
2 cups

JASMINE RICE*
2 cups

PEARL BARLEY*
2 cups

SUSHI RICE*
2 cups

WILD RICE*
2 cups



Step 2

Add Water/Stock

WHITE RICE, LONG GRAIN*
4 cups

WHITE RICE, MEDIUM GRAIN*
4 cups

ARBORIO RICE
3 ½ cups

BASMATI RICE*
4 cups

BROWN RICE*
4 cups

FARRO
4 cups

JASMINE RICE*
4 cups

PEARL BARLEY*
5 cups

SUSHI RICE*
4 cups

WILD RICE*
4 cups



Step 3

Get Cooking

Flip the SmartSwitch™ up to COMBI COOKER, select RICE/PASTA, the unit will default and illuminate RICE. Press to start cooking.

Note: Unit will display a progress bar indicating cooking. When cooking is complete, a count-up timer will display and unit will switch to Keep Warm.

Note: For best results, ensure all rice/grain is covered with liquid prior to cooking.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Want to make it a meal?

Use grains as a base for your combi meal (see chart on pages 16 and 17).

Pasta Chart

Combine pasta with sauce/liquid in the Combi Cooker Pan and slide into Level 1.



Step 1

Pick a Pasta

WHITE/WHEAT PASTA
16-oz box

CHICKPEA PASTA
2 boxes (8 oz each)

EGG NOODLES
12-oz bag

GLUTEN FREE
2 boxes (8 oz each) or 16 oz box

PROTEIN PASTA
15.5-oz box

RED LENTIL
2 boxes (8 oz each)

RICE PASTA
12-oz box



Step 2

Pick Preparation

PLAIN
4 ½ cups water
1 tablespoon oil

MARINARA
32 oz jar marinara sauce
3 cups water
1 tablespoon oil

ALFREDO
2 jars (15 oz each) alfredo sauce
2 ½ cups water



Step 3

Get Cooking

Flip the SmartSwitch™ up to COMBI COOKER, select RICE/PASTA, use TIME/TEMP arrows until PASTA is illuminated on the display, press to start cooking.

Note: Unit will display a progress bar indicating cooking. When cooking is complete, a count-up timer will display and unit will switch to Keep Warm.

Note: For best results, ensure all pasta is covered with sauce/liquid prior to cooking.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Want to make it a meal?

Use pasta as a base for your combi meal (see chart on pages 16 and 17).

TIP: Allow pasta to sit for 5 minutes after cooking, then stir to combine and serve.

NOTES

NOTES

NINJA Combi™

ALL-IN-ONE MULTICOOKER, OVEN & AIR FRYER

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA COMBI and SMARTSWITCH are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC
SFP701C_IG_QSG_MP_Mv6_231214_HR

MULTICUISEUR, FOUR ET FRITUSE À AIR CHAUD TOUT-EN-UN

NINJA Combi™

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.
NINJA COMBI et SMARTSWITCH sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.
© 2023 SharkNinja Operating LLC
SFP701C_IG_QSG_MP_Mv6_231214_HR

REMARQUES

Lined writing area for page 70, consisting of 18 horizontal lines.

REMARQUES

Lined writing area for page 71, consisting of 18 horizontal lines.

Tableau de cuisson des pâtes

Combiner les pâtes avec la sauce ou du liquide dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et faites-le glisser à l'étape 1.



Étape 3

À votre Combi!

Basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi), sélectionnez la fonction RIZ/PÂTES, utilisez les flèches TIME/TEMP jusqu'à ce que la fonction PÂTES soit illuminée à l'écran, puis appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.

Remarque : une barre de progression s'affichera à l'écran, indiquant que la cuisson est en cours. Une fois la cuisson terminée, une minuterie s'activera et l'appareil passera en mode « garder chaud ».

Remarque : pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que toutes les pâtes sont recouvertes de sauce ou de liquide avant de lancer le cycle de cuisson.



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

Vous voulez en faire un repas?

Utilisez les pâtes comme base de votre repas Combi (consultez le tableau aux pages 16 et 17).

CONSEIL : laissez les pâtes reposer pendant 5 minutes après la cuisson, puis mélangez-les bien avant de les servir.

Tableau pour la cuisson du riz

Combiner le riz avec l'eau ou le bouillon dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et faites-le glisser à l'étape 1.



Étape 3

À votre Combi!

Basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi) et sélectionnez la fonction RIZ/PÂTES; l'appareil activera la fonction RIZ par défaut. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.

Remarque : une barre de progression s'affichera à l'écran, indiquant que la cuisson est en cours. Une fois la cuisson terminée, une minuterie s'activera et l'appareil passera en mode « garder chaud ».

Remarque : pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que tout le riz ou le produit céréaliier est recouvert de liquide avant de lancer le cycle de cuisson.



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

Vous voulez en faire un repas?

Utilisez les produits céréaliiers Combi (consultez le tableau aux pages 16 et 17).

Étape 1

Choisir un riz



RIZ BLANC,
GRAIN LONG*

RIZ BLANC,
GRAIN MOYEN*

RIZ ARBORIO
1 tasse (250 ml)

RIZ BASMATI*
2 tasses (500 ml)

RIZ BRUN*
2 tasses (500 ml)

ÉPEAUTRE
2 tasses (500 ml)

RIZ JASMIN*
2 tasses (500 ml)

ORGE PERLÉ*
2 tasses (500 ml)

RIZ À SUSHI*
2 tasses (500 ml)

RIZ SAUVAGE*
2 tasses (500 ml)

Étape 2

Ajout de l'eau ou du bouillon



RIZ BLANC,
GRAIN LONG*

RIZ BLANC,
GRAIN MOYEN*

RIZ ARBORIO
3 ½ tasses (875 ml)

RIZ BASMATI*
4 tasses (1 L)

RIZ BRUN*
4 tasses (1 L)

ÉPEAUTRE
4 tasses (1 L)

RIZ JASMIN*
4 tasses (1 L)

ORGE PERLÉ*
5 tasses (1,25 L)

RIZ À SUSHI*
4 tasses (1 L)

RIZ SAUVAGE*
4 tasses (1 L)

Tableau pour la cuisson sous vide, suite

| INGRÉDIENT | QUANTITÉ | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|---|--|--------------|------------------|
| POULET | | | |
| Poitrine | 4 poitrines, 6-8 oz (170-225 g) chacune, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 165°F (74°C) | De 1 à 3 h |
| Cuisses, avec os | 4 cuisses, 4-6 oz (115-170 g) chacune, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 165°F (74°C) | De 1,5 à 4 h |
| Cuisses, désossées | 6 cuisses, 4-6 oz (115-170 g) chacune, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 165°F (74°C) | De 1 à 3 h |
| Ailes et pilons | 2 lb (0,9 kg) | 165°F (74°C) | De 1 à 3 h |
| FRUITS DE MER | | | |
| Saumon | 4 portions, 6-10 oz (170-280 g) chacune, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 130°F (55°C) | De 1 à 1,5 h |
| Crevettes | 2 lb (0,9 kg) | 130°F (55°C) | De 30 min à 2 h |
| Poisson blanc (morue, aiglefin, gobberge, merlan) | 2 portions, 6-10 oz (170-280 g) chacune, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 130°F (55°C) | De 1 à 1,5 h |



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

Cuisson sous vide 101

- La fonction sous-vide permet de cuire les aliments lentement dans un sac en plastique scellé dans un bain-marie à basse température et à régulation précise.
- Utilisez de 6 à 8 tasses (1,5 à 2 L) d'eau à température ambiante pour remplir le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi (juste assez pour submerger complètement les protéines).
- Utilisez uniquement des sacs en plastique refermables à usage unique.
- Utilisez la méthode de déplacement de l'eau au moment de submerger les sacs : En travaillant avec un sac à la fois et en laissant un coin du sac ouvert, descendez lentement le sac dans l'eau; la pression de l'eau expulsera l'air du sac. Lorsque le joint du sac se trouve juste au-dessus du niveau de l'eau, fermez le sac en vous assurant que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de celui-ci. Maintenez le joint du sac juste au-dessus du niveau de l'eau.
- Pour les temps de cuisson de plus de 4 heures, emballez chaque portion d'aliment dans un sac double ou enveloppez les aliments dans une pellicule plastique avant des mettre dans les sacs. Cela permet de protéger les aliments pendant cette longue période d'immersion.
- Une fois la cuisson sous vide terminée, utilisez le liquide dans les sacs comme base de sauce pour accompagner vos protéines. Versez le liquide dans une casserole, assaisonnez-le au goût, portez-le à ébullition, puis laissez-le mijoter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Si les aliments que vous avez cuits ne sont pas consommés immédiatement, plongez les sacs dans un bain d'eau glacée pour réduire rapidement leur température, puis conservez-les au réfrigérateur.
- Pour réchauffer des aliments qui ont été cuits au moyen de la fonction sous vide, utilisez cette fonction de nouveau. Après le préchauffage de l'eau, ajoutez les aliments dans les sacs refermables et faites-les cuire pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à la température de cuisson souhaitée.
- La cuisson sous vide est presque toujours la première étape du processus de cuisson. La cuisson des aliments devrait se terminer au moyen d'une chaleur sèche, comme en les faisant griller, sauter, rôti ou frire à l'air.

Tableau pour la fonction Sous Vide

Veillez noter que les temps de cuisson indiqués dans ce tableau incluent le temps de cuisson minimum et maximum, après lequel les aliments commenceront à se dégrader. Le temps de cuisson dépend du poids et de l'épaisseur des aliments; les coupes de viande plus épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long.

| INGRÉDIENT | QUANTITÉ | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|-----------------------|--|--|--|
| BŒUF | | | |
| Filet mignon | 4 biftecks, 8 oz (225 g) chacun, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 125°F (50°C) saignant 130°F (55°C) mi-saignant 135°F (60°C) à point | De 1 à 5 h De 1 à 5 h De 1 à 5 h |
| Bavette | 2 biftecks, 12 oz (340 g) chacun, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 135°F (60°C) à point | De 1 à 5 h |
| Macreuse | 2 biftecks, 1 oz (280 g) chacun, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 145°F (65°C) à point-bien cuit 155°F (70°C) bien cuit | De 1 à 5 h De 1 à 5 h |
| Aloyau | 2 biftecks, 1 oz (400 g) chacun, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 125°F (50°C) saignant 130°F (55°C) mi-saignant | De 2 à 5 h De 2 à 5 h |
| Faux-filet, désossé | 2 ou 3 biftecks, 10 oz (280 g) chacun, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 135°F (60°C) à point 145°F (65°C) à point-bien cuit 155°F (70°C) bien cuit | De 2 à 5 h De 2 à 5 h De 2 à 5 h |
| PORC | | | |
| Côtelettes, désossées | 4 côtelettes, 6-8 oz (170-285 g) chacune, 1-2 po (2,5-5 cm) d'épaisseur | 145°F (220°C) | De 1 à 4 h |
| Côtelettes, avec os | 2 côtelettes, 10-12 oz (280-340 g) chacune, 2 1/2 po (6,25 cm) d'épaisseur | 145°F (220°C) | De 1 à 4 h |
| Saucisses | 6 saucisses, 2-3 oz (60-85 g) chacune | 165°F (74°C) | De 2 à 5 h |
| Filet de bœuf | 1 filet, 1 1/2 lb (0,6 kg), 2 1/2 po (6,25 cm) d'épaisseur | 145°F (63°C) | De 1 à 4 h |

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

SAUCE BOLOGNAISE MIJOTÉE

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●●

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 4 HEURES 15 MINUTES | **FAIRE SAUTER :** 15 MINUTES | **MIJOTER :** 4 HEURES | **PORTIONS :** 10 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI



INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 petit oignon blanc ou jaune, pelé, en dés
2 branches de céleri, en dés
2 carottes entières, pelées, en dés
3 gousses d'ail, pelées, émincées

2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates

2 lb (0,9 kg) de bœuf haché

1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement à l'italienne

1 tasse (250 ml) de vin rouge sec

2 conserves (28 oz/980 ml chacune) de tomates

entières pelées et leur liquide

$\frac{3}{4}$ tasse (187,5 ml) de lait entier

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

1 Faites glisser le plat de cuisson de l'autocuisineur Combi à l'étage 1. Avec la porte ouverte, basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode AIR FRY/STOVETOP (frire à l'air/cuisinière). Sélectionnez la fonction **SAISIR/FAIRE SAUTER** et réglez la température à HI (élevée). Appuyez sur et laissez le plat de cuisson préchauffer pendant 2 minutes.

2 Après 2 minutes, à l'aide d'un gant isolant, retirez délicatement le plat de cuisson et recouvrez le fond d'huile. Ajoutez-y l'oignon, le céleri, les carottes et l'ail. Remettez le plat de cuisson dans l'appareil et, avec la porte ouverte, faites sauter les légumes pendant 6 minutes, en remuant de temps en temps.

3 Après 6 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez-y la pâte de tomates. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, remettez le plat dans l'appareil et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Retirez le plat, ajoutez-y le bœuf haché, l'assaisonnement à l'italienne, le sel et le poivre, et remuez bien. Remettez le plat de cuisson à l'étage 1 et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le bœuf ait brunî, pendant environ 5 minutes.

4 Après 5 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le vin rouge. Remettez le plat dans l'appareil et laissez réduire pendant 3 minutes.

5 Appuyez sur pour éteindre l'appareil. Transférez le plat de cuisson sur une surface plane résistante à la chaleur, et ajoutez-y les tomates et le liquide. Avec le dos d'une cuillère en bois, cassez les tomates, puis utilisez un fouet pour incorporer le lait, le sel et le poivre.

6 Remettez le plat de cuisson à l'étage 1 et fermez la porte. Sélectionnez la fonction **MIJOTER**, puis réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 4 heures. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson.

7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson et servez la sauce bolognaise sur des pâtes ou conservez-la dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant une semaine.



Vous voulez préparer une plus petite quantité?
Réduisez tous les ingrédients de cette recette de moitié et cuisinez-la en suivant les mêmes directives.

Vous préférez cuisiner un plat végétarien?
Remplacez la viande par votre substitut de viande préféré et faites-la en suivant les mêmes directives.

Mode Cuisinière

Faites sauter, mijoter et plus encore avec une chaleur inférieure uniforme et continue.



IDÉAL POUR : cuire des aliments à basse température pendant de plus longues périodes comme les protéines tendres, les légumes sautés, les soupes classiques et les ragouts.

Marche à suivre pour utiliser le mode cuisinière

ÉTAPE 1

Sélection d'une fonction

Sélectionnez la fonction de Mode cuisinière désirée.


ÉTAPE 2

Ajout d'accessoires et d'alliments

Suivez les directives de configuration des accessoires ci-dessous. Pour utiliser la fonction SAISIR/FAIRE SAUTER, préchauffer le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi au préalable. Pour utiliser les fonctions MIJOTER et SOUS VIDE, déposez les aliments dans le plat de cuisson avant de le glisser à l'étape 1.

ÉTAPE 3

Réglage du temps et de la température de cuisson

Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson. Pour utiliser la fonction SAISIR/FAIRE SAUTER, sélectionnez un niveau de température entre 1 et 5.

Configuration des accessoires

SAISIR/FAIRE SAUTER



Remarque : préchauffer le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi pendant 2 à 5 minutes. Lorsque vous utilisez cette fonction, vous devez garder la porte ouverte en tout temps.

MIJOTER



SOUS VIDE



Remarque : ajoutez toujours de l'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi.

Tableau pour la fonction Frire à l'air, (suite) Plat de cuisson de l'autocuiseur Comb!, PLAQUE pour cuisson croustillante, étage 1

INGRÉDIENT QUANTITÉ PRÉPARATION HUILE TEMPÉRATURE TEMPS DE CUISSON

CONSEIL Lorsque vous utilisez la fonction Frire à l'air, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson suggéré pour permettre à l'appareil de se préchauffer avant d'y ajouter des aliments.

VOLAILLE

Bacon de dinde 7 tranches Aucune Aucune De 10 à 15 min

BEUF

Hamburgers 4 galettes de 1/4 lb (115 g), maigres à 80 % 1 po (2,5 cm) d'épaisseur Aucune 375°F (190°C) De 10 à 12 min

Biftecks 2 biftecks (8 oz/225 g chacun) Entiers Aucune 390°F (195°C) De 10 à 20 min

PORC ET AGNEAU

Bacon 6 tranches, 1 paquet (16 oz/455 g) Disposez les bandes uniformément sur la plaque Aucune 330°F (165°C) De 12-15 min (sans préchauffage)

Côtelettes de porc 2 côtelettes épaisses avec os (10-12 oz/285-340 g chacune) Aucune Badigeonnées d'huile De 15 à 17 min

Côtelettes désossées (6-8 oz/170-225 g chacune) 4 côtelettes désossées (6-8 oz/170-225 g chacune) Aucune Badigeonnées d'huile De 15 à 18 min

Filets de porc 2 filets (1-1 1/2 lb/455-680 g chacun) Entiers Badigeonnées d'huile De 25 à 35 min

Saucisses 8 saucisses Entières Aucun 390°F (195°C) De 8 à 10 min.

POISSON ET FRUITS DE MER

Croquettes de crabe 6-8 croquettes (6-8 oz/170-225 g chacune) Aucune Badigeonnées d'huile De 10 à 13 min

Queues de homard 4 queues (3-4 oz/85-115 g chacune) Entières Aucune 375°F (190°C) De 7 à 10 min

Filets de saumon 2 filets (4 oz/115 g chacun) Aucune Badigeonnées d'huile De 10 à 13 min

Crevettes 1 lb 90,45 kg) Crues, entières, décorquées, avec les queues 1 c. à soupe (15 ml) 390°F (195°C) de 7 à 9 min

ALIMENTS SURGELÉS

Croquettes de poulet 2 boîtes (24 oz/680 g) Aucune Aucune De 11 à 13 min

Filets de poisson 1 boîte (6 filets) Aucune Aucune De 13 à 15 min

Bâtonnets de poisson 14 oz (400 g) Aucune Aucune De 9 à 11 min

Frites 1 lb (0,45 kg) Aucune Aucune De 20 à 24 min

2 lb (0,9 kg) Aucune Aucune De 26 à 30 min

Bâtonnets de mozzarella 16-20 bâtonnets (16-20 oz/0,45-0,56 kg) Aucune Aucune 375°F (1920°C) De 6 à 8 min

Quenelles 1 sac (10 unités) Aucune Aucune 390°F (195°C) De 11 à 14 min

Roulés de pizza 1 sac (20 oz/0,5 kg, 40 roulés) Aucune Aucune 390°F (195°C) De 12 à 15 min

Crevettes popcorn 1 boîte (16 oz/0,45 kg) Aucune Aucune 390°F (195°C) De 8 à 10 min

Pelures de pommes de terre 1 boîte (23 oz/650 g) Aucune Aucune 450°F (230°C) De 15 à 17 min

Bouchées de pommes de terre 1 lb (0,45 kg) Aucune Aucune 360°F (185°C) De 19 à 22 min

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

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer, les retourner ou les remuer pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme guide, et adaptez-les à vos préférences.

Tournez ou retournez vos aliments avec des pinces dotées d'embout en silicone

Retirez les aliments immédiatement lorsque le temps de cuisson est écoulé et que le degré de cuisson désiré est atteint. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des viandes.

Tableau de la fonction Frire à l'air, Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi + plaque pour cuisson croustillante, étage 1

CONSEIL Lorsque vous utilisez la fonction Frire à l'air, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson suggéré pour permettre à l'appareil de se préchauffer avant d'y ajouter des aliments.

INGRÉDIENT **QUANTITÉ** **PRÉPARATION**

LÉGUMES

Asperges 1 botte Coupées en deux, les tiges parées 390°F (195°C) De 8 à 10 min

Béteraves 6 petites ou 4 grosses (environ 2 lb/0,9 kg) Entières 390°F (195°C) De 45 à 60 min

Poivrons (à rôti) 4 poivrons Entiers 400°F (200°C) De 25 à 30 min

Brocoli 1 1/2 couronne En fleurons de 1-2 po (2,5-5 cm) 390°F (195°C) De 10 à 13 min

Choux de Bruxelles 1 lb (0,45 kg) Coupés en deux, les tiges parées 390°F (195°C) De 15 à 18 min

Courge musquée 1-1 1/2 lb (0,4-0,6 kg) En morceaux de 1-2 po (2,5-5 cm) 390°F (195°C) De 20 à 25 min

Carottes 1 1/2 lb(0,6 kg) Pelées, en morceaux de 1/2 po (1,25 cm) 390°F (195°C) De 14 à 16 min

Chou-fleur 1 couronne En fleurons de 1-2 po (2,5-5 cm) 390°F (195°C) De 15 à 20 min

Épis de maïs 6 épis, entiers Entiers, sans les glumes 390°F (195°C) De 12 à 15 min

Haricots verts 1 sac (12 oz/340 g) Parés 390°F (195°C) De 7 à 10 min

Chou frisé (pour croustilles) 4-6 tasses (1-1,5 L), tassées En morceaux, sans les tiges 300°F (150°C) De 9 à 11 min

Champignons 8 oz (227 g) Rincés, en quartiers 390°F (195°C) 7 ou 8 min

2 lb (0,9 kg) En quartiers de 1 po (2,5 cm) 390°F (195°C) De 20 à 25 min

1 lb (0,45 cm) Frites coupées à la main, minces 390°F (195°C) De 20 à 25 min

1 lb (0,45 kg) Coupées à la main, trempées dans l'eau froide pendant 30 minutes, puis égouées. 390°F (195°C) De 24 à 27 min

4, entières (6-8 oz/170-225 g) Percées avec une fourchette trois fois 390°F (195°C) De 35 à 40 min

2 lb (0,9 kg) En morceaux de 1 po (2,5 cm) 390°F (195°C) De 15 à 20 min

6, entières (6-8 oz/170-225 g) Percées profondément avec une fourchette 390°F (195°C) De 35 à 40 min

1 1/2 lb (680 g) Coupées en quatre sur la longueur, puis en morceaux de 1 po (2,5 cm) 390°F (195°C) De 10 à 15 min

VOLAILLE

2 poitrines (3/4-1 1/2 lb [340-680 g] chacune) Avec os 375°F (190°C) De 22 à 28 min.

4 à 6 poitrines (6-8 oz/170-227 g chacune) Désossées 375°F (190°C) De 22 à 25 min.

4 cuisses (6-10 oz/170-280 g chacune) Avec os 390°F (195°C) De 22 à 28 min.

4 cuisses (4-8 oz/113-227 g chacune) Désossées 390°F (195°C) De 18 à 22 min.

Ailes de poulet 2 1/2 lb (1,1 kg) Pignons et ailes 390°F (195°C) De 24 à 28 minutes, retourner à mi-cuisson

Poulet, entier 1 poulet (4-6 lb/1,8-2,7 kg) Ficelé 375°F (190°C) De 55 à 75 min

Pignons de poulet 2 lb (0,9 kg) Aucune 390°F (195°C) De 20 à 22 min

56 Tableaux de cuisson

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

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer, les retourner ou les remuer pour obtenir les résultats souhaités. Utilisez ces temps de cuisson comme guide, et adaptez-les à vos préférences.

Tournez ou retournez vos aliments avec des pinces dotées d'embout en silicone

Retirez les aliments immédiatement lorsque le temps de cuisson est écoulé et que le degré de cuisson désiré est atteint. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des viandes.

Des questions? njn@kitchen.ca/fr/

PIZZA À CROÛTE ÉPAISSE DÉBORDANTE DE SAVEUR

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **LEVÉE :** 40 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 18 MINUTES
PORTIONS : DE 8 À 10 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) d'eau, pour la levée
- Enduit à cuisson antiadhésif
- 16 oz (455 g) de pâte à pizza du commerce, à température ambiante
- Farine tout usage, pour saupoudrer
- Huile d'olive, au goût
- 1 1/2 tasse (375 ml) de fromage mozzarella râpé
- 1/2 tasse (125 ml) de pepperoni
- 1/2 tasse (125 ml) de poivrons verts, tranchés finement
- 1/2 moyen oignon jaune, pelé, tranché finement
- 1 pot (14 oz/490 ml) de sauce à pizza
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage parmesan râpé

PRÉPARATION

- 1 Versez 1 tasse d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisneur Combi, puis déposez la plaque de cuisson croustillante sur celui-ci. Vaporisez la plaque, d'enduit à cuisson. Formez une boule avec la pâte, déposez-la sur la plaque, puis faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1.
- 2 Fermez la porte et faites basculer le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisneur Combi). Sélectionnez la fonction **FAIRE LEVER**, puis réglez la température à 95°F (35°C) et le temps de cuisson à 40 minutes. Appuyez sur **⏸** pour lancer la levée.
- 3 Une fois la levée terminée, retirez le bac avec le plat de cuisson et sa plaque de l'appareil. Transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et roulez en un rectangle de 15 po (38 cm) de long et de 8 po (20 cm) de large.
- 4 Jetez toute l'eau restante dans le plat de cuisson et essuyez-le avec un chiffon propre. Badigeonnez son fond et ses parois d'huile d'olive. Transférez la pâte et en tirant sur les côtés, au besoin, garnissez-la uniformément de fromage mozzarella, de pepperoni, de poivrons, d'oignons, de sauce et de fromage parmesan.
- 5 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch en mode **AIR FRY/STOVETOP** (frire à l'air/cuisinière). Sélectionnez la fonction **PIZZA**, puis réglez la température à 400°F (200°C) et le temps de cuisson à 18 minutes. Appuyez sur **⏸** pour lancer le cycle de préchauffage (l'appareil se préchauffe pendant 3 minutes, le message PRC s'affiche à l'écran, puis un signal sonore indique que le préchauffage est terminé).
- 6 Une fois l'appareil préchauffé, ouvrez la porte et faites glisser le plat de cuisson de l'autocuisneur Combi à l'étage 1. Fermez la porte pour lancer le cycle de cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson et laissez la pizza refroidir dans ce dernier avant de la couper et de la servir.

Des questions? ninja.kitchen.ca/fr/



MACARONI AU FROMAGE CLASSIQUE AU FOUR

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 24 MINUTES |
PORTIONS : DE 10 À 12 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI



1 Mélangez les fromages, le lait, l'eau, les pâtes, le sel et le poivre dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et mettez-le de côté.

2 Basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode AIR FRY/STOVETOP (frire à l'air/cuisinière). Sélectionnez **CUIRE**, puis réglez la température à 400°F (200°C) et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur pour préchauffer l'appareil. (l'appareil se préchauffera pendant 3 minutes et le message PRE s'affichera à l'écran. L'appareil émettra un signal sonore une fois le préchauffage terminé.)

3 Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte et faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1. Fermez la porte pour lancer le cycle de cuisson. Lorsqu'il reste 10 minutes sur la minuterie, ouvrez la porte et sortez délicatement le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Mélangez bien le macaroni au fromage, puis remettez le plat en place à l'étage 1. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

4 Pour préparer la garniture de chapelure, dans un petit bol, mélangez les 4 c. à soupe (60 ml) de beurre fondu, la chapelure panko et le persil séché. Une fois la cuisson terminée, sortez le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, mélangez bien le macaroni au fromage et saupoudrez-le uniformément du mélange de chapelure panko.

6 Remettez le plat de cuisson à l'étage 1, sélectionnez la fonction **GRILLER**, réglez le temps de cuisson à 4 minutes, puis appuyez sur .

7 Une fois la cuisson terminée, sortez le plat de macaroni au fromage refroidir pendant au moins 5 minutes avant de servir.

INGRÉDIENTS

8 oz (227 g) de fromage américain, en morceaux (environ 12 tranches)
2 tasses (500 ml) de fromage cheddar fort
2 tasses (500 ml) de mozzarella râpée et à faible humidité

3 1/2 tasses (875 ml) de lait entier
2 tasses (500 ml) d'eau
1 boîte (16 oz/455 g) de macaroni (ou de petites pâtes semblables)

Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
4 c. à soupe (60 ml) de beurre, fondu
1 tasse (250 ml) de chapelure panko
1 c. à thé (5 ml) de persil séché

INGRÉDIENTS

4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé
1 oignon blanc ou jaune, pelé, haché finement
2 tasses (500 ml) d'un mélange de pois et de carottes surgelées
2 c. à soupe (30 ml) de persil séché
1 c. à soupe (15 ml) de thym séché

2 Après 3 minutes, à l'aide d'un gant isolant, retirez délicatement le plat de cuisson, ajoutez le beurre et laissez-le fondre. Ajoutez ensuite l'oignon, les pois, les carottes, le persil et le thym. Remettez le plat de cuisson dans l'appareil et, avec la porte ouverte, faites sauter le mélange de légumes pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps.

3 Après 5 minutes, retirez le plat de cuisson, ajoutez la farine et mélangez au fouet. Remettez le plat de cuisson à l'étage 1 et, avec la porte ouverte, poursuivez la cuisson pendant 1 minute, en remuant de temps en temps. Après 1 minute, retirez le plat de cuisson et incorporez le bouillon et la crème au fouet. Remettez le plat de cuisson dans l'appareil, réduisez le feu à 3, et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait épaissi, pendant environ 3 minutes.

5 Une fois la sauce épaissie, retirez le plat de cuisson et incorporez le poulet, le sel et le poivre. Remettez le plat de cuisson à l'étage 1, fermez la porte, sélectionnez la fonction **CUIRE**, réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 12 minutes. Appuyez sur pour préchauffer l'appareil (il se préchauffera pendant 3 minutes, le message PRE s'affichera à l'écran et vous entendrez un signal sonore indiquant que l'appareil est préchauffé).

6 Déposez les biscuits sur le plateau de cuisson, et lorsque l'appareil est préchauffé, faites-le glisser à l'étage 2, et fermez la porte pour lancer le cycle de cuisson.

7 Une fois la cuisson terminée, les biscuits seront dorés. Retirez le plat de cuisson de l'appareil et servir la casserole de poulet avec des biscuits.

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINUTES | **PORTIONS :** 8 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON

CASSEROLE DE POULET AVEC BISCUITS



Four

Des questions? ninjakitichen.ca/fr/

Four

Four friteuse à air chaud

CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS AU PARMESAN

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 5 MINUTES | **CUISSON :** 15 MINUTES

PORTIONS : 8 | **ACCESSOIRES :** PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE, PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) de fromage parmesan râpé, divisée
- 1 1/2 lb (0,68 kg) de choux de Bruxelles, parés, coupés en deux
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à thé (910 ml) de poudre d'ail
- 1 c. soupe (15 ml) de vinaigre balsamique
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Déposez la plaque pour cuisson croustillante dans le plat de cuisson de l'autociseur Combi et mettez-les de côté.
- 2 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode AIR FRY/STOVE TOP (frire à l'air/cuisinière).
- 3 Sélectionnez la fonction **FRIRE À L'AIR**, puis réglez la température à 390°F (195°C) et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur **••** pour préchauffer l'appareil (cela prendra environ 5 minutes).
- 4 Pendant le préchauffage de l'appareil, mélangez 1/2 tasse (125 ml) de parmesan avec tous les autres ingrédients dans un grand bol. Transférez-les ensuite sur la plaque pour cuisson croustillante.
- 5 Lorsque'il reste 15 minutes sur la minuterie, ouvrez la porte et faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque'il reste 8 minutes sur la minuterie, ouvrez la porte et secouez les choux de Bruxelles pendant 30 secondes. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson, ajoutez le reste du parmesan sur les choux Bruxelles et remuez bien. Servez-les chauds.



Four

Four

Mode four friteuse à air chaud

Le débit d'air cyclonique rapide dore les aliments et leur confère une texture croustillante uniforme pour frire à l'air chaud sans huile, rôti et plus encore.



IDÉAL POUR : tous les aliments, des biscuits cuits au four aux pizzas fondantes, en passant par les plats frits à déguster sans remords comme les frites et les ailes de poulet.

Marche à suivre pour utiliser la fonction Frire à l'air

ÉTAPE 1

Sélection d'une fonction

Sélectionnez la fonction de cuisson Frire à l'air que vous souhaitez utiliser.

ÉTAPE 2


Sélection des accessoires

Utilisez le tableau ci-dessous pour choisir et organiser les accessoires.

Ajoutez ensuite les aliments.

ÉTAPE 3

Réglage du temps et de la température de cuisson

Régalez la température et le temps de cuisson, puis appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.

Remarque : assurez-vous de surveiller vos aliments pour éviter une cuisson excessive.

Configuration des accessoires

FRIRE À L'AIR



GRILLER



CUIRE



RÔTIR



PIZZA



Remarque : ne mettez pas d'ingrédients crus directement dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Déposez-les dans un accessoire distinct et posez ce dernier sur la plaque pour cuisson croustillante se trouvant dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi.

Remarque : placez les tranches de pain directement dans le plat de cuisson et choisissez parmi trois réglages. Vous n'avez pas besoin de cuisson indiqués sur l'emballage ou dans la recette. Surveillez les aliments pour obtenir le degré de cuisson désiré.

GÂTEAU AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 30 MINUTES | **VAPEUR :** 20 MINUTES | **CUISSON :** 15 MINUTES
PORTIONS : 8 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTO-CUISEUR COMBI, PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE



INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse (187,5 ml) d'eau, pour la production de Vapeur
- 1 croûte à tarte aux biscuits au chocolat du commerce, dans un moule à tarte en aluminium
- 1 sac (12 oz/340 g) de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse (125 ml) de crème épaisse
- 1 1/2 bloc (12 oz/340 g) de fromage à la crème à température ambiante
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) d'esspresso instantané
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 gros œufs
- Crème fouettée, facultative

PRÉPARATION

- 1 Versez 3/4 tasse (187,5 ml) d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi pour la production de vapeur. Déposez la plaque pour cuisson croustillante sur celui-ci, puis déposez la croûte à tarte dans son moule en aluminium sur cette dernière. Mettez-le tout de côté.
- 2 Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajoutez le chocolat et la crème. Faites-les cuire à puissance élevée pendant 1 minute. Lorsque le chocolat est fondu, mélangez-le et mettez-le de côté.
- 3 Dans un grand bol, fouettez le fromage à la crème ramolli pendant 2 minutes. Lorsqu'il est bien léger, incorporez le sucre, la poudre d'esspresso et l'extrait de vanille.
- 4 Fouettez un œuf à la fois, puis incorporez-le au mélange en pliant la pâte.
- 5 Une fois le mélange homogène, versez-le dans la croûte à tarte préparée. Remplissez-la jusqu'au rebord de la croûte. Faites glisser la plaque à l'étage 1.
- 6 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi). Sélectionnez la fonction (autocuiseur Combi), puis réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 15 minutes. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 20 minutes).
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson de l'appareil. Laissez le gâteau au fromage refroidir dans le moule pendant 20 minutes.
- 8 Retirez le gâteau au fromage du plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et réfrigérez-le pendant 8 heures ou toute une nuit. Dégustez-le avec de la crème fouettée.



Cuire Combi

Cuire Combi

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.



Cuire Combi

TARTE AUX POMMES

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 37 MINUTES | **VAPEUR** : 20 MINUTES | **CUISSON** : 17 MINUTES
PORTIONS : DE 8 À 10 | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE

INGRÉDIENTS
 1/2 tasse (125 ml) d'eau, pour la production de vapeur
 1 feuille de pâte feuilletée surgelée, décongelée
 3 pommes vertes, en tranches de 1/4 po (0,6 cm)
 1/4 c. à thé (1,25 ml) de cannelle
 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
 1/4 tasse (62 ml) de sucre granulé
 4 c. à soupe (60 ml) de beurre froid, en cubes de 1/2 po (1,25 cm)
 Crème fouettée, pour le service (facultatif)
 Crème glacée à la vanille, pour le service (facultatif)

- 1 Versez 1/2 tasse (125 ml) d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisseur Combi pour la production de vapeur. Déposez-y ensuite la plaque pour cuisson croustillante. Coupez une feuille de papier parchemin et déposez-la sur la plaque pour cuisson croustillante.
- 2 Étirez délicatement la pâte feuilletée pour qu'elle corresponde à la taille du papier parchemin posé sur la plaque pour cuisson croustillante, en veillant à bien appuyer pour qu'elle adhère aux parois. À l'aide d'une fourchette, piquez toute sa surface.
- 3 Dans un bol moyen, mélangez les pommes, la cannelle et l'extrait de vanille.
- 4 Déposez les tranches de pomme en rangées sur la pâte feuilletée. Veillez à ce que chaque tranche chevauche légèrement la suivante. Saupoudrez-les de sucre et garnissez-les uniformément de beurre.
- 5 Faites glisser le plat de cuisson de l'autocuisseur Combi renfermant la tarte à l'étage 1.
- 6 Fermez la porte, basculez le levier intelligent SmartSwitch™ au mode COMBI COOKER (autocuisseur Combi), sélectionnez la fonction **CUIRE COMBI**, puis réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 17 minutes. Appuyez sur **GO** pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 20 minutes).
- 7 Une fois la cuisson est terminée, retirez le plateau de cuisson, et laissez la tarte reposer pendant 10 minutes avant de la trancher et de la servir. Servez-la avec de la crème fouettée ou de la crème glacée à la vanille.

 **N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.**

Cuire Combi



CROISSANTS AU CHOCOLAT FEUILLETÉS

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 35 MINUTES | **VAPEUR :** 20 MINUTES | **CUISSON :** 12 MINUTES
DONNE : 6 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON

INGRÉDIENTS

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuisineur Combi)
1/2 tasse (125 ml) d'eau, pour la production de vapeur

ÉTAPE 2 (plateau de cuisson)
Farine tout usage, pour saupoudrer
1 gros œuf
1 c. à soupe (15 ml) d'eau
1 paquet (8,5 oz/240 g) de pâte feuilletée surgelée, décongelée
1 barre de chocolat (1,5 oz/42,5 g), en morceaux individuels

Vous n'aimez pas la garniture au chocolat?
Remplacez la garniture au chocolat par celle de votre choix, comme de la confiture ou de la crème pâtissière.

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

PRÉPARATION

1 Dans un petit bol, battez l'œuf avec 1 c. à soupe (15 ml) d'eau. Mettez-le de côté.

2 Versez 1/2 tasse (125 ml) d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuisineur Combi pour la production de vapeur, puis faites-le glisser à l'étage 1.

3 Déposez la pâte feuilletée sur une surface légèrement enfarinée et coupez-la en 6 rectangles d'œufs. Badigeonnez chacun d'eux du mélange égal.

4 Déposez 2 portions individuelles de chocolat au centre de chaque rectangle de pâte.

5 Repliez la pâte sur le chocolat pour la sceller, et déposez les croissants ainsi formés, le côté plié vers le bas, sur le plateau de cuisson. Badigeonnez chacun d'eux du mélange d'œufs et faites glisser le plateau de cuisson à l'étage 2.

6 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisineur Combi). Sélectionnez la fonction **CUIRE COMBI**, puis réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 12 minutes. Appuyez sur **GO** pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 20 minutes).

7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau de l'appareil. Servez les croissants immédiatement ou conservez-les dans un contenant hermétique à température ambiante pendant 3 jours.



Cuire Combi!

La vapeur douce et le débit d'air cyclonique rapide se combinent pour créer des pâtisseries plus légères et plus uniformes que celles cuites dans votre four.



Remarque : lorsque vous appuyez sur le bouton de mise en marche, des barres de progression s'affichent à l'écran pendant 20 minutes, alors que l'appareil produit de la vapeur. N'ouvrez pas l'appareil. La minuterie s'activera automatiquement lorsque ce processus est terminé.

IDÉAL POUR : pâtes maison, préparation en boîte, pains moelleux et pâtisseries délicates

Marche à suivre de la fonction Cuire Combi

ÉTAPE 3

Réglage du temps et de la température de cuisson

ÉTAPE 2

Ajout d'accessoires et d'aliments

ÉTAPE 1

Versez de l'eau dans le fond du plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Reportez-vous à la section sur la configuration des accessoires et les quantités d'eau ci-dessous.

Déposez les aliments directement sur la plaque pour cuisson croustillante COMBI COOKER (autocuiseur SmartSwitch™ en mode Combi) et sélectionnez la fonction CUIRE COMBI. Réglez le temps et la température de cuisson selon les recommandations relatives à la fonction Cuire Combi ci-dessous.

Remarque : les mélanges, les pâtes préparées ou les recettes dont le temps de cuisson est de 15 minutes ou moins nécessitent ½ tasse (125 ml) d'eau; celles dont le temps de cuisson est supérieur à 15 minutes nécessitent 1 tasse (250 ml) d'eau, sauf en présence d'une indication contraire dans la recette.

Commencez avec ces plats populaires

GÂTEAU DU COMMERCE

TEMP. : 350°F (180°C) | DURÉE : 17 minutes



1 boîte (15,25 oz/432 g) de préparation à gâteau au choix, préparé selon les directives figurant sur l'emballage*
*MOULE À GÂTEAU NON COMPRIS CONVIENT À TOUTS LES MOULES À GÂTEAU RONDS DE 8 X 3 PO (20 X 8 CM).



1 tasse (250 ml) d'eau

Remarque : réglez la température en fonction des recommandations de la préparation à gâteau ou de la recette et réduisez de moitié le temps de cuisson suggéré. Surveillez les aliments pour obtenir le degré de cuisson désiré.

BISCUITS

TEMP. : 350°F (180°C) | DURÉE : 7 minutes



1 tube (16,5 oz/462 g) de pâte à biscuit réfrigérée du commerce



½ tasse (125 ml) d'eau

Croustiller Combi | Protéines surgelées

La fonction Croustiller Combi est un excellent moyen de cuisiner des aliments qui sont croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. Avant de mettre les aliments et l'accessoire dans l'appareil, assurez-vous d'avoir ajouté de l'eau au fond du plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Cette étape est importante, car elle assure la production de vapeur pour vous offrir les délicieux résultats que vous souhaitez.



| INGRÉDIENT | QUANTITÉ | PRÉPARATION | HUILE facultative | Configuration des accessoires | EAU | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|--|---|---|----------------------|---|-------------------|---------------|------------------|
| Poitrines de poulet, désossées, sans la peau | 4 poitrines (4-6 oz/113-170 g chacune) | Au goût | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 390°F (195°C) | De 18 à 23 min |
| Poitrines, préparées | 4 poitrines (8-10 oz/227-283 g chacune) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 375°F (190°C) | De 10 à 12 min |
| Cuisses, désossées, sans la peau | 6 cuisses (4-8 oz/113-227 g chacune) | Au goût | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 325°F (160°C) | De 12 à 15 min |
| Cuisses, avec os, avec peau | 4 cuisses (8-10 oz/227-283 g chacune) | Au goût | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 400°F (200°C) | De 20 à 22 min |
| Ailes | 2 1/2 lb (1,13 kg) | Au goût | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 450°F (230°C) | De 20 à 22 min |
| BŒUF SURGELÉ | | | | | | | |
| Bifeck de contre-filet New York | 2 bifecks (10-14 oz/280-400 g chacun) | 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola, sel et poivre | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 400°F (200°C) | De 18 à 20 min |
| POISSON SURGELÉ | | | | | | | |
| Morue | 4 filets, 6 oz (170 g) chacun | 2 c. à soupe (30 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 450°F (230°C) | De 8 à 10 min |
| Saumon | 5 ou 6 filets, 6 oz (170 g) chacun | 2 c. à soupe (30 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 450°F (230°C) | De 10 à 13 min |
| Crevettes | 1 lb (0,45 kg) | 1 c. à soupe (15 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 450°F (230°C) | De 2 à 4 min |
| PORC SURGELÉ | | | | | | | |
| Côtelettes, désossées | 4 (6-8 oz/170-225 g chacune) | 2 c. à soupe (30 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 400°F (200°C) | De 15 à 18 min |
| Côtelettes, avec os, coupe épaisse | 2 (10-12 oz/280-340 g chacune) | 2 c. à soupe (30 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 365°F (185°C) | De 15 à 20 min |
| Saucisses italiennes | 8, crues | Aucune | Aucune | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau | 2 tasses (500 ml) | 375°F (190°C) | De 8 à 10 min |
| Longe | 1 (2 lb/0,9 kg) | Aucune | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 2 tasses (500 ml) | 365°F (185°C) | De 22 à 25 min |

REMARQUE : l'appareil produira de la vapeur pendant 5 à 10 minutes.

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

Croustiller Combi | Protéines fraîches

La fonction Croustiller Combi est un excellent moyen de cuisiner des aliments qui sont croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. Avant de mettre les aliments et l'accessoire dans l'appareil, assurez-vous d'avoir ajouté de l'eau au fond du plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Cette étape est importante, car elle assure la production de vapeur pour vous offrir les délicieux résultats que vous souhaitez.

 **N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.**


REMARQUE : l'appareil produira de la vapeur pendant 5 à 10 minutes.

| INGRÉDIENT | QUANTITÉ | PRÉPARATION | HUILE <i>facultative</i> | Configuration des accessoires | EAU | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|--|---|----------------------|--------------------------|---|------------------|---------------|--|
| Poitrines de poulet, avec os, avec peau | 4 poitrines (2 ^{3/4} -1 ^{1/2} lb/240-680 g chacune) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 375°F (190°C) | De 23 à 26 min |
| Poitrines désossées | 6 poitrines (6-8 oz/170-227 g chacune) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 375°F (190°C) | De 15 à 20 min |
| Poitrines, panées à la main | 4 poitrines (6 oz/170 g chacune) | | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 385°F (195°C) | 22 min |
| Pilons de poulet | 2 lb (0,9 kg) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 425°F (220°C) | De 20 à 25 min |
| Cuisses, avec os | 6 cuisses (6-10 oz/170-283 g chacune) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 400°F (200°C) | De 12 à 15 min |
| Cuisses, désossées | 6 cuisses (6-8 oz/170-227 g chacune) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 400°F (200°C) | De 10 à 12 min |
| Poulet, entier | 4 1/2-5 lb (2-2,27 kg) | Badigeonné d'huile | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 1 tasse (250 ml) | 400°F (200°C) | De 35 à 40 min |
| Ailes de poulet | 2 lb (0,9 kg) | | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 450°F (230°C) | De 20 à 25 min |
| Poitrine de dinde | 1 (3-5 lb/1,36-2,27 kg) | Aucune | Badigeonnée d'huile | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 1 tasse (250 ml) | 360°F (185°C) | 55 min |
| Pilons de dinde | 2 lb (0,9 kg) | Aucune | Badigeonnées d'huile | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 400°F (200°C) | De 28 à 30 min |
| PORC | | | | | | | |
| Côtelettes, désossées | 6 côtelettes (6-8 oz/170-227 g chacune) | | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 375°F (190°C) | De 8 à 10 min |
| Côtelettes de porc, avec os, coupe épaisse | 2 côtelettes (10-12 oz/280-340 g chacune) | | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 350°F (180°C) | De 25 à 30 min |
| Filets de viande | 3 (1 lb/455 g chacun) | Badigeonnées d'huile | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 1 tasse (250 ml) | 365°F (185°C) | De 25 à 30 min |
| POISSON | | | | | | | |
| Morue | 4 filets, 6 oz/170 g chacun | | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 450°F (230°C) | De 6 à 8 min |
| Saumon | 6 filets (6-7 oz/170-198 g chacun) | | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 400°F (200°C) | De 6 à 8 min |
| Pétoncles | 1 1/2 lb (680 g) (environ 21) | | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | 1 tasse (250 ml) | 400°F (200°C) | De 6 à 8 min |
| BŒUF | | | | | | | |
| Rôti de bœuf | 2-3 lb (0,9-1,4 kg) | Aucune | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 1 tasse (250 ml) | 350°F (180°C) | De 37 à 40 min |
| Filet de bœuf | 2-3 lb (0,9-1,4 kg) | Aucune | 2 c. à soupe (30 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 1 tasse (250 ml) | 365°F (185°C) | De 25 à 30 minutes pour une cuisson mi-saignante |



Croustiller Combi | Légumes

La fonction Croustiller Combi est un excellent moyen de cuisiner des aliments qui sont croustillants à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Avant de mettre les aliments et l'accessoire dans l'appareil, assurez-vous d'avoir ajouté de l'eau au fond du plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Cette étape est importante, car elle assure la production de vapeur pour vous offrir les délicieux résultats que vous souhaitez.

 **N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.**

REMARQUE : l'appareil produira de la vapeur pendant 5 à 10 minutes.

| LÉGUMES | INGRÉDIENT | QUANTITÉ | PRÉPARATION | HUILE facultative | Configuration des accessoires | EAU | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON |
|---------|------------|----------|-------------|-------------------|-------------------------------|-----|-------------|------------------|
|---------|------------|----------|-------------|-------------------|-------------------------------|-----|-------------|------------------|

| | | | | | | | | |
|----------------|---|--|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Courge poivrée | 1 | Sans ses extrémités, épineuse, en morceaux de 4 po (10 cm) | 1 c. à soupe (15 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 400°F (200°C) | De 12 à 15 min |
|----------------|---|--|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|



| | | | | | | | | |
|------------|-----------------------|------------------------------|-------------------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Betteraves | 1,5-4 lb (0,6-0,9 kg) | En morceaux de 1 po (2,5 cm) | 1-1/2 c. à soupe (15-22,5 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 400°F (200°C) | De 18 à 20 min |
|------------|-----------------------|------------------------------|-------------------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|

| | | | | | | | | |
|---------|--------------|---------------|-------------------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Brocoli | 1 ½ couronne | Gros fleurons | 1-1/2 c. à soupe (15-22,5 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 425°F (220°C) | De 10 à 12 min |
|---------|--------------|---------------|-------------------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|

| | | | | | | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Choux de Bruxelles | 1,5-4 lb (0,6-1,8 kg) | Coupés en deux, sans les extrémités | 2 c. à soupe (30 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 425°F (220°C) | De 10 à 12 min |
|--------------------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|



| | | | | | | | | |
|----------|----------------|------------------------------|--------------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Carottes | 1/2 lb (227 g) | En morceaux de 1 po (2,5 cm) | 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 425°F (220°C) | De 20 à 25 min |
|----------|----------------|------------------------------|--------------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|

| | | | | | | | | |
|------------|------------|----------------------|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Chou-fleur | 1 couronne | Entier, sans le pied | 1 c. à soupe (15 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 400°F (200°C) | De 20 à 25 min |
|------------|------------|----------------------|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|

| | | | | | | | | |
|--------|------------------|------------------------------|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Panais | 2 ½ lb (1,13 kg) | En morceaux de 1 po (2,5 cm) | 1 c. à soupe (15 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 400°F (200°C) | De 20 à 25 min |
|--------|------------------|------------------------------|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|



| | | | | | | | | |
|--|-----------------------|---|----------------------|--|--|------------------|---------------|----------------|
| Pommes de terre à la main Russet, frites ou quartiers coupés | 1,5-4 lb (0,6-0,9 kg) | En 8 quartiers | 1 c. à soupe (15 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 400°F (200°C) | De 15 à 20 min |
| | 1,5-2 lb (0,6-0,9 kg) | Frites coupées à la main, trempées dans l'eau froide pendant 30 minutes, puis épongées. | 1 c. à soupe (15 ml) | | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 450°F (230°C) | De 15 à 20 min |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|---|---------------|--------------------|---|-----------------------|--|----------------------|--|------------------|---------------|----------------|
| 6 | Entière (moyenne), piquée plusieurs fois avec une fourchette | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante | 400°F (200°C) | 1 ¼ tasse (312 ml) | 30 min (l'appareil ne fonctionne pas pendant plus de 30 min lorsque la température est de 400°F [200°C] ou plus.) | 1,5-4 lb (0,6-1,8 kg) | En morceaux de 1 po (2,5 cm) | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 400°F (200°C) | De 15 à 20 min |
| | | | | | | | 1 petite | Coupée en deux, épineuse, piquée avec une fourchette environ 10 fois | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 375°F (190°C) | De 20 à 22 min |

| | | | | | | | |
|------------------|------------------------------|--|--|--|------------------|----------------|----------------|
| 2 ½ lb (1,13 kg) | En morceaux de 1 po (2,5 cm) | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 450°F (230°C) | De 15 à 20 min | |
| Patates douces | 1 petite | Coupée en deux, épineuse, piquée avec une fourchette environ 10 fois | 1 c. à soupe (15 ml) | Plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plateau de cuisson | ½ tasse (125 ml) | 375°F (190°C) | De 20 à 22 min |

GRATIN DE POMMES DE TERRE À DOUBLE CUISSON

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 50 MINUTES | **VAPEUR :** 10 MINUTES
CUISSON : 40 MINUTES | **PORTIONS :** 5 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTO-CUISEUR COMBI, PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE



INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse (375 ml) d'eau, pour la production de vapeur

5 pommes de terre Russet moyennes ou grandes, piquées avec une fourchette à quelques reprises

1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé, divisé

1/2 tasse (125 ml) de lait entier

1/4 tasse (62 ml) de crème sure

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

GARNITURES (facultatives)

Fromage cheddar râpé

Bacon cuit en dés

Ciboulette

Crème sure

PRÉPARATION

1 Versez 1 1/2 tasse (375 ml) d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi pour la production de vapeur. Déposez-y ensuite la plaque pour cuisson croustillante, puis déposez les pommes de terre sur cette dernière. Faites glisser le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi à l'étage 1.

2 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi). Sélectionnez la fonction **CROUSTILLER COMBI**, puis réglez la température à 400°F (185°C) et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyez sur **⏸** pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 10 minutes).

3 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson de l'appareil, transférez les pommes de terre dans une assiette et laissez-les refroidir pendant environ 5 minutes. Une fois refroidies, faites une incision de 2 ou 3 po (5-7,6 cm) sur chacune d'elles, puis transférez leur chair dans un bol moyen. Assurez-vous de garder leur peau intacte.

4 Dans un bol moyen, mélangez 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar, le lait, la crème sure, le sel et le poivre.

5 Transférez cette garniture dans les pelures de pommes de terre, puis remettez le plateau sur le plat de cuisson. Faites glisser le plat de cuisson à l'étage 2.

6 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode AIR FRY/STOVE TOP (frire à l'air/cuisinière). Sélectionnez la fonction **GRILLER** et réglez le temps de cuisson à 10 minutes. Appuyez sur **⏸** pour lancer le cycle de cuisson.

7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson de l'appareil. Transférez les pommes de terre dans une assiette et garnissez-les de fromage, de bacon, de crème sure et de ciboulette, au goût.





FOCACCIA À L'AIL ET AUX FINES HERBES

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●●

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **LEVÉE :** 40 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 19 MINUTES | **VAPEUR :** 3 OU 4 MINUTES
CUISSON : 15 MINUTES | **PORTIONS :** 8 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON TOUT-USAGE NINJA™ (OU MOULE ROND DE 8 PO/20 CM), PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) d'eau, pour la production de vapeur
- Enduit à cuisson antiadhésif
- 1 lb (455 g) de pâte à pizza du commerce, à température ambiante
- ¼ tasse (62 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'ail
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de thym séché
- 1 c. à thé (5 ml) de sel casher



Croustiller Combi

PRÉPARATION

- Versez 1 tasse (250 ml) d'eau dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi pour la production de vapeur. Déposez la plaque pour cuisson croustillante dans celui-ci, puis vaporisez le plat de cuisson tout usage Ninja™ (ou un moule rond de 8 po/20 cm) d'enduit à cuisson antiadhésif. Mettez-les de côté.
- Formez une boule avec la pâte à pizza et déposez-la dans le plat de cuisson de 8 po (20 cm). Déposez le plat de cuisson sur la plaque pour cuisson croustillante. Faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1.
- Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi). Sélectionnez la fonction **FAIRE LEVER**, puis réglez la température à 95°F (35°C) et le temps de cuisson à 40 minutes. Appuyez sur **GO** pour lancer la levée.
- Pendant que la pâte lève, mélangez l'huile d'olive, la poudre d'ail, le persil, le thym et le sel dans un petit bol. Mettez-le de côté.
- Une fois la pâte levée, ouvrez la porte et sortez le plat de cuisson. Utilisez vos doigts pour manipuler la pâte sur toute sa surface. Redéposez le plat de cuisson rond de 8 po (20 cm) sur la plaque pour cuisson croustillante et réinsérez-le à l'étage 1.
- Fermez la porte de l'appareil, sélectionnez la fonction **CROUSTILLER COMBI**, puis réglez la température à 350°F (180°C) et réglez le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur **GO** pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 3 ou 4 minutes).
- Lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie, retirez le pain et badigeonnez-le du mélange d'huile d'olive. Réinsérez le plat de cuisson à l'étage 1 et fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson et le platéau et servez le pain chaud. La focaccia conservera sa fraîcheur pendant 2 jours dans un contenant hermétique à température ambiante ou pendant 2 mois au congélateur.

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

Croustiller Combi

Rôti de bœuf avec légumes- racines et sauce au vin rouge

RECETTE POUR DÉBUTANTS ● OO

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 71 MINUTES | **VAPEUR :** 6 MINUTES
CUISSON : 65 MINUTES | **PORTIONS :** 4 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISSEUR COMBI,
 PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE



INGRÉDIENTS

1 3/4 tasses (937,5 ml) de bouillon de bœuf
 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge
 2 tiges de romarin ou de thym frais
 Sel casher, au goût
 Poivre noir moulu, au goût

2 carottes moyennes, pelées,
 en morceaux de 1/2 po
 (1,25 cm)
 2 c. à soupe (60 ml) d'huile
 de canola, divisée
 2 c. à soupe (60 ml) de féculle
 de maïs
 1/4 tasse (62 ml) d'eau
 3 petites ou 2 grosses
 pommes de terre Russet, en
 morceaux de 1/2 po (1,25 cm)

PRÉPARATION



Mélangez le bouillon de bœuf, le vin rouge, le romarin ou le thym, 1 c. à thé (5 ml) de sel et 2 c. à thé (10 ml) de poivre dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Déposez ensuite la plaque de cuisson croustillante sur le dessus du mélange de bouillon, dans le plat de cuisson.

Dans un grand bol, mélanger les légumes avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, du sel et du poivre. Badigeonnez le rôti avec le reste de l'huile, si désiré, et assaisonnez-le au goût. Déposez le rôti sur le plateau de cuisson et répartissez les légumes uniformément autour de lui. Faites glisser le plateau à l'étage 1.

Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (auto-cuiseur Combi).



Sélectionnez la fonction **CROUSTILLER COMBI**, puis réglez la température à 360°F (185°C) et le temps de cuisson à 65 minutes. Appuyez sur **GO** pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant environ 6 minutes avant de passer en mode cuisson).



Après environ 45 minutes, utilisez un thermomètre externe pour vérifier régulièrement la température interne du rôti afin d'obtenir le degré de cuisson désiré. Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de cuisson de l'appareil. Retirez ensuite les légumes et la grille avec le rôti. Laissez le rôti reposer pendant 10 minutes.



Pour préparer la sauce au vin rouge, mélangez la féculle de maïs et l'eau, versez le mélange dans le plat de cuisson et fouettez bien. Faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1 et, avec la porte ouverte, basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode AIR FRY/STOVE TOP (frire à l'air/cuisinière), sélectionnez la fonction **SAISIR/FAIRE SAUTER** et réglez la température à 3. Portez le mélange à ébullition en remuant de temps en temps pendant 2 minutes ou jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée. Tranchez le rôti et servez-le avec les légumes et la sauce.

Croustiller Combi!

Vos aliments frais et surgelés seront tendres et juteux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.



Remarque : lorsque vous appuyez sur le bouton de mise en marche, des barres de progression s'affichent à l'écran pendant environ 5 à 10 minutes, alors que l'appareil produit de la vapeur. N'ouvrez pas l'appareil. La minuterie s'activera automatiquement lorsque ce processus est terminé.

IDÉAL POUR : des rôtis entiers, des protéines fraîches et surgelées, des légumes et des pains artisanaux croustillants.

Marche à suivre de la fonction Croustiller Combi

ÉTAPE 1

Ajout d'eau

Versez de l'eau dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Consultez les tableaux et les recettes pour connaître la quantité recommandée.

ÉTAPE 2

Sélection des accessoires et ajout des aliments

Consultez les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir les accessoires appropriés. Déposez ensuite les aliments sur l'accessoire.

Niveaux d'eau

Légumes : 1/2 tasse (125 ml) d'eau
Protéines fraîches : 1 tasse (250 ml) d'eau
Protéines surgelées : 2 tasses (500 ml) d'eau

Commencez avec ces plats populaires

POULET ENTIER

TEMP. : 390°F (195°C)
DURÉE : de 35 à 40 minutes



Poulet entier, ficelé,
4 1/2-5 lb (2-2,27 kg),
badigeonné d'huile
1 tasse (250 ml) d'eau

FILETS DE SAUMON

TEMP. : 450°F (230°C)
DURÉE : de 7 à 10 minutes



6 filets
(6-7 oz/170-198 g
chacun)
1 tasse (250 ml)
d'eau

FLEURONS DE BROCOLI

TEMP. : 450°F (230°C)
DURÉE : de 7 à 10 minutes



1 1/2 couronne de
brocoli, en gros
fleurons
1/2 tasse (125 ml)
d'eau

ÉTAPE 3

Réglage du temps et de la température de cuisson

Basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi) et sélectionnez la fonction CROUSTILLER COMBI. Réglez le temps et la température de cuisson en fonction de la quantité de nourriture ou de la recette.

FALAFELS GRECS ET ORZO

CRÈMEUX AUX ÉPINARDS

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES | **VAPEUR** : 8 MINUTES | **CUISSON** : 12 MINUTES
DONNE : DE 4 À 6 | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON



Repas Combi

INGRÉDIENTS

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuiseur Combi)

1 Mélangez l'orzo, l'eau, les épinards et le sel dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, puis faites glisser ce dernier à l'étape 1.

2 Déposez les falafels sur le plateau de cuisson et faites glisser ce dernier à l'étape 2.

3 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitc^h™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi).

Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 350°F (190°C) et le temps de cuisson à 12 minutes. Appuyez sur

pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 8 minutes).

4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau et le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi de l'appareil. Incorporez le persil, le tzatziki et la feta à l'orzo. Servez les falafels avec de l'orzo crémeux et les garnitures désirées.

ÉTAPE 2 (Plateau de cuisson)

1 paquet (9 oz/255 g) de falafels surgelés

1/4 tasse (65 ml) de feta émiettée

1/2 tasse (125 ml) de tzatziki

2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, haché

2 c. à thé (10 ml) de sel casher

2 tasses (500 ml) d'épinards frais, tassés

4 1/4 tasses (875 ml) d'eau

1 boîte (16 oz/455 g) de pâtes orzo

24 Repas Combi



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

CÔTELETTES DE PORC ENROBÉES DE BACON AVEC CHOUX DE BRUXELLES ET COUSCOUS

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 27 MINUTES | **VAPEUR** : 5 MINUTES | **CUISSON** : 22 MINUTES
DONNE : 6 | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON



Repas Combi

INGRÉDIENTS

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuiseur Combi)

3 tasses (750 ml) de couscous perlé

4 tasses (1 L) d'eau ou de bouillon

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel casher

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

6 côtelettes de porc désossées (6-8 oz/170-227 g chacune)

1 lb (0,45 kg) de bacon fumé

2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon

1 1/2 lb (0,68 kg) de choux de Bruxelles, coupés en deux

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'ail

1 c. à thé (5 ml) de sel casher

1 c. à thé (5 ml) de poivre noir



N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.

PRÉPARATION

1 Déposez tous les ingrédients de l'étape 1 dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et mélangez-les bien. Faites glisser la plaque à l'étape 1.

2 Dans un petit bol, mélangez la moutarde de Dijon et le miel ou le sirop d'érable. Badigeonnez chaque tranche de porc de ce mélange, puis enveloppez-les de bacon. Transférez les côtelettes sur le plateau de cuisson, puis faites glisser ce dernier à l'étape 2.

3 Fermez la porte et faites basculer le levier intelligent SmartSwitc^h™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi).

Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 350°F (190°C) et le temps de cuisson à 22 minutes. Appuyez sur

pour lancer la cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 5 minutes).

4 Dans un bol moyen, mélangez bien les choux de Bruxelles, l'huile d'olive, la poudre d'ail, le sel et le poivre.

5 Lorsqu'il reste 10 minutes sur la minuterie, ouvrez la porte, retournez chaque côtelette et répartissez les choux de Bruxelles sur le plateau de cuisson, autour de la viande. Remettez le plateau dans l'appareil et fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

6 Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les côtelettes pendant au moins 3 minutes. Remuez le couscous avec une fourchette, puis servez-le avec les côtelettes et les choux de Bruxelles.

25 Des questions? ninja.kitchen.ca/fr/

RECETTE INTERMÉDIAIRE ●●○

MINI-PAINS DE VIANDE AVEC GRATIN DE POMMES DE TERRE



PRÉPARATION : 10 MINUTES | **VAPEUR :** 5 MINUTES | **CUISSON :** 20 MINUTES
PORTIONS : DE 4 À 6 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON

INGRÉDIENTS

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuisinier Combi)

1 Vaporisez uniformément le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi et le plateau de cuisson d'enduit à cuisson.

2 Dans un grand bol, mélangez bien les pommes de terre, le lait, la crème, le sel et le poivre.

Transférez ensuite le mélange de pommes de terre dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi et recouvrez-les de toute sauce à la crème restante. Déposez les cubes de beurre uniformément sur les pommes de terre. Glissez le plat de cuisson à l'étage 1.

3 Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients de l'étage 2, sauf 1/4 tasse (65 ml) de ketchup. Divisez le mélange en 6 portions et formez de petits pains rectangulaires sur le plateau de cuisson. Faites glisser le plateau à l'étage 2.

4 Fermez la porte et faites basculer le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisinier Combi).

Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson. (l'appareil produira de la vapeur pendant environ 5 minutes.)

5 Lorsque'il reste 10 minutes sur la minuterie, badigeonnez les pains de viande avec le reste du ketchup (1/4 tasse/62 ml). Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

6 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne des pains de viande est d'au moins 160°F (71°C). Retirez le plateau et servir les mini-pains de viande avec les pommes de terre.

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

FARFALLE MARINARA AVEC SAUCISSES ITALIENNES ET PAIN À L'AIL



PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 22 MINUTES | **VAPEUR :** 9 MINUTES | **CUISSON :** 13 MINUTES
PORTIONS : DE 6 À 8 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON, PAPIER D'ALUMINIUM

INGRÉDIENTS

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuisinier Combi)

1 boîte (16 oz/454 g) de pâtes farfalle
1 pot (32 oz/1 L) de sauce marinara
3 1/2 tasses (875 ml) d'eau
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

ÉTAPE 2 (plateau de cuisson)

1 lb (0,45 kg) de saucisses italiennes
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé, ramolli
1/2 c. à soupe (7,5 ml) de poudre d'ail
1/2 c. à soupe (7,5 ml) d'assaisonnement à l'italienne

1/2 miches de pain italien, coupée en deux sur la longueur



Votre base n'est pas suffisamment cuite?

Si votre base doit être cuite davantage, activez la fonction SAISIR/FAIRE SAUTER et poursuivez la cuisson, la porte ouverte, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Vous avez des restes? Transférez-les dans un contenant hermétique et conservez-les au réfrigérateur pendant 5 jours.

PRÉPARATION

1 Déposez tous les ingrédients de l'étage 1 dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi et mélangez bien. Faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1.

2 Dans un bol moyen, enrobez uniformément les saucisses italiennes d'huile. Déposez-les ensuite sur la moitié du plateau de cuisson.

3 Dans un petit bol, mélangez bien le beurre, la poudre d'ail, l'assaisonnement à l'italienne, le sel et le poivre. Tartinez l'intérieur de la miches de pain avec ce mélange de beurre, couvrez chaque morceau de papier d'aluminium et déposez le pain, la face beurrée orientée vers le bas, sur le plateau de cuisson. Glissez le plateau à l'étage 2.

4 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisinier Combi).

Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 13 minutes. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 9 minutes).

5 Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau et le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi de l'appareil. Remuez les pâtes et laissez-les reposer pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit absorbée.

6 Lorsque les pâtes sont prêtes, servez-les avec les saucisses italiennes et le pain à l'ail.



1/2 tasse (125 ml) de ketchup, divisé

Poivre noir moulu, au goût

Sel casher, au goût

2 c. à thé (10 ml) de sauce Worcestershire

1/2 tasse (125 ml) de lait entier

1 tasse (250 ml) de chapelure panko

2 gros œufs, légèrement battus

haché finement

1 petit oignon jaune ou blanc, épluché,

1 lb (0,45 kg) de porc haché

1 lb (0,45 kg) de bœuf haché

Enduit à cuisson antiadhésif

ÉTAPE 2 (plateau de cuisson)

2 c. à soupe (30 ml) de lait entier

en petits cubes

4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé,

Poivre noir moulu, au goût

Sel casher, au goût

1/2 tasse (125 ml) de crème épaisse

4 pommes de terre Yukon Gold, sans les extrémités, en tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur

Enduit à cuisson antiadhésif

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuisinier Combi)

1 Vaporisez uniformément le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi et le plateau de cuisson d'enduit à cuisson.

2 Dans un grand bol, mélangez bien les pommes de terre, le lait, la crème, le sel et le poivre.

Transférez ensuite le mélange de pommes de terre dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi et recouvrez-les de toute sauce à la crème restante. Déposez les cubes de beurre uniformément sur les pommes de terre. Glissez le plat de cuisson à l'étage 1.

3 Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients de l'étage 2, sauf 1/4 tasse (65 ml) de ketchup. Divisez le mélange en 6 portions et formez de petits pains rectangulaires sur le plateau de cuisson. Faites glisser le plateau à l'étage 2.

4 Fermez la porte et faites basculer le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisinier Combi).

Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson. (l'appareil produira de la vapeur pendant environ 5 minutes.)

5 Lorsque'il reste 10 minutes sur la minuterie, badigeonnez les pains de viande avec le reste du ketchup (1/4 tasse/62 ml). Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

6 La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée indique que la température interne des pains de viande est d'au moins 160°F (71°C). Retirez le plateau et servir les mini-pains de viande avec les pommes de terre.



CUISSSES DE POULET AVEC CHAMPIGNONS CRÈMEUX ET RIZ PILAF

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINUTES | **VAPEUR :** 3 MINUTES | **CUISSON :** 17 MINUTES
PORTIONS : 6 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON

PRÉPARATION

- 1 Déposez tous les ingrédients de l'étage 1 dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi et mélangez-les bien. Faites glisser la plaque à l'étage 1.
- 2 Déposez tous les ingrédients de l'étage 2 dans un grand bol et remuez jusqu'à ce que la viande soit bien enrobée. Transférez le mélange sur le plateau de cuisson, répartissez-le uniformément, puis faites glisser le plateau à l'étage 2.
- 3 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisinier Combi). Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 17 minutes. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 3 minutes).
- 4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau et le plat de cuisson de l'appareil. Laissez le poulet reposer pendant 5 minutes, fouettez la sauce crémeuse aux champignons et servez le tout avec le riz.

Repas Combi

Des questions? ninja.kitchen.ca/fr/



RIZ « FRIT » AUX CREVETTES AIGRES-DOUCES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 22 MINUTES | **VAPEUR :** 7 MINUTES | **CUISSON :** 15 MINUTES
PORTIONS : 8 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON

INGRÉDIENTS

ÉTAGE 1 (plat de cuisson de l'autocuisinier Combi)

- 1 1/2 tasse (375 ml) de riz blanc, rincé
- 3 tasses (750 ml) d'eau

ÉTAGE 2 (plateau de cuisson)

- 1 1/2 lb (0,67 kg) de crevettes géantes surgelées, décortiquées, déveinées
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce aigre-douce
- 1 conserve (20 oz/700 ml) d'ananas en cubes (1 tasse [250 ml] d'ananas et 2 c. à soupe [30 ml] de jus)
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola, divisée
- 2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs
- 1 poivron rouge, épépiné, en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 3 oignons verts, tranchés finement
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya (ou plus, au goût)
- 2 c. à thé (10 ml) de sel casher

Repas Combi

20 Repas Combi

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.



Vous préférez cuisiner un plat végétarien?
Remplacez les crevettes par 2 paquets de tofu ferme coupé en cubes de 1/2 po (1,25 cm).

- 1 Déposez les ingrédients de l'étage 1 dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi, puis faites glisser ce dernier à l'étage 1.
- 2 Dans un grand bol, mélangez bien tous les ingrédients de l'étage 2. Transférez-les ensuite sur le plateau de cuisson en une couche uniforme. Glissez le plateau à l'étage 2.
- 3 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisinier Combi). Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 15 minutes. Appuyez sur pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant 6 ou 7 minutes).
- 4 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat et le plateau. Incorporez les crevettes et les légumes au riz. Servez le riz « frit » avec de la sauce soya supplémentaire, au goût.

PRÉPARATION

ÉTAGE 1 (plat de cuisson de l'autocuisinier Combi)

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola
- 2 tasses (500 ml) d'un mélange de pois et de carottes surgelés

INGRÉDIENTS

3 1/2 tasses (875 ml) d'eau

ÉTAGE 2 (plateau de cuisson)
6 cuisses de poulet désossées, sans la peau, épongées
1 conserve (10,5 oz/367,5 ml) de crème de champignons
1 c. à soupe (15 ml) de poudre d'ail
6 oz (170 g) de champignons mini-bellias tranchés
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
2 c. à thé (10 ml) de fécule de maïs

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.



Votre base n'est pas suffisamment cuite?
Si votre base doit être cuite davantage, activez la fonction SAISISR/FAIRE SAUTER et poursuivez la cuisson, la porte ouverte, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.



QUICHE AUX ÉPINARDS ET AU CHEDDAR AVEC FRITES MAISON

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 35 MINUTES | **VAPÉUR** : 5 MINUTES | **CUISSON** : 30 MINUTES
DONNE : DE 6 À 8 | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISSEUR COMBI, PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE, PLATEAU DE CUISSON

INGRÉDIENTS

ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, plaque pour cuisson croustillante)

1 tasse (250 ml) d'eau, pour la production de vapeur
6 gros œufs
1/4 tasse (62 ml) de crème à café
1/2 oignon blanc, pelé, tranché finement
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé, divisé
1 tasse (250 ml) d'épinards, hachés grossièrement

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

1 croûte à tarte surgelée à croûte épaisse de 9 po (23 cm), à température ambiante

ÉTAPE 2 (plateau de cuisson)

4 pommes de terre Russet, en cubes de 1/2 po (1,25 cm), rincées à l'eau froide et épongées

2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

N'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour créer de la vapeur et cuire vos aliments.



Vous désirez une croûte plus croustillante? Faites cuire la croûte à tarte au four avec la fonction de cuisson Frite à l'air, à 350°F (180°C), pendant 5 à 10 minutes avant de la garnir.


PRÉPARATION

1 Versez 1 tasse (250 ml) d'eau dans le plat de cuisson

de l'autocuiseur Combi pour la production de vapeur, puis placez la plaque pour cuisson croustillante dans le plat de cuisson rempli d'eau et mettez-le de côté.

2 Dans un bol moyen, fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez l'oignon, 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar, les épinards, le sel et le poivre et mélangez bien. Versez le mélange dans la croûte à tarte du cheddar restant (1/2 tasse/125 ml). Déposez la quiche sur la plaque pour cuisson croustillante et faites glisser le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi à l'étape 1.

3 Dans un bol moyen, mélangez bien les pommes de terre, l'huile, la poudre d'ail, le sel et le poivre. Transférez les pommes de terre sur le plateau de cuisson, puis faites glisser ce dernier à l'étape 2.

4 Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi). Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant environ 5 minutes).

5 Lorsqu'il reste 15 minutes sur la minuterie, retirez le plateau contenant les pommes de terre et retirez les pour assurer une cuisson uniforme. Remettez le plateau dans l'appareil, fermez la porte et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Retirez les pommes de terre du four lorsqu'il reste 5 minutes sur la minuterie et mettez-les de côté.

6 Une fois la cuisson terminée, la quiche sera gonflée et molle au centre; laissez-la refroidir pendant 5 minutes. Mangez-la chaude ou à température ambiante. La quiche peut être conservée 3 jours au réfrigérateur.



Tacos au bœuf avec riz et haricots



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINUTES | **VAPEUR :** 10 MINUTES | **CUISSON :** 10 MINUTES
PORTIONS : 8 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- ÉTAGE 1 (plat de cuisson de l'autocuisineur Combi)
- 2 tasses (500 ml) de riz blanc, rincé
- 2 boîtes (15 oz/525 ml) de haricots noirs, égouttés, rincés
- 1/2 tasse (125 ml) de coriandre ou de persil, haché finement
- 4 tasses (1 L) d'eau
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola
- Poivre noir moulu, au goût
- Sel casher, au goût
- 24 oz (6,68 kg) de bœuf haché (mélange 90/10)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement pour tacos

PRÉPARATION

- ÉTAGE 2 (plateau de cuisson)
- 1 poivron, épépiné, tranché finement
- 1 petit oignon jaune, épluché, tranché finement
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à thé (10 ml) d'origan séché
- 1/2 tasse (125 ml) de coriandre ou de persil, haché finement
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola
- 4 tasses (1 L) d'eau
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime

Repas Combi

Déposez tous les ingrédients de l'étage 1, sauf le jus de lime, dans le plat de cuisson de l'autocuisineur Combi et mélangez bien. Faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1.



Dans un grand bol, mélangez bien les poivrons, les oignons, l'huile, l'origan, le sel et le poivre. Versez ensuite ce mélange sur la moitié du plateau de cuisson.



Vous préférez cuisiner un plat végétarien? Remplacez la viande par 24 oz (680 g) de substitut de bœuf végétarien et suivez les mêmes directives de cuisson.

Votre base n'est pas suffisamment cuite?
 Si votre base doit être cuite davantage, activez la fonction SAISIR/FAIRE SAUTER et poursuivez la cuisson, la porte ouverte, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Dans le même grand bol, mélangez le bœuf et l'assaisonnement pour tacos. Déposez ensuite ce mélange sur l'autre côté du plateau de cuisson. Glissez le plateau à l'étage 2.



Fermez la porte et basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuisineur Combi).



Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 300°F (150°C) et le temps de cuisson à 10 minutes. Appuyez sur **OK** pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant environ 10 minutes).



Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau et le plat de cuisson de l'appareil. Transférez le bœuf et son jus de cuisson dans un grand bol et émietté-le. Versez le jus de lime sur le riz, si désiré, et remuez-le avant de la servir. Servez tous les ingrédients à votre famille avec des tortillas souples ou des tacos rigides.



Repas Combi



Saumon glacé au soya et au miel

RECETTE POUR DÉBUTANTS ● 00

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 23 MINUTES | **VAPÉUR :** 10 MINUTES | **CUISSON :** 13 MINUTES
PORTIONS : DE 4 À 6 | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR COMBI, PLATEAU DE CUISSON



ÉTAPE 1 (plat de cuisson de l'autocuiseur Combi)
 3 tasses (750 ml) de riz brun instantané
 3 tasses (750 ml) d'eau

ÉTAGE 2 (plateau de cuisson)
 1/2 tasse (125 ml) de sauce soya
 1/3 tasse (85 ml) de miel
 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
 4 gousses d'ail, pelées, émincées

1 c. à soupe (15 ml) de gingembre râpé
 1 c. à thé (5 ml) de pâte de chili
 4-5 filets de saumon surgelés (6 oz/170 g chacun)
 3 tasses (750 ml) de fileurons de brocoli
 Sel casher, au goût
 Poivre noir moulu, au goût

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION



Déposez tous les ingrédients de l'étape 1 dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi et mélangez bien. Faites glisser la plaque à l'étape 1.



Dans un grand bol, fouetter la sauce soya, le miel, l'huile de chili jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Transférez 2 c. à soupe (30 ml) du mélange dans un petit bol et mettez-le de côté. Déposez le saumon dans le grand bol, recouvrez-le uniformément de sauce et laissez-le mariner pendant 5 minutes.



Dans un autre grand bol, enrobez le brocoli (22,5 ml) de la marinade réservée. Transférez-le sur un morceau de papier d'aluminium et refermez-le pour créer un sachet d'environ 10 po (25,5 cm) de long et de 4 po (10 cm) de large. Mettez-le de côté.



Transférez 1 1/2 c. à soupe (22,5 ml) de la marinade dans le plateau de cuisson, puis déposez le saumon sur celui-ci. Glissez le plateau à l'étape 2.



Repas Combi

Repas Combi

Repas pour débutants

Vous préférez le riz blanc? Remplacez le riz brun par 2 tasses (500 ml) de riz blanc rincé et 4 tasses (1 L) d'eau.

Astuce : le temps de cuisson recommandé donne un degré de cuisson bien cuit. Surveillez les aliments pour obtenir le degré de cuisson désiré.



Fermez la porte et basculez le levier Intelligent SmartSwitch™ (autocuiseur Combi).



Sélectionnez la fonction **REPAS COMBI**, puis réglez la température à 350°F (180°C) et le temps de cuisson à 13 minutes. Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle de cuisson (l'appareil produira de la vapeur pendant environ 10 minutes avant de passer en mode cuisson). Lorsqu'il reste 7 minutes sur la minuterie, déposez la papillote de brocoli sur le plateau de cuisson, avec le saumon, pour terminer la cuisson.



Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau et le plat de cuisson de l'appareil. Remuez le riz et servez-le avec le saumon et le brocoli.

À votre Combi!

Basculez le levier intelligent SmartSwitch™ en mode COMBI COOKER (autocuiseur Combi) et sélectionnez la fonction Repas Combi. Réglez la température et le temps de cuisson en fonction de la protéine.

POULET

Poitrines et cuisses (fraîches ou surgelées) 390°F (195°C), de 15 à 18 minutes
Escalopes de poulet panées 375°F (190°C), de 12 à 15 minutes

BŒUF

Bifteck de pointe, biftecks et boulettes de viande, biftecks et surgelées 350°F (180°C) de 12 à 15 minutes

PORC

Côtelettes, saucisses ou substitut végétarien 375°F (180°C) de 12 à 15 minutes

FRUITS DE MER

Saumon et crevettes (frais ou surgelés) 350°F (180°C) de 12 à 15 minutes

OPTION VÉGÉTARIENNE

Tofu ou substitut de bœuf végétarien 350°F (180°C) de 12 à 15 minutes

REMARQUE : les températures et les temps de cuisson sont basés sur des protéines bien cuites. Surveillez les aliments pour obtenir le degré de cuisson désiré.

Repas Combi

Créez votre repas Combi!

Donne de 4 à 8 portions : pour réduire les portions à 2 ou 3, réduisez de moitié les quantités de la base, de légumes et de protéines et suivez la température et le temps de cuisson recommandés.



12 Repas Combi

Choisissez une base

Commencez en ajoutant votre produit céréalière ou vos pâtes dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou de la sauce et remuez bien. Faites glisser le plat de cuisson à l'étage 1.

RIZ BLANC

2 tasses (500 ml) de riz, rincé + 4 tasses d'eau (1 L) + 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola

RIZ BRUN INSTANTANÉ

2 tasses (500 ml) de riz brun instantané + 1 ¼ tasse (437,5 ml) d'eau

RIZ PILAF EN BOÎTE

2 boîtes (6,9 oz/195 g chacune) + 3 ½ tasses (875 ml) d'eau + 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

RIZ ESPAGNOL EN BOÎTE

2 boîtes de 14 oz (490 ml) de tomates en dés + 4 tasses (1 L) d'eau + 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

COUSCOURS ISRAËLIEN

2 boîtes (10 oz/283 g chacune) + 4 tasses (1 L) d'eau + 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

QUINOA

2 tasses (500 ml) de quinoa, rincé + 3 ½ tasses (875 ml) d'eau

RIZ SAUVAGE EN BOÎTE

2 boîtes (6 oz/195 g chacune) + 3 ½ tasses (875 ml) d'eau + 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

PÂTES BLANCHES OU DE BLE

1 boîte de 16 oz (453 g) + 4 ½ tasses (1,1 L) d'eau + 1 c. à soupe (15 ml) d'huile

POUR LA SAUCE MARINARA :

1 pot de sauce marinara (32 oz/1 L), 3 tasses (750 ml) d'eau + 1 c. à soupe (15 ml) d'huile

POUR LA SAUCE ALFREDO :

2 pots de sauce Alfredo (15 oz/525 ml chacun) + 2 ½ tasses (437,5 ml) d'eau

Choisissez vos légumes

Préparez jusqu'à 2 tasses (500 ml) de légumes frais surgelés et faites-les cuire jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

LÉGUMES CROUSTILLANTS

2 tasses (500 ml) de légumes frais ou surgelés

Ajoutez les légumes constants, comme des pommes de terre et des carottes, dans le plateau de cuisson au début de la cuisson.

Ajoutez les légumes délicats, comme le brocoli et les haricots verts, au cours des 5 à 7 dernières minutes.

LÉGUMES TENDRES

2 tasses (500 ml) de légumes frais ou surgelés

Ajoutez tous vos légumes dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi, avec vos produits céréaliers et votre liquide.

REMARQUE :

pour cuire vos légumes en papillote d'aluminium.

POULET

6 poitrines de poulet (désossées, sans la peau) de 6-8 oz (170-225 g) chacune et de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur
6 cuisses de poulet (désossées, sans peau) de 3-5 oz (85-142 g) chacune
6 cuisses de poulet (avec os et la peau) de 5-7 oz (142-198 g) chacune
5 ou 6 poitrines de poulet (surgelées) de 5-8 oz (142-225 g) chacune
6 escalopes de poulet (surgelées, panées) de 5-7 oz (142-198 g) chacune

BŒUF

Biftecks de pointe 2 lb (0,9 kg), mariné (142-198 g) chacun
8 biftecks de surinon de 5-7 oz (142-198 g) chacun
Bœuf haché (142-198 g) chacun
2 lb (0,9 kg), en morceaux ou en galettes

Boulettes de viande (fraîches ou surgelées) de 18 à 24 boulettes de 1-1 1/2 po (2,5-3,8 cm) chacune

PORC

8 côtelettes de porc désossées (fraîches ou surgelées) 6 oz (170 g) chacune
De 4 à 6 côtelettes de porc (avec os) de 12-14 oz (340-397 g) chacune
5 ou 6 saucisses italiennes 1 lb (0,45 kg)

FRUITS DE MER

6 filets de saumon (frais ou surgelés) de 5-8 oz (142-198 g) chacun
Crevettes géantes (fraîches ou surgelées) 1 1/2 lb (0,67 kg)

OPTION VÉGÉTARIENNE

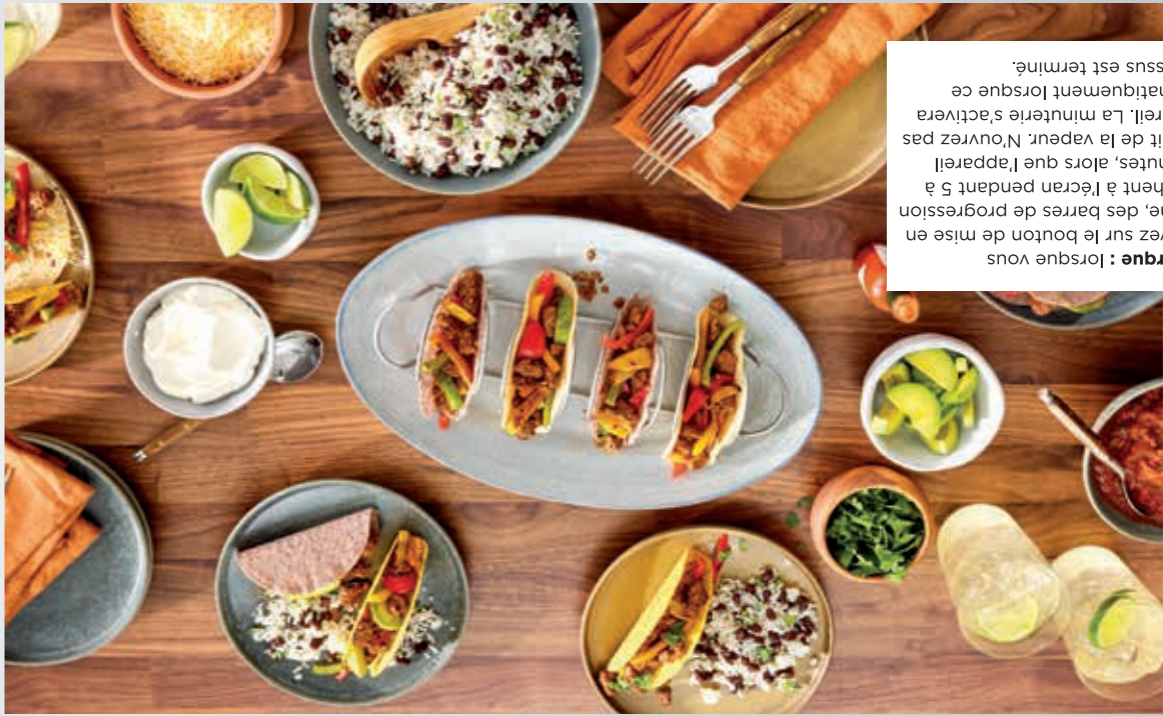
Substitut de bœuf végétarien 2 paquets, 12 oz (340 g) chacun
Tofu 1 paquet (16 oz/454 g), en cubes ou en bâtonnets de 1-2 po (2,5-5 cm)

Choisissez votre protéine

Préparez la protéine désirée, puis déposez-la sur le plateau de cuisson. Insérez le plateau de cuisson à l'étage 2 et fermez la porte du four.

Repas Combi

IDÉAL POUR : la cuisson simultanée de protéines, de produits céréaliers ou de pâtes, et de légumes.



Remarque : lorsque vous appuyez sur le bouton de mise en marche, des barres de progression s'affichent à l'écran pendant 5 à 10 minutes, alors que l'appareil produit de la vapeur. N'ouvrez pas l'appareil. La minuterie s'activera automatiquement lorsque ce processus est terminé.

Utilisez notre créateur de repas pour cuisiner des repas familiaux rapides comportant 3 plats distincts en seulement 15 minutes.

Repas Combi!

Commencez avec ces plats populaires

Marche à suivre pour préparer un repas Combi!



ÉTAPE 3

Réglage du temps et de la température de cuisson

Basculez le levier intelligent

SmartSwitch™ en mode

COMBI COOKER (autocuiseur

Combi) et sélectionnez la fonction

Repas Combi. Réglez le temps

et la température de cuisson en

fonction de la protéine choisie.

Ajout de légumes Ajoutez des légumes frais ou surgelés dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi à l'étape 1, ou dans le plateau de cuisson à l'étape 2 si vous désirez leur conférer une texture croustillante.



ÉTAPE 1

Ajout d'un produit céréalier ou de pâtes

Ajoutez un produit céréalier ou des pâtes dans le plat de cuisson de l'autocuiseur Combi ainsi que la quantité de liquide recommandée. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis insérez le plat de cuisson à l'étape 1.



ÉTAPE 2

Préparation et assaisonnement de la protéine

Préparez la protéine désirée, déposez-la sur le plateau de cuisson, puis glissez ce dernier à l'étape 2.

PÂTES ET POULET

TEMP : 390°F (180°C) |

DURÉE : de 15 à 18 minutes



6 poitrines de poulet déssosées sans la peau (6-8 oz/170-225 g chacune, 1 po/2,5 cm d'épaisseur)



1 boîte de pâtes (16 oz/454 g) 3 tasses (750 ml) d'eau et 1 c. à soupe (15 ml) d'huile



8 biftecks de surlonge (5-7 oz/140-200 g chacun)



2 tasses (500 ml) de riz blanc (rincé) 4 tasses (1 L) d'eau et 1 c. à soupe (15 ml) d'huile

BIFTECK ET RIZ

TEMP : 350°F (180°C) |

DURÉE : de 12 à 15 minutes



La façon rapide et facile de préparer des repas parfaits dans une seule casserole

LA TECHNOLOGIE
autocuisineur Combi™
 de Ninja

HyperSteam emprisonne les jus et la **friture à l'air** chaud dore les aliments et leur confère une texture croustillante parfaite



Repas Combi

Utilisez notre créateur de repas à la page 12 pour préparer des repas pour toute la famille comportant 3 plats distincts en seulement 15 minutes.



Croustiller Combi

Cuisinez des rôtis entiers, des protéines fraîches ou surgelées et des légumes dont l'intérieur est juteux et l'extérieur, croustillant.



Cuire Combi

Notre vapeur combinée à notre débit d'air cyclonique rapide favorisent une bonne levée, une texture uniforme, un intérieur moelleux et une croûte parfaite.

Fonctions de l'auto-cuiseur Combi™ (frire à l'air/cuisinière)

Elles offrent les mêmes possibilités que votre friteuse à air chaud et votre mijoteuse; vous pouvez frire à l'air chaud, griller et saisir des aliments, et mijoter des plats. Lorsque vous utilisez les fonctions SAISIR/FAIRE SAUTER, MIJOTER ET SOUS VIDE, RETIREZ LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE ET CUISEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LE PLAT DE CUISSON DE L'AUTO-CUISEUR COMBI.



PIZZA

Faites cuire les pizzas surgelées ou les pizzas maison uniformément. L'APPAREIL SE PRÉCHAUFFERA D'ABORD.



SOUS VIDE

Faites cuire vos aliments lentement dans un bain-marie à température contrôlée.



GRILLER

Utilisez la chaleur élevée pour caraméliser et faire dorer les aliments.



MIJOTER

Faites cuire vos aliments à plus basse température pendant de plus longues périodes.



CUIRE

Préparez des plats classiques comme des biscuits et des brownies, des gratins et vos autres plats cuits au four favoris en n'utilisant que de la chaleur sèche.



SAISIR/FAIRE SAUTER

Faites dorer les viandes, sauter les légumes et mijoter les sauces. Gardez la porte ouverte pour utiliser cette fonction



FRIRE À L'AIR

Conférez une texture croustillante et croquante à vos aliments avec peu ou pas d'huile.



RÔTIR

Faites rôtir votre pain uniformément jusqu'au degré de cuisson désiré.



CUIRE COMBI

Favorise une levée uniforme durant la cuisson tout en conservant l'humidité et en créant une texture moelleuse.



RIZ/PÂTES

Des pâtes cuites à la perfection et du riz léger à tout coup.



CROUSTILLER COMBI

Faites cuire et dorer vos aliments uniformément, et confitez-les sans les sécher, texture croustillante.



FAIRE LEVER

Créez un environnement permettant à la pâte de reposer et de lever.



REPAS COMBI

Les plats principaux et les accompagnements peuvent être cuisinés simultanément grâce à la vapeur et au débit d'air cyclonique.



VAPEUR

Faites cuire doucement les aliments délicats à haute température pour emprisonner les jus, la saveur et les nutriments.

Fonctions de l'auto-cuiseur Combi™

Des repas pour toute la famille prêts en 15 minutes à la simple pression d'un bouton. La technologie de l'auto-cuiseur Combi™ de Ninja utilise une vapeur très chaude pour emprisonner les jus et un débit d'air cyclonique rapide qui confère une texture croustillante parfaite à tout coup.

Passez du mode autocuisinier Combi au mode friteuse à air chaud



Familiarisez-vous avec l'appareil Qu'est-ce qu'un levier intelligent SmartSwitch™ ?

Le levier intelligent SmartSwitch™ vous permet de passer facilement du mode Combi Cooker (autocuisinier Combi) au mode Air Fry/Stovetop (frire à l'air/cuisinière). Le mode approprié vous permet de cuire votre plat ou votre repas à la perfection.

Combi Cooker (autocuisinier Combi)

Ces fonctions vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement que dans votre four. Elles sont parfaites pour les repas composés de trois plats distincts, les rôtis entiers, les protéines fraîches et surgelées, les légumes-racines, pour cuire des pâtes et du riz sans devoir les égoutter, et pour confectionner du pain.

Repas Combi

Croûtilleur Combi

Cuire Combi

Vapeur

Faire lever

Riz/pâtes

Frire à l'air

Cuire/rôtir

Griller

Saisir/faire sauter

Mijoter

Sous vide

Utilisez-les pour cuire des pâtisseries traditionnelles, comme des biscuits et des brownies, ou comme une cuisinière pour faire sauter des légumes ou faire mijoter lentement des chilis et des ragouts. Elles conviennent également à vos bouchées surgelées préférées comme les pépites de poulet, les bâtonnets de mozzarella et plus encore.

Air Fry/Stovetop (frire à l'air/cuisinière)

Accessoires inclus



Plateau de cuisson
Utilisez-le seul ou avec le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi pour préparer des repas comprenant 3 plats distincts.



Plat de cuisson de l'autocuisinier Combi
Plat de cuisson antiadhésif profond pour cuire au four, rôtir et cuire à la vapeur et pouvant faire office de plat de service.



Plaque pour cuisson croustillante
L'autocuisinier Combi pour conférer une texture croustillante sur toutes les faces des aliments. Peut être déposée dans le plat de cuisson de l'autocuisinier Combi pour cuire les aliments. Antiadhésive et lavable au lave-vaisselle.

REMARQUE : la couleur de l'accessoire peut varier selon le modèle.

Des questions? ninja.kitchen.ca/fr/

Combi

Votre guide pour cuisiner des repas

Vous y trouverez des repas équilibrés pour toute la famille pouvant être préparés en seulement 15 minutes. Ce guide comprend des conseils, des astuces et des recettes, de vos aliments frits préférés aux desserts raffinés, afin que vous configuriez simplement l'appareil et n'y pensiez plus!

Table des matières

Se familiariser avec l'appareil
5

Fonctions de l'autocuisineur Combi
6

Fonctions Air Fry/Stovetop (frire à l'air/cuisinière)

Repas Combi
10

Créer votre repas Combi
12

Plats pour démarrer Combi
14

Croustiller Combi
26

Plats croustillants pour démarrer Combi
28

Tableau de cuisson pour la fonction
Croustiller Combi
34

Cuire Combi
40

Mode four friteuse à air chaud
48

Tableau de cuisson pour la fonction Frire à l'air
56

Mode cuisinière
60

Tableaux de cuisson pour la fonction Sous vide
64

Tableaux de cuisson pour la fonction Riz/Pâtes
68

Vous désirez obtenir plus d'information?

Balayez le code QR pour vous procurer d'autres accessoires et obtenir plus de conseils et d'astuces.

