

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



NINJA® Double Stack XL™

2-BASKET AIR FRYER



Quick start guide

TIPS & TRICKS | COOKING CHARTS | 10 CHEF-CREATED RECIPES



Your guide to the perfect crisp

Welcome to the Ninja® DoubleStack™ XL 2-Basket Air Fryer. From here, you're just pages away from how-tos and recipes for cooking 4 foods at the same time. Get ready for crispy meals and snacks, all from one space-saving air fryer.

Now let's get cooking.

Table of Contents

6 Customisable Cooking Functions	4
Using a Single Basket	5
Smart Finish™	6
Match Cook™	8
Pausing Cook Time	10
Ending Cook Time	11
Everything You Need to Cook 4 Foods at Once	12
Crisper Plates	12
Stacked Meal Racks	13
DoubleStack	14
Rack. Stack. Repeat.	16
Air Fry Cooking Chart	18
Recipes	24
Kickstarters	24
Stacked Meals	28
DualZone™ Meals	33
Snack	36
Dessert	37
Dehydrate Chart	38

Recipe Key

We've tagged recipes with these icons to help find the right ones for you.



6 customisable cooking functions

AIR FRY



Best for fresh foods like chicken wings and your favourite frozen snacks.

AIR BROIL



Best for melting cheese and crisping toppings.
See page 25 for an Air Broil recipe.

BAKE



Best for making brownies, cookies, and other baked desserts.
See page 28 for a Bake recipe.

ROAST



Best for roasting vegetables and meats.

REHEAT



Best for leftovers.

DEHYDRATE



Best for making vegetable and fruit chips and jerky.

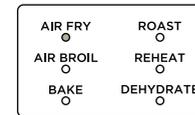
Using a single basket

Cooking only one thing? Fill a single basket and use it like a traditional air fryer.

Step 1

Select zone

- Place food in basket.
- Select Zone 1 or 2.
- Turn the dial to select a cook function (e.g., AIR FRY).

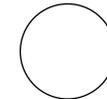


NOTE: If you would like to cook in Zone 2 only, first select Zone 2, then select a function.

Step 2

Set temp & time

- Select the button and turn the dial to set the temperature.
- Select the button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Begin cooking

- Press the button to begin cooking.



NOTE: When cooking a single layer of food, use **ONLY** the crisper tray in the lower or upper position. **DO NOT** use a Stacked Meal Rack.

For best results

When cooking a protein, make sure to place the crisper plate in the upper position.

Extra Crispy Top Layer
for proteins and fast cooking

Crispy Bottom Layer
for veggies and starches

Smart Finish™

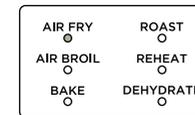
Cook 2 foods, 2 different ways
and have them finish
at the same time.



Step 1

Select function

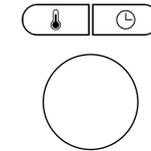
- Place food in basket.
- Select Zone 1.
- Turn the dial to select a cook function (e.g., AIR FRY).



Step 2

Set temp & time

- Select the button and turn the dial to set the temperature.
- Select the button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

- Select Zone 2.
- Place food in basket.
- Turn the dial to select a cook function and repeat Step 2.

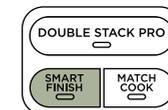
1

2

Step 4

Begin cooking

- Select **SMART FINISH**.
- Press the button to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display **HOLD** until it's time to start cooking.



NOTE: If you **DO NOT** select Smart Finish, foods **WILL NOT FINISH** cooking at the same time.

Match Cook™

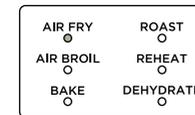
Sync your cook settings across both baskets to use the full 10-qt (9.5-L) cooking capacity at once. Perfect for meal prep or to feed a crowd.



Step 1

Select function

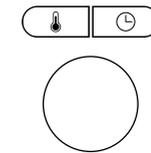
- Place food in basket.
- Select Zone 1.
- Turn the dial to select a cook function (e.g., AIR FRY).



Step 2

Set temp & time

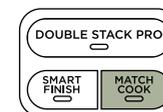
- Select the  button and turn the dial to set the temperature.
- Select the  button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Begin cooking

- Select **MATCH COOK**. Unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1.
- Press the  button to begin cooking.



Pausing cook time

Step 1

Select zone

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

1

2

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

Step 2

Resume cooking

- To resume cooking, press the  button.



NOTE: After the cook cycle has completed, the unit will beep and display "COOL" for 60 seconds. During the cooling cycle, you are free to remove your food.

Ending cook time

Step 1

Select zone

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

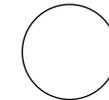
1

2

Step 2

Adjust time

- Select the  button and turn the dial to bring time down to zero.
- After 3 seconds, END will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



Adding additional cook time

- Select the zone you want to add time to.
- Select the  button and use the up arrow to add more time.
- After 3 seconds, the new time will be set.

Everything you need TO COOK 4 FOODS AT ONCE



Crisper plates

Insert these at the bottom of each basket to help the rapid hot air surround your food and cook it to perfection.



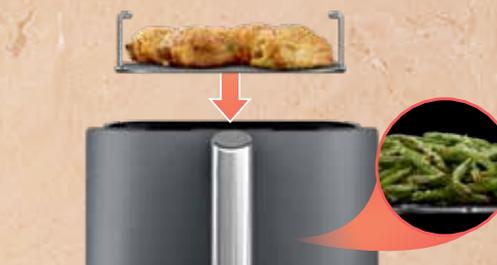
Inserting crisper plates

Insert the crisper plates with feet facing down. Make sure to install the plates every time, no matter how many layers you're cooking.



Stacked Meal Racks

2 racks, one for each basket. Insert them for multi-layer cooking or leave them out for single-layer cooking.



Inserting Stacked Meal Racks

After inserting the crisper plates, gently place racks inside with the handles facing up. They should fit snugly into the side notches in the baskets.

Lower position (bottom of basket):

Allows air to surround food for even cooking and crisping. For proper placement, make sure the cutouts are aligned on the right and left sides of the basket.

Upper position (elevated in basket):

For better browning and broiling results, we suggest using the upper position. Place the crisper plate in the basket with the cutouts facing the back of the basket.

NOTE: For best results when cooking a protein in a single zone, place the crisper plate in the upper position.

NOTE: For best results, **ONLY** use the racks when using **DOUBLE STACK PRO** in conjunction with the provided meal chart or recipes.

TIP: For easier cleanup, spray Stacked Meal Racks with nonstick cooking spray prior to use.



TIP: The Stacked Meal Racks will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove them from the baskets.

DoubleStack™

Cook 4 foods at once in
2 independent air fry baskets for
crispy meals and snacks.



ZONE 1

Extra crispy top layer:
4 chicken thighs

Crispy bottom layer:
1 lb (455 g) green beans

ZONE 2

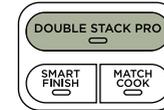
Extra crispy top layer:
12 oz (340 g) frozen
chicken tenders

Crispy bottom layer:
1 lb (455 g) frozen fries

Step 1

Select **DOUBLE STACK PRO**

- Place bottom layer of food in basket.
- Insert the Stacked Meal Rack and place the top layer of food on top. (Repeat with second basket if making two meals).
- Select **DOUBLE STACK PRO***

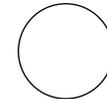


NOTE: Use **DOUBLE STACK PRO ONLY** in conjunction with the "Rack. Stack. Repeat." meal builder on pages 16 and 17 or Stacked Meal recipes.

Step 2

Set temp & time

- Select Zone 1 or 2.
- The cook temperature defaults to 450°F. If desired or instructed by recipe, select the  button and use the dial to change the temperature.
- Select the  button and use the dial to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

- Repeat step 2 if making two meals.

Step 4

Begin cooking

- Press the  button to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display HOLD.



*For **DOUBLE STACK PRO**, **SMART FINISH**, or **MATCH COOK** functionality, select **SMART FINISH** or **MATCH COOK** prior to starting cooking.

TIP: The Stacked Meal Racks will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove them from the baskets.

Rack. Stack. Repeat.

Create 2 full meals, each with a crispy bottom layer and extra-crispy top layer.*

*IF YOU WANT TO COOK A SINGLE MEAL IN A SINGLE ZONE, REDUCE COOK TIME BY 40-50%.

Extra Crispy Top Layer

for proteins and fast cooking

Crispy Bottom Layer

for veggies and starches



Extra Crispy Top Layer



1 box frozen chicken tenders
12 oz (340 g)



2 chicken breasts
6-8 oz (170-227 g) each



1 box frozen chicken nuggets
12 oz (340 g)



2 salmon fillets
6 oz (170 g) each



4 bone-in, skin-on chicken thighs
6-8 oz (170-227 g) each



1 strip steak
16 oz (450 g), 1 1/2-inch thick



4 boneless pork chops
5-6 oz (142-170 g) each



4 pork or chicken sausages

Mix and match your favourite proteins, sides, and vegetables.

1

Select **DOUBLE STACK PRO**

Unit will default to **AIR FRY** and 450°F (230°C).

2

Then simply use the chart on the right to set the cook time.

FOOD TYPE

TIME

Chicken	35-40 mins
Pork	30-35 mins
Beef	25-30 mins
Seafood	25-30 mins
Frozen breaded chicken	35-45 mins

NOTE: If using only one zone to cook one layered meal, reduce recommended cook time by 40-50%. Keep an eye on food while cooking for desired results.



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

Crispy Bottom Layer



Frozen shoestring fries
1 lb (455 g)



Brussels sprouts
12 oz (340 g) (approx. 3 cups, cut in half, stems removed)



Frozen onion rings
1 lb (455 g)



Baby potatoes
1 lb (455 g) (approx. 2 cups), cut in half



Green beans
1 lb (455 g), trimmed



Frozen tater tots
1 lb (455 g)



Broccoli/cauliflower
1 head (about 2 cups), cut in 1-2-in. florets

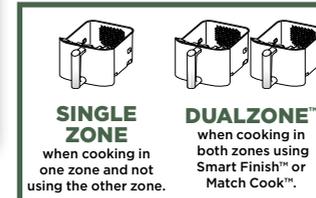
NOTE: For optimal results, we recommend not combining fresh and frozen ingredients in the same basket, and flipping proteins half way through cooking for even browning.

TIP: To cook 2 veggies at once, place one on a crisper plate and the other on a rack. For heartier veggies (e.g., potatoes, broccoli, cauliflower, Brussels sprouts), set time to 45-50 mins. For more delicate ones (e.g., green beans, asparagus), set time to 35-40 mins. If cooking both hearty and delicate veggies, add delicate one to rack after 10 mins of cooking.

Air Fry Cooking Chart

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

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



Bottom of basket	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	CRISPER PLATE POSITION*	TEMP		
VEGETABLES					*SEE PAGE 12 FOR CRISPER PLATE POSITION SETUP.		
Asparagus	2 bunches	Stems trimmed, cut in 2-inch pieces	2 tsp	Lower	390°F	10-15 mins	25-30 mins
Beets	6-7 small	Whole	None	Lower	390°F	35-40 mins	40-45 mins
Bell peppers (for roasting)	4 small peppers	Whole	None	Lower	390°F	20-25 mins	35-40 mins
Broccoli	2 heads	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	Lower	390°F	20-25 mins	40-45 mins
Brussels sprouts	2 lbs	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	Lower	400°F	30-35 mins	60-65 mins
Butternut squash	2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces	1 Tbsp	Lower	425°F	30-35 mins	55-60 mins
Carrots	2 lbs	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	1 Tbsp	Lower	390°F	40-45 mins	1 hr-1 hr 5 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	Lower	390°F	15-20 mins	20-25 mins
	2 head	Cut in 1-inch florets	2 Tbsp	Lower	390°F	20-25 mins	45-50 mins
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 Tbsp	Lower	390°F	5-10 mins	15-20 mins
Green beans	2 bags (12 oz each)	Trimmed	1 Tbsp	Lower	390°F	15-20 mins	30-35 mins
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stems removed	None	Lower	300°F	15-20 mins	20-25 mins
Mushrooms	1 lb	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	Lower	390°F	20-25 mins	30-35 mins
Potatoes, russet	1 lb	Thick hand-cut fries, about 1/2 inch thick, soaked in water for 30 minutes, then patted dry	1 Tbsp	Lower	400°F	55 mins-1 hr	1 hr 20 mins-1 hr 25 mins
	2 lbs	Cut in 1-inch wedges	1/2-3 Tbsp, canola	Lower	400°F	35-40 mins	55-60 mins
	2 lbs	Thin hand-cut fries, about 1/2 inch thick, soaked in water for 30 minutes, then patted dry	1/2-3 Tbsp, canola	Lower	400°F	40-45 mins	1 hr 45 mins-1 hr 50 mins
	2 lbs	Thick hand-cut fries, about 1/2 inch thick, soaked in water for 30 minutes, then patted dry	2-3 Tbsp	Lower	400°F	1 hr 5 mins-1 hr 10 mins	1 hr 25 mins-1 hr 30 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	Lower	400°F	50-55 mins	50-55 mins
Potatoes, sweet	2 lbs	Cut in 1-inch chunks	1 Tbsp	Lower	400°F	25-30 mins	50-55 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	Lower	400°F	35-40 mins	45-50 mins
Zucchini	2 lbs	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces	1 Tbsp	Lower	425°F	20-25 mins	35-40 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using 2 zones, press button.

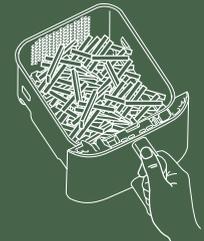
To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press button.

To resume cooking, press button.

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

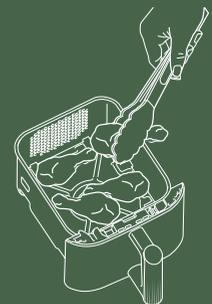
Shake your food.

We recommend shaking food at least 3 times during cooking for best results.



OR

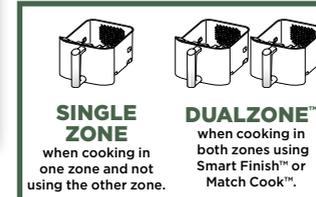
Toss with silicone-tipped tongs.



Air Fry Cooking Chart, Continued

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

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



For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using 2 zones, press button.

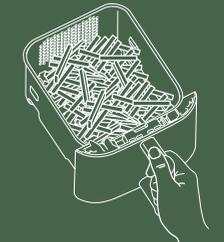
To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press button.

To resume cooking, press button.

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

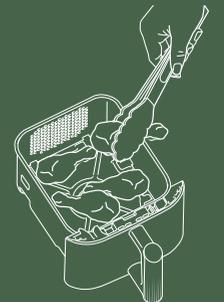
Shake your food.

We recommend shaking food at least 3 times during cooking for best results.



OR

Toss with silicone-tipped tongs.

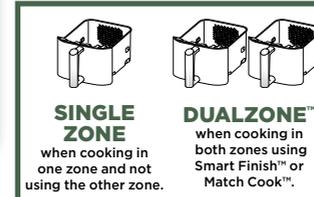


Brushed with oil	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	CRISPER PLATE POSITION*	TEMP		
POULTRY						*SEE PAGE 12 FOR CRISPER PLATE POSITION SETUP.	
Chicken breasts	2 breasts (3/4-1 1/2 lbs each)	Bone in	Brushed with oil	Upper	390°F	25-30 mins	35-40 mins
	4 breasts (1/2-3/4 lb each)	Boneless	Brushed with oil	Upper	390°F	25-30 mins	35-40 mins
Whole chicken	4-5 lbs	Whole	Brushed with oil	Lower	350°F	45-50 mins	1 hr 5 mins-1 hr 10 mins
Chicken thighs	4 thighs (6-10 oz each)	Bone in	Brushed with oil	Upper	390°F	25-30 mins	50-60 mins
	4 thighs (4-8 oz each)	Boneless	Brushed with oil	Upper	390°F	15-20 mins	25-30 mins
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	Lower	390°F	35-40 mins	55 mins-1 hr
	3 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	Lower	390°F	45-50 mins	1 hr 5 mins-1 hr 15 mins
	4 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	Lower	390°F	50-55 mins	1 hr 15 mins-1 hr 20 mins
FISH & SEAFOOD							
Crab cakes	4 cakes (6-8 oz each)	None	Brushed with oil	Lower	390°F	10-15 mins	15-20 mins
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole	None	Lower	390°F	5-10 mins	15-20 mins
Salmon fillets	2 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	Upper	400°F	10-15 mins	15-20 mins
	3 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	Upper	400°F	10-15 mins	15-20 mins
	4 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	Upper	400°F	10-15 mins	15-20 mins
Shrimp, jumbo (frozen)	2 lbs	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	Lower	390°F	15-20 mins	30-35 mins
BEEF							
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick	Brushed with oil	Upper	390°F	10-15 mins	15-20 mins
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole	Brushed with oil	Upper	390°F	15-20 mins	25-30 mins
PORK							
Bacon	4 strips, cut in half	None	None	Lower	350°F	10-15 mins	15-20 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each)	Bone-in	Brushed with oil	Upper	390°F	15-20 mins	25-30 mins
	4 boneless chops (6 oz each)	Boneless	Brushed with oil	Upper	390°F	20-25 mins	30-35 mins
Pork tenderloins	2 lbs	None	Brushed with oil	Lower	375°F	30-35 mins	35-40 mins
Sausages	5 sausages	None	None	Upper	390°F	10-15 mins	20-25 mins

Air Fry Cooking Chart, Continued

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

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



INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	CRISPER PLATE POSITION*	TEMP		
FROZEN FOODS					*SEE PAGE 12 FOR CRISPER PLATE POSITION SETUP.		
Chicken cutlets/patties	3 cutlets/patties	None	None	Lower	400°F	10-15 mins	30-35 mins
Chicken nuggets	2 boxes (12 oz each)	None	None	Lower	390°F	15-20 mins	30-35 mins
Fish fillets (breaded)	1 box (6 fillets)	None	None	Lower	390°F	15-20 mins	20-25 mins
Fish sticks	24 each	None	None	Lower	390°F	15-20 mins	20-25 mins
French fries	1 lb	None	None	Lower	400°F	20-25 mins	35-40 mins
	2 lbs	None	None	Lower	400°F	30-35 mins	1 hr-1 hr 5 mins
	3 lbs	None	None	Lower	400°F	50-55 mins	1 hr 30 mins-1 hr 35 mins
Mozzarella sticks	2 boxes (11 oz each)	None	None	Lower	375°F	10-15 mins	20-25 mins
Pot stickers	2 bags (10.5 oz each)	None	1 Tbsp	Lower	400°F	10-15 mins	20-25 mins
Pizza rolls	60 count bag	None	None	Lower	390°F	15-20 mins	25-30 mins
Popcorn Shrimp	2 boxes (14-16 oz)	None	None	Lower	390°F	15-20 mins	20-25 mins
Sweet potato fries	2 lbs	None	None	Lower	375°F	30-35 mins	55 mins-1 hr
Tater tots	2 lbs	None	None	Lower	375°F	25-30 mins	35-40 mins
Onion rings	1 lb	None	None	Lower	375°F	15-20 mins	25-30 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using 2 zones, press button.

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

To resume cooking, press button.

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

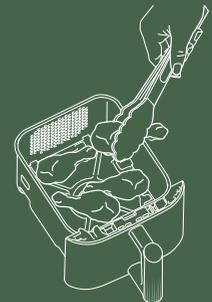
Shake your food.

We recommend shaking food at least 3 times during cooking for best results.



OR

Toss with silicone-tipped tongs.



TIP:

Swap chicken tenders for plant-based tenders if desired.



Caprese Chicken Breast with Garlic Green Beans & Chicken Tenders with French Fries

Prep: 10 minutes | **Cook:** 45 minutes | **Makes:** 2 servings of each meal

Kickstarter

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

2 Stacked Meal Racks

Ingredients | Zone 1: Meal 1

On Crisper Plate

1 pound green beans, trimmed
1 tablespoon garlic, minced
1 tablespoon olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

On Rack

2 boneless, skinless chicken breasts (6–8 ounces each)
1 tablespoon olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1 teaspoon garlic powder

1 teaspoon Italian seasoning
4 slices fresh mozzarella, ¼ inch thick
4 slices tomato, ¼ inch thick
Balsamic glaze, as desired
4 leaves basil, torn

Ingredients | Zone 2: Meal 2

On Crisper Plate

1 pound frozen shoestring French fries

On Rack

1 box (12 ounces) frozen breaded chicken tenders



- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a large bowl, add green beans, olive oil, minced garlic, salt, and pepper and toss until combined. Add green beans to the bottom of one basket, then place one Stacked Meal Rack in the basket over the beans.
- 3 Coat the chicken breasts with olive oil and then season with salt, pepper, garlic powder, and Italian seasoning. Place chicken breasts on top of the rack and insert basket in Zone 1.
- 4 Add the frozen fries to the bottom of the other basket, then place the other Stacked Meal Rack in the basket over the fries. Place frozen chicken tenders on the rack and insert basket in Zone 2.
- 5 Select **DOUBLE STACK PRO** (unit will default to **AIR FRY** function and 450°F temperature), then set Zone 1 time to 40 minutes. Select Zone 2, set time to 45 minutes, select **SMART FINISH**, then press to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When the time reaches 10 minutes, remove Zone 2 basket. Flip chicken tenders with tongs and shake the basket in a back-and-forth motion to toss fries. Reinsert basket to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, remove both baskets from the unit. Place 2 slices of mozzarella and 2 slices of tomato on each chicken breast, then reinsert basket in Zone 1. Select Zone 1, then use the dial to select **AIR BROIL**, set temperature to 450°F, and set time to 3 minutes. Press to melt cheese.
- 8 Use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of the chicken breasts and tenders has reached at least 165°F. Use tongs to remove chicken breasts and tenders and place on plates. To remove racks, use tongs to grab the center of them, or wear oven mitts and lift the racks out using the handles on their sides. Remove the green beans and fries and add to the plates with chicken breasts and tenders.
- 9 Drizzle balsamic glaze over chicken breasts, garnish with torn basil, and serve hot with garlic green beans. Serve chicken tenders with fries and desired dipping sauces.

TIP:
Use gluten-free bread and/or dairy replacements as desired.



Maple French Toast Sticks with Candied Bacon

Prep: 5 minutes | **Cook:** 18 minutes | **Makes:** 2-4 servings

Kickstarter

Beginner Recipe ●○○○



2 Crisper Plates

Ingredients

Nonstick cooking spray
1 large egg
¼ cup whole milk
¼ teaspoon ground cinnamon

2 teaspoons maple syrup, plus additional for serving
10 bread pieces (preferably brioche, challah, or French bread), approx. 1 inch x 3 inches

4 thick-cut bacon strips, cut in half
3 tablespoons light brown sugar
½ teaspoon ground black pepper



- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket and spray generously with nonstick cooking spray.
- 2 In a large bowl, whisk together the egg, milk, cinnamon, and maple syrup until combined. Dip bread pieces in batter until saturated (about 15-20 seconds each).
- 3 Remove bread pieces from batter and place on the crisper plate in one basket in a single layer. Spray them with nonstick cooking spray, then insert basket in Zone 1.
- 4 In a medium bowl, toss the bacon strips with the brown sugar and black pepper until evenly coated. Place strips in an even layer on the crisper plate in the other basket and insert basket in Zone 2.
- 5 Select Zone 1, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 350°F, and set time to 18 minutes. Select Zone 2, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 390°F, and set time to 15 minutes. Select **SMART FINISH**, then press  to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When the time reaches 7 minutes, remove baskets one at a time, then flip and rotate the French toast sticks and bacon. Reinsert baskets to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, serve French toast sticks with maple syrup and candied bacon.

Barbecue Pork Tenderloin with Herbed Potatoes & Biscuits

Prep: 10 minutes | **Cook:** 40 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

2 cups baby potatoes, cut in half
2 tablespoons canola oil, divided
2 teaspoons garlic powder, divided
2 teaspoons onion powder, divided
1 teaspoon dried parsley
1 pork tenderloin (1 ½–2 pounds), cut in half widthwise
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
½ tube (4 biscuits) refrigerated biscuit dough (from a 16.3-ounce tube)
¼ cup barbecue sauce

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a medium bowl, toss baby potatoes with 1 tablespoon oil, 1 teaspoon garlic powder, 1 teaspoon onion powder, parsley, salt, and pepper. Add potatoes to the bottom of one basket, then place one Stacked Meal Rack in the basket over the potatoes.
- 3 Coat the pork tenderloin in remaining oil and generously season with salt, pepper, and remaining garlic and onion powder. Place on top of the Stacked Meal Rack and insert basket in Zone 1.
- 4 Place the 4 biscuits in the other basket, then insert basket in Zone 2.
- 5 Select **DOUBLE STACK PRO** (unit will default to **AIR FRY**). Select Zone 1, set temperature to 375°F, and set time to 40 minutes. Select Zone 2, then use the dial to select **BAKE**, set temperature to 325°F, and set time to 15 minutes. Select **SMART FINISH**, then press  to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When the time reaches 5 minutes, remove Zone 1 basket and brush pork with barbecue sauce. Reinsert basket to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of the pork has reached at least 145°F. Remove pork from the rack and allow to rest for 5 minutes. To remove rack, use tongs to grab the center of it, or wear oven mitts and lift the rack out using the handles on its sides. Slice the pork tenderloin and serve warm with potatoes and biscuits.

TIP: Swap in gluten-free biscuits if desired.

Stacked Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

1 Stacked Meal Rack

Whole Roasted Chicken with Baby Potatoes & Honey-Roasted Brussels Sprouts

Prep: 15 minutes | **Cook:** 1 hour 25 minutes | **Makes:** 4 servings

Ingredients

1 whole chicken (4–5 pounds), giblets removed, trussed
4 tablespoons canola oil, divided
1 tablespoon poultry seasoning
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
3 cups Brussels sprouts, trimmed, cut in half
2 tablespoons honey
1 teaspoon garlic powder
2 cups baby potatoes, cut in half

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 Evenly coat the whole chicken with 2 tablespoons oil, then liberally season with poultry seasoning, salt, and pepper. Place chicken in one of the baskets, then insert basket in Zone 1.
- 3 In a large bowl, toss the Brussels sprouts with 1 tablespoon oil, honey, garlic powder, salt, and pepper. Add Brussels sprouts to the other basket, then place one Stacked Meal Rack in the basket over the Brussels sprouts.
- 4 In a medium bowl, toss the baby potatoes with remaining 1 tablespoon oil, salt, and pepper and place on the rack. Insert basket in Zone 2.
- 5 Select **DOUBLE STACK PRO**. Select Zone 1, then use the dial to select **ROAST**, set temperature to 360°F, and set time to 1 hour 25 minutes. Select Zone 2, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 450°F, and set time to 45 minutes. Select **SMART FINISH**, then press  to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When the time reaches 15 minutes, remove Zone 2 basket and shake in a back-and-forth motion to toss Brussels sprouts and potatoes. Reinsert basket to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of chicken is at least 165°F. Allow chicken to rest for 5 minutes before slicing and serving. Remove baby potatoes from the rack. To remove rack, use tongs to grab the center of it, or wear oven mitts and lift the rack out using the handles on its sides. Serve chicken with baby potatoes and Brussels sprouts.

Stacked Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

1 Stacked Meal Rack

Shrimp Fajitas & Beef Taquitos with Cotija Cheese

Prep: 15 minutes | **Cook:** 25 minutes | **Makes:** 4-5 servings

Ingredients

1 red bell pepper, seeded, cut in ½-inch strips
1 green bell pepper, seeded, cut in ½-inch strips
1 medium yellow onion, trimmed, peeled, cut in thin slices
2 tablespoons olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
3 ears of corn, shucked, broken in half
10 taco tortillas (corn or flour, 5-inch diameter), divided

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a medium bowl, toss the peppers and onions with 1 tablespoon oil, salt, and pepper. Add to the bottom of the other basket and place the basket in Zone 1.
- 3 Wrap each corn half in aluminum foil and place in the bottom of the other basket. Place one Stacked Meal Rack in the basket over the corn.
- 4 In a medium bowl, combine ground beef, 1 packet of taco seasoning, and shredded Mexican cheese blend. Divide amongst 6 tortillas in portions the length of the tortillas, then roll the tortillas up and around the meat filling to create the taquitos. Secure each with a wooden toothpick, then spray the taquitos with nonstick cooking spray. Place the taquitos on the rack over the corn. Insert basket in Zone 2.
- 5 Select **DOUBLE STACK PRO** (unit will default to **AIR FRY** function and 450°F temperature), then set Zone 1 time to 25 minutes. Select **MATCH COOK**, and then press  to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).

Stacked Meal

Intermediate Recipe ●●○



2 Crisper Plates

2 Stacked Meal Racks

8 ounces ground beef
2 packets (1 ounce each) taco seasoning
Nonstick cooking spray
1 cup shredded Mexican cheese blend
2 tablespoons mayonnaise
1 tablespoon sour cream
1 teaspoon chili powder
1 pound frozen raw jumbo shrimp, peeled, deveined, tails off
¼ cup Cotija cheese
¼ cup fresh cilantro, chopped

- 6 While food is cooking, in a small bowl, combine the mayonnaise, sour cream, and chili powder, then set aside.
- 7 In a medium bowl, toss the frozen shrimp with the remaining 1 tablespoon oil and the other packet of taco seasoning.
- 8 When the time reaches 15 minutes, remove Zone 1 basket, place the other Stacked Meal Rack in basket over the peppers and onions, and place shrimp on the rack. Reinsert basket to continue cooking.
- 9 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of taquitos reaches at least 165°F. Remove shrimp and taquitos from the racks and set aside. To remove racks, use tongs to grab the center of them, or wear oven mitts and lift the racks out using the handles on their sides. Remove foil from corn, brush corn with mayonnaise mixture, then evenly sprinkle with Cotija cheese and cilantro. Fill the remaining 4 tortillas with shrimp, peppers, and onions. Serve the fajitas and taquitos with the Cotija corn.



Teriyaki Tofu & Teriyaki Chicken Stir-Fry with Broccoli & Peppers

Prep: 10 minutes | **Marinate:** 1 hour | **Cook:** 35 minutes
Makes: 4-6 servings

Ingredients

1 package (16 ounces) extra-firm tofu, cut in 1-inch cubes
1 pound boneless, skinless chicken breasts, cut in 1-inch pieces
1 ½ cups prepared teriyaki sauce, divided, plus additional for serving
1 red bell pepper, seeded, cut in ½-inch pieces
1 yellow bell pepper, seeded, cut in ½-inch pieces
4 cups broccoli, cut in 1-2-inch florets
2 tablespoons canola oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 packages (8.5 ounces each) microwavable white rice, prepared
Sesame seeds, for serving
Sliced green onions, for serving

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 Place tofu in one quart-sized resealable plastic bag and chicken in another. Add ½ cup teriyaki sauce to each bag, seal, and place in a refrigerator for at least 1 hour to marinate.
- 3 In a large bowl, add the vegetables, oil, salt, pepper, and remaining teriyaki sauce. Mix to combine, divide evenly between both baskets, and place a Stacked Meal Rack in each basket over the vegetables. Place the tofu on one rack and insert basket in Zone 1. Place the chicken on the other rack and insert the basket in Zone 2.
- 4 Select **DOUBLE STACK PRO** (unit will default to **AIR FRY** and 450°F). Select Zone 1, set Zone 1 time to 35 minutes. Select **MATCH COOK**, and then press  to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 5 When the time reaches 10 minutes, remove baskets one at a time and shake them in a back-and-forth motion to toss proteins and vegetables. Reinsert baskets to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, remove the tofu and chicken from the racks and set aside. To remove racks, use tongs to grab the center of them, or wear oven mitts and lift the racks out using the handles on their sides. Add the tofu to the vegetables in the Zone 1 basket and the chicken to the vegetables in the Zone 2 basket. Serve warm with prepared white rice. Garnish with additional teriyaki sauce, sesame seeds, and sliced green onions.

Stacked Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

2 Stacked Meal Racks

Classic Meatloaf with Crispy Smashed Potatoes

Prep: 15 minutes | **Cook:** 45 minutes | **Makes:** 4-6 servings

Ingredients

1 pound ground beef
½ cup seasoned bread crumbs
2 tablespoons whole milk
1 large egg
1 tablespoon fresh parsley, chopped
1 small yellow onion, peeled, finely chopped (about ⅓ cup)
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 tablespoons ketchup
1 tablespoon olive oil
1 bag (24 ounces) baby potatoes
½ teaspoon onion powder

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a large bowl, add the ground beef, bread crumbs, milk, egg, parsley, onion, salt, pepper, and ketchup. Mix with a large spoon or your hands until evenly combined. Shape into a rectangular loaf (about 7" x 4") and place in one of the baskets. Insert basket in Zone 1.
- 3 In a medium bowl, toss the baby potatoes with oil, salt, pepper, and onion powder. Add the potatoes to the bottom of the other basket, then insert basket in Zone 2.
- 4 Select Zone 1, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 400°F, and set time to 35 minutes. Select Zone 2, then use the dial to select **ROAST**, set temperature to 400°F, and set time to 45 minutes. Select **SMART FINISH**, then press  to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 5 When the time reaches 15 minutes, remove Zone 2 basket. Transfer baby potatoes to a cutting board, then use the bottom of a cup or drinking glass to gently smash each potato to break the skin and lightly flatten. Place potatoes back in the basket, then reinsert basket to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of meatloaf reaches at least 165°F. Serve meatloaf hot with crispy smashed potatoes.

DualZone™ Meal

Intermediate Recipe ●●○○



2 Crisper Plates

Roasted Salmon with Parmesan Asparagus

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

Ingredients

2 tablespoons Montreal Seasoning
3 tablespoons light brown sugar
4 frozen salmon fillets (6 ounces each)
2 tablespoons canola oil, divided
2 pounds asparagus, ends trimmed
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
¼ cup shredded Parmesan cheese, divided

Directions

- 1** In one basket, insert a crisper plate in the upper position. In the other basket, insert a crisper plate in the bottom of the basket.
- 2** In a small bowl, combine Montreal seasoning and brown sugar. Evenly coat the salmon fillets with 1 tablespoon oil and the prepared seasoning, then place fillets skin side down in the basket with the crisper plate in the upper position. Insert basket in Zone 1.
- 3** In a large bowl, toss asparagus with remaining 1 tablespoon oil, salt, and pepper, then place in other basket. Insert basket in Zone 2.
- 4** Select Zone 1, then use the dial to select **ROAST**, set temperature to 375°F, and set time to 30 minutes. Select Zone 2, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 390°F, and set time to 19 minutes. Select **SMART FINISH**, then press  to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 5** When the time reaches 7 minutes, remove Zone 2 basket and shake in a back-and-forth motion to toss asparagus. Sprinkle 2 tablespoons Parmesan cheese over the asparagus and toss lightly to combine. Reinsert basket to continue cooking.
- 6** When cooking is complete, transfer salmon and asparagus to a serving plate. Sprinkle the remaining 2 tablespoons Parmesan cheese over the asparagus and serve.

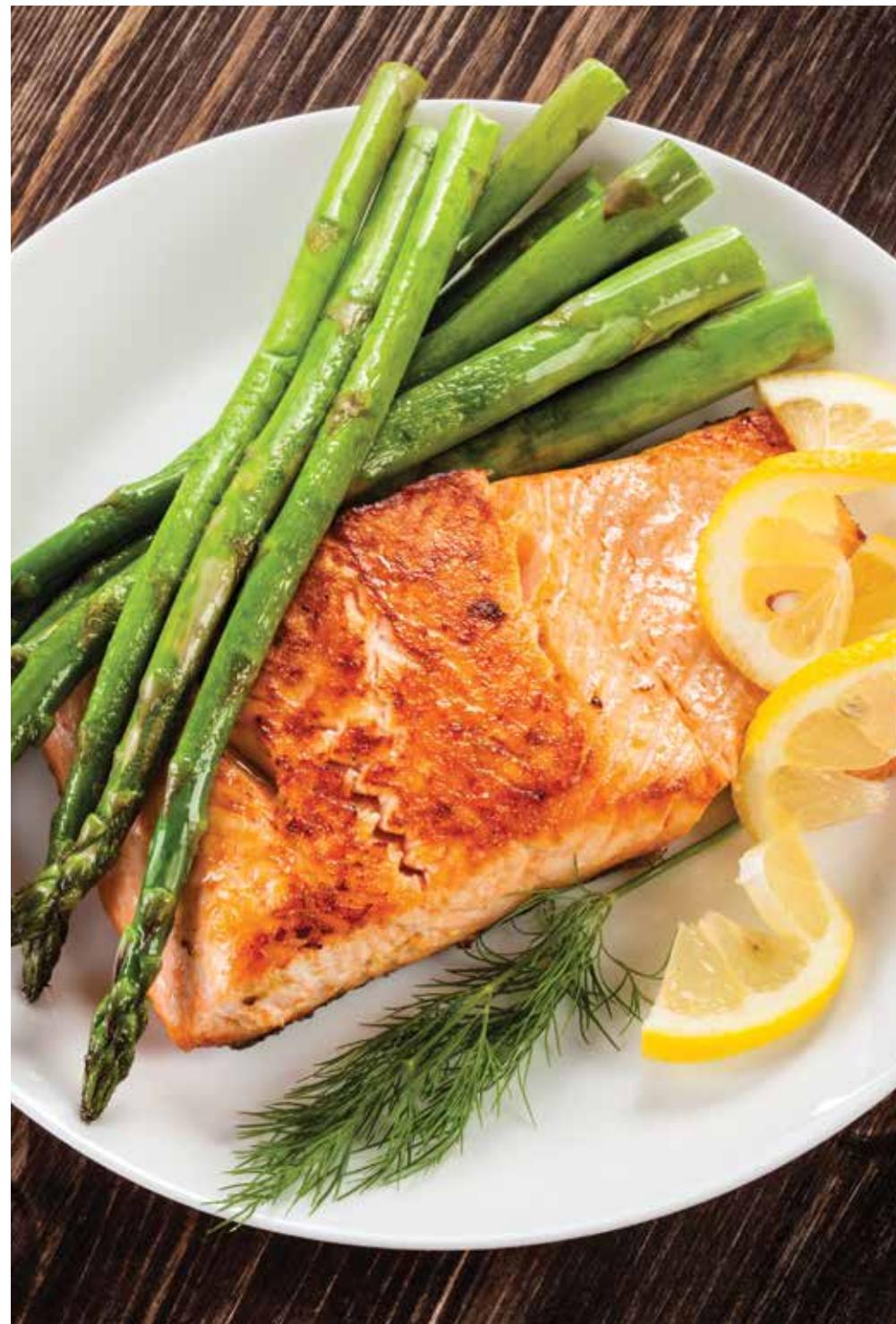
TIP: If you prefer fresh salmon fillets, use the same temperature, but reduce Zone 1 cook time to 20 minutes.

DualZone™ Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates



2 Wings, 2 Ways

Prep: 5 minutes | **Cook:** 1 hour | **Makes:** 6-8 servings

Ingredients

4 pounds fresh chicken wings
2 tablespoons canola oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
½ cup prepared Buffalo sauce
(or sauce of choosing)
½ cup prepared lemon garlic
marinade (or marinade/sauce of
choosing)

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a large bowl, toss together the chicken wings, oil, salt, and pepper. Divide the wings evenly between the 2 baskets, then insert baskets in unit.
- 3 Select Zone 1, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 390°F, and set time to 60 minutes. Select **MATCH COOK**, then press  to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 4 When the time reaches 25 minutes, remove baskets one at a time and shake them in a back-and-forth motion to toss wings. Reinsert baskets to continue cooking. Repeat this step when the time reaches 10 minutes, and again when the time reaches 5 minutes (use an external timer if needed).
- 5 When cooking is complete, ensure wings have reached your desired level of crispiness, and use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of wings reaches at least 165°F. Place wings in 2 separate bowls and toss each in a different desired sauce, then serve while hot.

Snack

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

Cinnamon-Sugar Bites with Icing Dip

Prep: 5 minutes | **Cook:** 12 minutes | **Makes:** 4-6 servings

Ingredients

1 tube (12.4 ounces)
refrigerated prepared
cinnamon rolls with icing
1 tablespoon salted butter,
melted
2 tablespoons granulated sugar
¼ teaspoon ground cinnamon

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 On a clean cutting board, cut each individual cinnamon roll into 4 pieces. Divide the dough pieces evenly between the baskets, then insert baskets in unit.
- 3 Select Zone 1, then use the dial to select **AIR FRY**, set temperature to 350°F, and set time to 12 minutes. Select **MATCH COOK**, then press  to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 4 When the time reaches 5 minutes, remove baskets one at a time and shake them in a back-and-forth motion to toss dough pieces. Reinsert baskets to continue cooking.
- 5 In a small bowl, combine sugar and cinnamon and set aside.
- 6 When cooking is complete, add cinnamon roll pieces to a large bowl, drizzle them with melted butter, then toss with cinnamon sugar to coat. Serve cinnamon-sugar bites warm with icing for dipping.

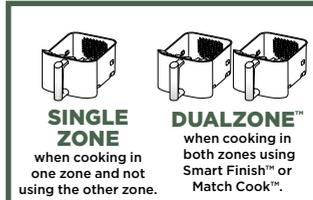
Dessert

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

Dehydrate Chart



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

NINJA[®] Double Stack XL

2-BASKET AIR FRYER



@ninkitchencanada

For questions or to register your product,
visit us online at ninkitchen.ca

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
DOUBLESTACK, DUALZONE, MATCH COOK, and SMART FINISH are trademarks of SharkNinja Operating, LLC.
© 2024 Shark Ninja Operating LLC.

SL401C_QSG_MP_Mv8

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



NINJA® Double Stack XL

**FRITEUSE À AIR CHAUD
À 2 PANIERS**



CONSEILS ET ASTUCES | TABLEAUX DE CUISSON | 10 RECETTES CRÉÉES PAR DES CHEFS



Votre guide pour obtenir des aliments parfaitement croustillants

Voici la friteuse à air TG à deux paniers Ninja® DoubleStack™. Dans ce guide, vous trouverez des conseils utiles et des recettes pour cuisiner 4 aliments en même temps. Préparez-vous pour des repas et des collations croustillants, le tout dans une seule friteuse à air compacte.

C'est maintenant le temps de cuisiner.

Table des matières

Six fonctions de cuisson personnalisables	4
Utilisation d'un panier unique	5
Smart Finish™	6
Match Cook™	8
Mise en pause du temps de cuisson	10
Fin du temps de cuisson	11
Tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner 4 aliments en même temps	12
Plaques pour cuisson croustillante	12
Grilles pour repas empilés	13
DoubleStack	14
Ajoutez. Empilez. Répétez.	16
Tableau de cuisson pour la fonction Air Fry (frire à l'air chaud)	18
Recettes	24
Plats pour démarrer	24
Repas empilés	28
Repas Dualzone™	33
Collations	36
Desserts	37
Tableau pour la fonction Dehydrate (déshydrater)	38

— Légende pour les recettes —

Les recettes sont identifiées de ces icônes pour vous aider à trouver celles qui vous conviennent.



6 fonctions de cuisson personnalisables

AIR FRY (FRIRE À L'AIR CHAUD)



Idéal pour cuisiner les aliments frais comme les ailes de poulet et vos collations surgelées préférées.

AIR BROIL (GRILLER PAR CONVECTION)



Idéal pour faire fondre le fromage et rendre les garnitures croustillantes.
Reportez-vous à la page 25 pour une recette de grillade par convection.

BAKE (CUISSON AU FOUR)



Idéal pour cuisiner des brownies, des biscuits et tout autre dessert cuit au four.
Reportez-vous à la page 28 pour des recettes de cuisson au four.

ROAST (RÔTIR)



Idéal pour rôtir les légumes et les viandes.

REHEAT (RÉCHAUFFER)



Idéal pour les restes.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Idéal pour faire des croustilles de légumes et de fruits et du jerky.

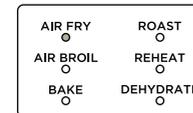
Utilisation d'un panier unique

Vous cuisinez un seul aliment? Remplissez un panier unique et utilisez-le comme une friteuse à air chaud traditionnelle.

Étape 1

Sélectionner la zone

- Placez les aliments dans le panier.
- Sélectionnez Zone 1 ou 2.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).

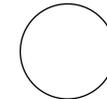


REMARQUE : Si vous ne voulez utiliser que la Zone 2, sélectionnez d'abord cette zone, puis une fonction.

Étape 2

Régler la température et le temps de cuisson

- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler la température.
- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler le temps de cuisson.



Étape 3

Commencer la cuisson

- Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson.



REMARQUE : Lorsque vous faites cuire une seule couche d'aliments, utilisez **UNIQUEMENT** le plateau pour cuisson croustillante en position inférieure ou supérieure. **N'UTILISEZ PAS** une grille pour repas empilés.

Pour de meilleurs résultats

Lorsque vous faites cuire une protéine, assurez-vous de placer la plaque pour cuisson croustillante dans la position supérieure.

Étage supérieur pour cuisson ultra croustillante
pour les protéines et les cuissons rapides

Étage inférieur pour cuisson croustillante
pour les légumes et les féculents

Smart Finish™

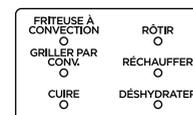
Faites cuire 2 aliments
de 2 façons différentes et
faites-les terminer en même temps.



Étape 1

Sélectionner une fonction

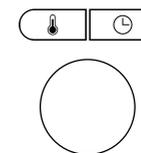
- Placez les aliments dans le panier.
- Sélectionnez Zone 1.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).



Étape 2

Régler la température et le temps de cuisson

- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler la température.
- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler le temps de cuisson.



Étape 3

Programmer la Zone 2

- Sélectionnez Zone 2.
- Placez les aliments dans le panier.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson et répétez l'étape 2.

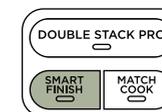
1

2

Étape 4

Commencer la cuisson

- Sélectionnez **SMART FINISH**.
- Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson.
- Le message HOLD (pause) s'affichera à l'écran de la zone dont le temps de cuisson est le plus court, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson.



REMARQUE : Si vous **NE SÉLECTIONNEZ PAS** la fin simultanée Smart Finish, la cuisson des aliments **NE TERMINERA PAS** en même temps.

Match Cook™

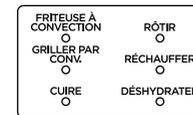
Synchronisez les réglages de cuisson des deux paniers pour utiliser la capacité de cuisson totale de 10 pte (9,5 L) en une fois. Idéal pour la préparation de repas ou pour nourrir un groupe.



Étape 1

Sélectionner une fonction

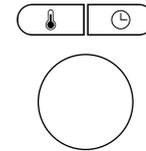
- Placez les aliments dans le panier.
- Sélectionnez Zone 1.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).



Étape 2

Régler la température et le temps de cuisson

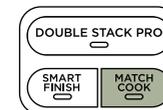
- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler la température.
- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler le temps de cuisson.



Étape 3

Commencer la cuisson

- Sélectionnez **MATCH COOK**. L'appareil appliquera automatiquement les réglages de la Zone 1 à la Zone 2.
- Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson.



Mise en pause du temps de cuisson

Étape 1

Sélectionner la zone

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

1

2

REMARQUE : En mode SMART FINISH™, on recommande d'appuyer sur le bouton  pour mettre les deux zones en pause. La mise en pause d'une seule zone aura une incidence sur la synchronisation des temps de cuisson.

Étape 2

Reprise de la cuisson

- Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton .



REMARQUE : Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » (refroidir) s'affiche pendant 60 secondes. Pendant le cycle de refroidissement, vous pouvez retirer les aliments.

Fin du temps de cuisson

Étape 1

Sélectionner la zone

- Sélectionnez la zone dans laquelle vous voulez interrompre la cuisson (p. ex., Zone 1).

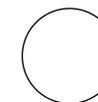
1

2

Étape 2

Régler le temps

- Sélectionnez le bouton  et tournez la molette pour régler le temps de cuisson à zéro.
- Après 3 secondes, le message END (fin) s'affiche à l'écran. La cuisson continue dans l'autre zone.



Ajout de temps de cuisson supplémentaire

- Sélectionnez la zone dans laquelle vous voulez ajouter du temps.
- Sélectionnez le bouton  et utilisez la flèche vers le haut pour ajouter du temps.
- Après 3 secondes, le nouveau temps est réglé.

Tout ce dont vous avez besoin POUR CUISINER 4 ALIMENTS EN MÊME TEMPS



Plaques pour cuisson croustillante

Insérez-les dans le bas de chaque panier pour aider l'air chaud rapide à circuler autour des aliments et les cuire à la perfection.



Insertion des plaques pour cuisson croustillante

Insérez les plaques pour cuisson croustillante avec les pattes vers le bas. Assurez-vous d'installer les plaques chaque fois, peu importe le nombre de couches que vous cuisinez.

Position inférieure (bas du panier) :

Permet à l'air de circuler autour des aliments pour offrir une cuisson et une texture croustillante uniformes. Lorsque la plaque est bien installée, ses découpes sont alignées avec les côtés droit et gauche du panier.

Position supérieure (élevée dans le panier) :

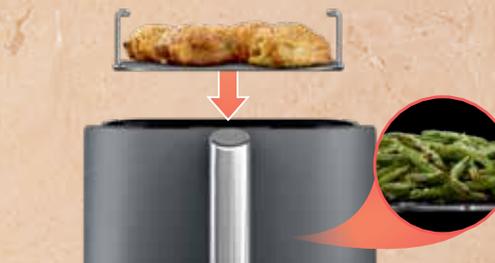
Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous dorez ou grillez des aliments, nous vous suggérons d'utiliser la position supérieure. Placez la plaque pour cuisson croustillante dans le panier, les découpes orientées vers l'arrière.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire une protéine dans une seule zone, placez la plaque pour cuisson croustillante dans la position supérieure.



Grilles pour repas empilés

2 grilles, une pour chaque panier.
Insérez-les pour la cuisson multicouche; elles ne sont pas requises pour la cuisson en une seule couche.

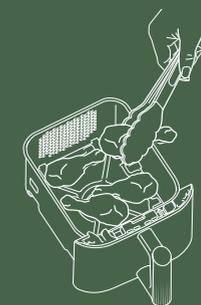


Insertion des grilles pour repas empilés

Après avoir inséré les plaques pour cuisson croustillante, glissez délicatement les grilles, les poignées vers le haut. Elles doivent être bien ajustées dans les encoches latérales des paniers.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez **UNIQUEMENT** les grilles lorsque vous utilisez la fonction **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux) avec le tableau des repas ou les recettes fournis.

CONSEIL : Pour faciliter le nettoyage, vaporisez les grilles pour repas empilés d'un aérosol de cuisson antiadhésif avant l'utilisation.



CONSEIL : Les grilles pour repas empilés seront chaudes après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces à embout en silicone pour les retirer des paniers.

DoubleStack™

Cuisinez 4 aliments en même temps dans 2 paniers pour friture à l'air chaud indépendants pour des repas et des collations croustillants.



ZONE 1

Étage supérieur pour cuisson ultra croustillante :
4 cuisses de poulet

Étage inférieur pour cuisson croustillante :
1 lb (455 g)
de haricots verts

ZONE 2

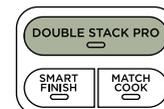
Étage supérieur pour cuisson ultra croustillante :
12 oz (340 g) de filets de poulet surgelés

Étage inférieur pour cuisson croustillante :
1 lb (455 g) de frites surgelées

Étape 1

Sélectionner DOUBLE STACK PRO (empilage à deux niveaux)

- Placez la couche inférieure d'aliments dans le panier.
- Insérez la grille pour repas empilés et placez la couche supérieure d'aliments sur le dessus. (Répétez avec le deuxième panier si vous préparez deux repas.)
- Sélectionner **DOUBLE STACK PRO*** (empilage à deux niveaux)

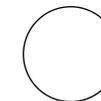


REMARQUE : Utilisez **DOUBLE STACK PRO UNIQUEMENT** avec le créateur de repas « Ajoutez. Empilez. Répétez. » aux pages 16 et 17 ou avec des recettes de repas empilés.

Étape 2

Régler la température et le temps de cuisson

- Sélectionnez Zone 1 ou 2.
- La température de cuisson est réglée par défaut à 450°F (230°C). Si vous le souhaitez ou si la recette l'indique, sélectionnez le bouton et utilisez la molette pour changer la température.
- Sélectionnez le bouton et tournez la molette pour régler le temps de cuisson.



Étape 3

Programmer la Zone 2

- Répétez l'étape 2 si vous préparez deux repas.

Étape 4

Commencer la cuisson

- Appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson.
- Le message HOLD (pause) s'affichera sur la zone dont le temps de cuisson est le plus court.



*Pour les fonctions **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux), **SMART FINISH** (fin simultanée), ou **MATCH COOK** (même mode de cuisson), sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée) ou **MATCH COOK** (même mode de cuisson) avant de commencer la cuisson.

CONSEIL : Les grilles pour repas empilées seront chaudes après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces à embout en silicone pour les retirer des paniers.

Ajoutez. Empilez. Répétez.

Créez deux repas complets grâce à un étage inférieur pour cuisson croustillante et un étage supérieur pour cuisson ultra croustillante chacun.*

*SI VOUS VOULEZ CUISINER UN SEUL REPAS DANS UNE SEULE ZONE, RÉDUISEZ LE TEMPS DE CUISSON DE 40 À 50 %.

Étage supérieur pour cuisson ultra croustillante
pour les protéines et les cuissons rapides

Étage inférieur pour cuisson croustillante
pour les légumes et les féculents



Étage supérieur pour cuisson ultra croustillante



1 boîte de filets de poulet surgelés
12 oz (340 g)



2 poitrines de poulet
de 6 à 8 oz (170 à 225 g) chaque



1 boîte de croquettes de poulet surgelées
12 oz (340 g)



2 filets de saumon
6 oz (170 g) chaque



4 cuisses de poulet, non désossées, avec la peau
de 6 à 8 oz (170 à 225 g) chaque



1 bifteck de contre-filet
16 oz (455 g), de 3,8 cm d'épaisseur



4 côtelettes de porc, désossées
de 5 à 6 oz (170 à 225 g) chaque



4 saucisses de porc ou de poulet

Mélangez vos protéines, vos accompagnements et vos légumes préférés.

1

Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux)
L'appareil sera réglé par défaut à AIR FRY (frire à l'air chaud) et 450°F (230°C).

2

Puis utilisez simplement le tableau de droite pour régler le temps de cuisson.

TYPE D'ALIMENT	TEMPS
Poulet	De 35 à 40 min.
Porc	De 30 à 35 min.
Bœuf	De 25 à 30 min.
Fruits de mer	De 25 à 30 min.
Escalopes de poulet panées surgelées	De 35 à 45 min

REMARQUE : Si vous n'utilisez qu'une seule zone pour cuisiner un repas étagé, réduisez le temps de cuisson recommandé de 40 à 50 %. Surveillez les aliments pendant la cuisson pour obtenir les résultats désirés.



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

Étage inférieur pour cuisson croustillante



Frites juliennes surgelées
1 lb (455 g)



Frites juliennes surgelées
12 oz (340 g) (environ 3 tasses, coupés en deux, sans les tiges)



Frites juliennes surgelées
1 lb (455 g)



Pommes de terre grelots
1 lb (455 g) (environ 2 tasses), coupées en deux



Haricots verts
1 lb (455 g), parés



Bouchées de pommes de terre surgelées
1 lb (455 g)



Brocoli/chou-fleur
1 tête (environ 2 tasses), coupée en fleurons de 2,5 à 5 cm

REMARQUE : Pour des résultats optimaux, nous recommandons de ne pas mélanger des ingrédients frais et congelés dans le même panier et de retourner les protéines à mi-cuisson pour qu'ils dorent uniformément.

ASTUCE : Pour cuisiner 2 légumes à la fois, placez-en un sur une plaque pour cuisson croustillante et l'autre sur une grille. Pour les légumes plus consistants (p. ex., pommes de terre, brocoli, chou-fleur, choux de Bruxelles), réglez le temps à 45 à 50 min. Pour les aliments plus délicats (p. ex., haricots verts, asperges), réglez le temps à 35 à 40 min. Si vous cuisinez à la fois des légumes consistants et des légumes délicats, ajoutez les légumes délicats sur la grille après 10 minutes de cuisson.

Tableau de cuisson pour la fonction Air Fry (frir à l'air chaud)

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

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



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

Pour mettre les deux zones en pause, appuyez sur le bouton .

Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez sur le bouton .

Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton .

Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.

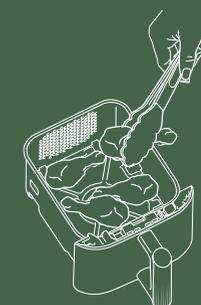
Secouez vos aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer les aliments au moins trois fois pendant la cuisson.



OU

Remuez-les avec des pinces à embouts en silicone.



Bas du panier	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	ENROBER D'HUILE	POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE*	TEMPÉRATURE		
LÉGUMES							
Asperges	2 bottes	Tiges coupées, couper en morceaux de 5 cm	2 c. à thé (10 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 10 à 15 min	De 25 à 30 min.
Betteraves	6 à 7, petites	Entières	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De 35 à 40 min	De 40 à 45 min
Poivrons (à rôtir)	4 petits poivrons	Entières	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De 20 à 25 min	De 35 à 40 min.
Brocoli	2 têtes	En fleurons de 2,5 cm	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 20 à 25 min	De 40 à 45 min
Choux de Bruxelles	2 lb (905 g)	Coupés en deux, sans la tige	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	400°F (205°C)	De 30 à 35 min.	De 60 à 65 min
Courge Butternut	2 lb (905 g)	En morceaux de 2,5 à 5 cm	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	425°F (220°C)	De 30 à 35 min.	De 55 à 60 min
Carottes	2 lb (905 g)	Pelées, en morceaux de 1,25 cm	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 40 à 45 min	De 1 h à 1 h 05 min.
Chou-fleur	1 tête	En fleurons de 2,5 cm	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 15 à 20 min	De 20 à 25 min.
	2 têtes	En fleurons de 2,5 cm	2 c. à soupe (30 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 20 à 25 min.	De 45 à 50 min
Épis de maïs	2 épis coupés en deux	Enveloppes enlevées	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 5 à 10 min	De 15 à 20 min.
Haricots verts	2 sacs (12 oz [340 g] chacun)	Parés	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 15 à 20 min.	De 30 à 35 min.
Chou frisé (pour croustilles)	5 tasses, tassées	En morceaux, sans la tige	Aucune	Plus bas	300°F (150°C)	De 15 à 20 min.	De 20 à 25 min.
Champignons	1 lb (455 g)	Rincés, en quartiers	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 20 à 25 min.	De 30 à 35 min.
	1 lb (455 g)	Frites épaisses coupées à la main d'une épaisseur d'environ 1,25 cm, trempées dans l'eau pendant 30 minutes, puis éponnées	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	400°F (205°C)	De 55 min à 1 h	De 1 h 20 min. à 1 h 25 min.
	2 lb (905 g)	En quartiers de 2,5 cm	De ½ à 3 c. à soupe (7 à 45 ml) d'huile de canola	Plus bas	400°F (205°C)	De 35 à 40 min.	De 55 à 60 min.
	2 lb (905 g)	Frites minces coupées à la main d'une épaisseur d'environ 1,25 cm, trempées dans l'eau pendant 30 minutes, puis éponnées	De ½ à 3 c. à soupe (7 à 45 ml) d'huile de canola	Plus bas	400°F (205°C)	De 40 à 45 min	De 1 h 45 min. à 1 h 50 min.
	2 lb (905 g)	Frites épaisses coupées à la main d'une épaisseur d'environ 1,25 cm, trempées dans l'eau pendant 30 minutes, puis éponnées	De 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml)	Plus bas	400°F (205°C)	De 1 h 05 min. à 1 h 10 min.	De 1 h 25 min. à 1 h 30 min.
	3, entières (de 6 à 8 oz [170 à 225 g])	Percées avec une fourchette à trois reprises	Aucune	Plus bas	400°F (205°C)	De 50 à 55 min.	De 50 à 55 min.
Patates douces	2 lb (905 g)	En morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	400°F (205°C)	De 25 à 30 min.	De 50 à 55 min.
	3, entières (de 6 à 8 oz [170 à 225 g])	Percées avec une fourchette à trois reprises	Aucune	Plus bas	400°F (205°C)	De 35 à 40 min.	De 45 à 50 min
Courgettes	2 lb (905 g)	Coupées en quatre sur la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	425°F (220°C)	De 20 à 25 min.	De 35 à 40 min.

*VOIR LA PAGE 12 POUR CONFIGURER LA POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE.

Tableau de cuisson pour la fonction Air Fry (frir à l'air chaud), Suite

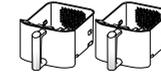
REMARQUE : Vous ne trouvez pas un aliment dans les tableaux ci-dessous? Trouvez un aliment semblable et réduisez le temps de cuisson de 25 %. Pour les aliments congelés, réduisez de 25 % le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez souvent les aliments et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

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



UNE SEULE ZONE

Lorsque vous cuisinez dans une zone et que vous n'utilisez pas l'autre zone.



DUALZONE™

Lorsque vous cuisinez dans les deux zones à l'aide de la fonction Smart Finish™ (fin simultanée) ou Match Cook™ (même mode de cuisson).

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

Pour mettre les deux zones en pause, appuyez sur le bouton .

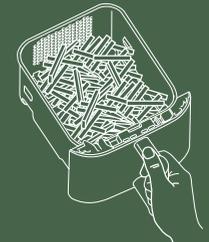
Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez sur le bouton .

Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton .

Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.

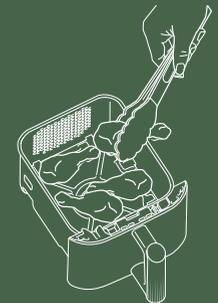
Secouez vos aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer les aliments au moins trois fois pendant la cuisson.



OU

Remuez-les avec des pinces à embouts en silicone.



Badigeonné d'huile	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	ENROBER D'HUILE	POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE*	TEMPÉRATURE		
VOLAILLE							
Poissons de poulet	3 poitrines (de ¾ à 1 ½ lb (de 340 à 680 g) chacune)	Avec os	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 25 à 30 min.	De 35 à 40 min.
	4 poitrines (de ½ à ¾ lb [225 à 340 g] chacune)	Désossées	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 25 à 30 min.	De 35 à 40 min.
Poulet entier	4 à 5 lb (1,8 à 2,2 kg)	Entières	Badigeonné d'huile	Plus bas	350°F (175°C)	De 45 à 50 min	De 1 h 05 min. à 1 h 10 min.
Cuisses de poulet	4 cuisses (4 à 10 oz [170 à 285 g] chacune)	Avec os	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 25 à 30 min.	De 50 à 60 min
	4 cuisses (4 à 8 oz [115 à 225 g] chacune)	Désossées	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 15 à 20 min.	De 25 à 30 min.
Ailes de poulet	2 lb (905 g)	Pilons et ailes	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 35 à 40 min.	De 55 min à 1 h
	3 lb (1,4 kg)	Pilons et ailes	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 45 à 50 min	De 1 h 05 min. à 1 h 15 min.
	4 lb (1,8 kg)	Pilons et ailes	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 50 à 55 min.	De 1 h 15 min. à 1 h 20 min.
POISSON ET FRUITS DE MER							
Croquettes de crabe	4 croquettes (6 à 8 oz chacune)	Aucune	Badigeonné d'huile	Plus bas	390°F (200°C)	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min.
Queues de homard	4 queues (3 ou 4 oz chacune)	Entières	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De 5 à 10 min	De 15 à 20 min.
Filets de saumon	2 filets (4 oz chacun)	Aucune	Badigeonné d'huile	Supérieure	400°F (205°C)	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min.
	3 filets (4 oz [115 g] chacun)	Aucune	Badigeonné d'huile	Supérieure	400°F (205°C)	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min.
	4 filets (4 oz [115 g] chacun)	Aucune	Badigeonné d'huile	Supérieure	400°F (205°C)	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min.
Crevettes géantes (surgelées)	2 lb (905 g)	Entières, décortiquées, avec la queue	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	390°F (200°C)	De 15 à 20 min.	De 30 à 35 min.
BŒUF							
Hamburgers	2 galettes de 1/4 lb, maigres à 80 %	1,25 cm d'épaisseur	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min.
Biftecks	2 biftecks (8 oz [230 g] chacun)	Entières	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 15 à 20 min.	De 25 à 30 min.
PORC							
Bacon	4 tranches, coupées en deux	Aucune	Aucune	Plus bas	350°F (175°C)	De 10 à 15 min	De 15 à 20 min.
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (de 10 à 12 oz [285 à 340 g] chacune)	Avec os	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 15 à 20 min.	De 25 à 30 min.
	4 côtelettes désossées (6 oz [170 g] chacune)	Désossées	Badigeonné d'huile	Supérieure	390°F (200°C)	De 20 à 25 min.	De 30 à 35 min.
Filets de porc	2 lb (905 g)	Aucune	Badigeonné d'huile	Plus bas	375°F (190°C)	De 30 à 35 min.	De 35 à 40 min.
Saucisses	5 saucisses	Aucune	Aucune	Supérieure	390°F (200°C)	De 10 à 15 min	De 20 à 25 min.

*VOIR LA PAGE 12 POUR CONFIGURER LA POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE.

Tableau de cuisson pour la fonction Air Fry (frir à l'air chaud), Suite

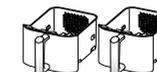
REMARQUE : Vous ne trouvez pas un aliment dans les tableaux ci-dessous? Trouvez un aliment semblable et réduisez le temps de cuisson de 25 %. Pour les aliments congelés, réduisez de 25 % le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez souvent les aliments et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

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



UNE SEULE ZONE

Lorsque vous cuisinez dans une zone et que vous n'utilisez pas l'autre zone.



DUALZONE™

Lorsque vous cuisinez dans les deux zones à l'aide de la fonction Smart Finish™ (fin simultanée) ou Match Cook™ (même mode de cuisson).

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

Pour mettre les deux zones en pause, appuyez sur le bouton .

Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez sur le bouton .

Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton .

Utilisez ces temps de cuisson comme référence et adaptez-les en fonction de vos préférences.

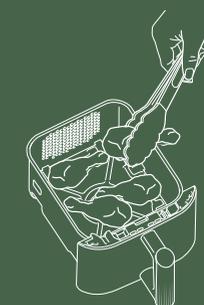
Secouez vos aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer les aliments au moins trois fois pendant la cuisson.



OU

Remuez-les avec des pinces à embouts en silicone.



POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE*

*VOIR LA PAGE 12 POUR CONFIGURER LA POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	ENROBER D'HUILE	TEMPÉRATURE	POSITION DE LA PLAQUE POUR CUISSON CROUSTILLANTE*	TEMPÉRATURE	DE	DE
ALIMENTS SURGELÉS								
Escalopes ou galettes de poulet	3 escalopes ou galettes	Aucune	Aucune	Plus bas	400°F (205°C)	De	10 à 15 min	De 30 à 35 min.
Croquettes de poulet	2 boîtes (12 oz [340 g] chacune)	Aucune	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De	15 à 20 min.	De 30 à 35 min.
Filets de poisson (panés)	1 boîte (6 filets)	Aucune	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De	15 à 20 min.	De 20 à 25 min.
Bâtonnets de poisson	24 chacune	Aucune	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De	15 à 20 min.	De 20 à 25 min.
Frites	1 lb (455 g)	Aucune	Aucune	Plus bas	400°F (205°C)	De	20 à 25 min.	De 35 à 40 min.
	2 lb (905 g)	Aucune	Aucune	Plus bas	400°F (205°C)	De	30 à 35 min.	De 1 h à 1 h 5 min.
	3 lb (1,4 kg)	Aucune	Aucune	Plus bas	400°F (205°C)	De	50 à 55 min.	De 1 h 30 min. à 1 h 35 min.
Bâtonnets de mozzarella	2 boîtes (11 oz [310 g] chacune)	Aucune	Aucune	Plus bas	375°F (190°C)	De	10 à 15 min	De 20 à 25 min.
Quenelles	2 sacs (10,5 oz [285 g] chacun)	Aucune	1 c. à soupe (15 ml)	Plus bas	400°F (205°C)	De	10 à 15 min	De 20 à 25 min.
Roulés de pizza	Sac de 60 unités	Aucune	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De	15 à 20 min.	De 25 à 30 min.
Crevettes popcorn	2 boîtes (de 14 à 16 oz [395 à 455 g])	Aucune	Aucune	Plus bas	390°F (200°C)	De	15 à 20 min.	De 20 à 25 min.
Frites de patate douce	2 lb (905 g)	Aucune	Aucune	Plus bas	375°F (190°C)	De	30 à 35 min.	De 55 min à 1 h
Bouchées de pommes de terre	2 lb (905 g)	Aucune	Aucune	Plus bas	375°F (190°C)	De	25 à 30 min.	De 35 à 40 min.
Rondelles d'oignon	1 lb (455 g)	Aucune	Aucune	Plus bas	375°F (190°C)	De	15 à 20 min.	De 25 à 30 min.

CONSEIL :

Remplacez les filets de poulet par des filets à base de plantes, si vous le souhaitez.



Poitrine de poulet caprese avec haricots verts à l'ail et filets de poulet avec frites

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 45 minutes

Donne : 2 portions de chaque repas

Plats pour démarrer

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante

2 grilles pour repas empilés

Ingrédients | Zone 1 : Repas 1

Sur une plaque pour cuisson croustillante

1 lb (455 g) de haricots verts, parés
1 c. à soupe (15 ml) d'ail, émincé
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût

Sur une grille

2 poitrines de poulet désossées, sans la peau (6 à 8 oz [170 à 225 g] chacune)
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail

1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
4 tranches de mozzarella fraîche, 0,6 cm d'épaisseur
4 tranches de tomate, 0,6 cm d'épaisseur
Réduction de vinaigre balsamique, au goût
4 feuilles de basilic, déchirées

Ingrédients | Zone 2 : Repas 2

Sur une plaque pour cuisson croustillante

1 lb (455 g) de frites juliennes surgelées

Sur une grille

1 boîte (12 oz [340 g]) de filets de poulet panés congelés



- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Dans un grand bol, mélangez les haricots verts, l'huile d'olive, l'ail émincé, le sel et le poivre. Ajoutez les haricots verts au bas d'un panier, puis placez une grille pour repas empilés dans le panier au-dessus des haricots.
- 3 Enrobez les poitrines de poulet d'huile d'olive, puis assaisonnez-les de sel, de poivre, de poudre d'ail et d'assaisonnement italien. Placez les poitrines de poulet sur le dessus de la grille et insérez le panier dans la Zone 1.
- 4 Ajoutez les frites surgelées au bas de l'autre panier, puis placez l'autre grille pour repas empilés dans le panier au-dessus des frites. Placez les filets de poulet surgelés sur le dessus de la grille et insérez le panier dans la Zone 2.
- 5 Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux) (l'appareil sera réglé par défaut à la fonction **AIR FRY** [frir à l'air chaud] et à la température 450°F [230°C]), puis réglez le temps de la Zone 1 à 40 minutes. Sélectionnez la Zone 2, réglez le temps à 45 minutes, sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (le message HOLD [pause] s'affichera à l'écran de la Zone 1, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Lorsque la minuterie atteint 10 minutes, retirez le panier de la Zone 2. Retournez les filets de poulet avec des pinces et secouez le panier dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les frites. Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez les deux paniers de l'appareil. Placez 2 tranches de mozzarella et 2 tranches de tomate sur chaque poitrine de poulet, puis réinsérez le panier dans la Zone 1. Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR BROIL** (griller par convection), réglez la température à 450°F (230°C) et le temps de cuisson à 3 minutes. Appuyez sur  pour faire fondre le fromage.
- 8 Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne des poitrines et des filets de poulet a atteint au moins 165°F (74°C). Utilisez des pinces pour retirer les poitrines et les filets de poulet et déposez-les dans des assiettes. Pour retirer les grilles, utilisez des pinces pour en saisir le centre, ou utilisez des gants de cuisine et soulevez-les à l'aide des poignées sur le côté. Retirez les haricots verts et les frites et ajoutez-les dans les assiettes avec les poitrines et les filets de poulet.
- 9 Versez un filet de réduction de vinaigre balsamique sur les poitrines de poulet, garnissez-les de basilic déchiré et servez le tout chaud avec les haricots verts à l'ail. Servez les filets de poulet avec les frites et les trempettes désirées.

CONSEIL :

Utilisez du pain sans gluten ou des substituts aux produits laitiers, si vous le souhaitez.



Bâtonnets de pain doré à l'érable avec bacon confit

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 18 minutes

Donne : De 2 à 4 portions

Plats pour démarrer

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante

Ingrédients

Enduit à cuisson antiadhésif
1 gros œuf
¼ tasse (60 ml) de lait entier
¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle en poudre
2 c. à thé (10 ml) de sirop

d'érable, et plus pour le service
10 morceaux de pain (idéalement pain brioché, de challa ou français), environ 2 5 x 7,6 cm

4 tranches de bacon épaisses, coupées en deux
3 c. à soupe (45 ml) de cassonade pâle
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu



- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier et vaporisez généreusement d'un aérosol de cuisson antiadhésif.
- 2 Dans un grand bol, fouettez l'œuf, le lait, la cannelle et le sirop d'érable jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Trempez les morceaux de pain dans la pâte jusqu'à ce qu'ils soient saturés (environ 15 à 20 secondes chaque).
- 3 Retirez les morceaux de pain de la pâte et placez-les sur la plaque pour cuisson croustillante en une seule couche. Vaporisez d'un aérosol de cuisson antiadhésif, puis insérez le panier dans la Zone 1.
- 4 Dans un bol moyen, mélangez les tranches de bacon avec la cassonade et le poivre noir jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Placez les lanières en une couche uniforme sur la plaque pour cuisson croustillante de l'autre panier et insérez le panier dans la Zone 2.
- 5 Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frir à l'air chaud), réglez la température à 350°F (175°C) et le temps de cuisson à 18 minutes. Sélectionnez Zone 2, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frir à l'air chaud), réglez la température à 390°F (200°C) et le temps de cuisson à 15 minutes. Sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (le message HOLD [pause] s'affichera à l'écran de la Zone 2, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Lorsque la minuterie atteint 7 minutes, retirez les paniers un à la fois, puis retournez et tournez les bâtonnets de pain doré et le bacon. Réinsérez les paniers pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servez les bâtonnets de pain doré avec du sirop d'érable et le bacon confit.

Filet de porc barbecue avec pommes de terre aux fines herbes et biscuits

Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** 40 minutes

Donne : 4 portions

Ingrédients

2 tasses (480 ml) de pommes de terre grelots, coupées en deux

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

2 c. à thé (10 ml) de poudre d'ail, divisée

2 c. à thé (10 ml) de poudre d'oignon, divisée

1 c. à thé (5 ml) de persil séché

1 longe de porc (1 ½ à 2 lb [680 à 905 g]), coupée en deux sur la largeur

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

½ tube (4 biscuits) de pâte à biscuits réfrigérée (d'un tube de 16,3 oz [455 g])

¼ tasse (60 ml) de sauce barbecue

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Dans un bol moyen, mélangez les pommes de terre grelots avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail, 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon, le persil, le sel et le poivre. Ajoutez les pommes de terre au bas d'un panier, puis placez une grille pour repas empilés dans le panier au-dessus des pommes de terre.
- 3 Enrobez le filet de porc du reste de l'huile et assaisonnez généreusement de sel, de poivre et du reste de poudre d'ail et d'oignon. Placez-le sur le dessus de la grille pour repas empilés et insérez le panier dans la Zone 1.
- 4 Déposez les 4 biscuits dans l'autre panier, puis insérez le panier dans la Zone 2.
- 5 Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux) (l'appareil sera réglé par défaut à **AIR FRY** [frir à l'air chaud]). Sélectionnez la zone 1, réglez la température à 375°F (160°C) et le temps à 40 minutes. Sélectionnez Zone 2, puis utilisez la molette pour sélectionner **BAKE** (cuisson au four), réglez la température à 325°F (160°C) et le temps de cuisson à 15 minutes. Sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (le message HOLD [pause] s'affichera à l'écran de la Zone 2, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Lorsque la minuterie atteint 5 minutes, retirez le panier de la Zone 1 et badigeonnez le porc de sauce barbecue. Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne du porc a atteint au moins 145°F (62°C). Retirez le porc de la grille et laissez-le reposer pendant 5 minutes. Pour retirer la grille, utilisez des pinces pour en saisir le centre, ou utilisez des gants de cuisine et soulevez-la à l'aide des poignées sur le côté. Tranchez le filet de porc et servez-le chaud avec les pommes de terre et les biscuits.

CONSEIL : Remplacez les biscuits par une version sans gluten, si vous le souhaitez.

Repas empilés

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante

1 grille pour repas empilés

Poulet rôti entier avec pommes de terre grelots et choux de Bruxelles rôtis au miel

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 1 heure 25 minutes

Donne : 4 portions

Ingrédients

1 poulet entier (4 à 5 lb [1,8 à 2,2kg]), sans les abats, ficelé

4 c. à soupe (60 ml) d'huile de canola, divisée

1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement pour volaille

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

3 tasses (720 ml) de choux de Bruxelles, parés, coupés en deux

2 c. à soupe (30 ml) de miel

1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail

2 tasses (480 ml) de pommes de terre grelots, coupées en deux

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Enrobez uniformément le poulet entier de 2 c. à soupe (30 ml) d'huile, puis assaisonnez généreusement d'assaisonnements pour volaille, de sel et de poivre. Placez le poulet dans l'un des paniers, puis insérez le panier dans la Zone 1.
- 3 Dans un grand bol, mélangez les choux de Bruxelles avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, le miel, la poudre d'ail, le sel et le poivre. Ajoutez les choux de Bruxelles dans l'autre panier, puis placez une grille pour repas empilés dans le panier au-dessus des choux de Bruxelles.
- 4 Dans un bol moyen, mélangez les pommes de terre grelots avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, le sel et le poivre restants et les placez-les sur la grille. Insérez le panier dans la Zone 2.
- 5 Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux). Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **ROAST** (rôtir), réglez la température à 360°F (182°C) et le temps de cuisson à 1 heure 25 minutes. Sélectionnez Zone 2, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frir à l'air chaud), réglez la température à 450°F (230°C) et le temps de cuisson à 45 minutes. Sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (le message HOLD [pause] s'affichera à l'écran de la Zone 2, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Lorsque la minuterie atteint 15 minutes, retirez le panier de la Zone 2 et secouez-le dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les choux de Bruxelles et les pommes de terre. Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne du poulet a atteint au moins 165°F (74°C). Laissez le poulet reposer pendant 5 minutes avant de le trancher et le servir. Retirez les pommes de terre grelots de la grille. Pour retirer la grille, utilisez des pinces pour en saisir le centre, ou utilisez des gants de cuisine et soulevez-la à l'aide des poignées sur le côté. Servez le poulet avec les pommes de terre grelots et les choux de Bruxelles.

Repas empilés

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante

1 grille pour repas empilés

Fajitas aux crevettes et taquitos au bœuf avec maïs au cotija

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 25 minutes

Donne : De 4 à 5 portions

Ingrédients

1 poivron rouge, épépiné, en lanières de 1,25 cm
1 poivron vert, épépiné, en lanières de 1,25 cm
1 moyen oignon jaune, paré, pelé, coupé en tranches minces
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
3 épis de maïs écaillés, cassés en deux
10 tortillas à tacos (maïs ou farine, diamètre de 12,7 cm), divisées

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Dans un bol moyen, mélangez les poivrons et les oignons avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, du sel et du poivre. Ajoutez au bas de l'autre panier et placez le panier dans la Zone 1.
- 3 Enveloppez chaque moitié de maïs dans du papier d'aluminium et placez-la au bas de l'autre panier. Placez une grille pour repas empilés dans le panier au-dessus du maïs.
- 4 Dans un bol moyen, mélangez le bœuf haché, 1 sachet d'assaisonnements pour tacos et le mélange de fromage mexicain râpé. Répartissez entre 6 tortillas en portions de la longueur des tortillas, puis roulez les tortillas vers le haut et autour de la garniture de viande pour créer les taquitos. Fixez chaque taquito à l'aide d'un cure-dent en bois, puis vaporisez les taquitos d'un aérosol de cuisson antiadhésif. Placez les taquitos sur la grille au-dessus du maïs. Insérez le panier dans la Zone 2.
- 5 Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux) (l'appareil sera réglé par défaut à la fonction **AIR FRY** [frir à l'air chaud] et à la température 450°F [230°C]), puis réglez le temps de la Zone 1 à 25 minutes. Sélectionnez **MATCH COOK** (même mode de cuisson), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (l'appareil appliquera automatiquement les réglages de la Zone 1 à la Zone 2).

Repas empilés

Recette intermédiaire ●●○



2 plaques pour cuisson croustillante

2 grilles pour repas empilés

8 oz (225 g) de bœuf haché
2 sachets (1 oz [28 g] chaque) d'assaisonnement pour tacos
Aérosol de cuisson antiadhésif
1 tasse (240 ml) de mélange de fromage mexicain râpé
2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise
1 c. à soupe (15 ml) de crème sure
1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili
1 lb (455 g) de crevettes géantes congelées, décortiquées, déveinées, sans les queues
¼ tasse (60 ml) de fromage cotija
¼ tasse (60 ml) de coriandre fraîche, hachée

- 6 Pendant la cuisson des aliments, dans un petit bol, mélangez la mayonnaise, la crème sure et la poudre de chili, puis mettez-le de côté.
- 7 Dans un bol moyen, mélangez les crevettes surgelées avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile restante et l'autre sachet d'assaisonnements pour tacos.
- 8 Lorsque la minuterie atteint 15 minutes, retirez le panier de la Zone 1, placez l'autre grille pour repas empilés dans le panier au-dessus des poivrons et des oignons et placez les crevettes sur la grille. Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne des taquitos atteint au moins 165°F (74°C). Retirez les crevettes et les taquitos des grilles et mettez-les de côté. Pour retirer les grilles, utilisez des pinces pour en saisir le centre, ou utilisez des gants de cuisine et soulevez-les à l'aide des poignées sur le côté. Retirez le papier d'aluminium du maïs, badigeonnez le maïs du mélange de mayonnaise, puis saupoudrez uniformément de fromage cotija et de coriandre. Remplissez les 4 tortillas restantes de crevettes, de poivrons et d'oignons. Servez les fajitas et les taquitos avec le maïs au cotija.



Sauté de tofu et de poulet teriyaki avec brocolis et poivrons

Préparation : 10 minutes | **Marinade :** 1 heure
Cuisson : 35 minutes | **Donne :** De 4 à 6 portions

Ingrédients

1 bloc (16 oz [455 g]) de tofu extraferme, en cubes de 2,5 cm
1 lb (455 g) de poitrines de poulet désossées, sans la peau, coupées en morceaux de 2,5 cm
1 ½ tasses (360 ml) de sauce teriyaki du commerce, divisée, et plus pour le service
1 poivron rouge, épépiné, en morceaux de 1,25 cm
1 poivron jaune, épépiné, en morceaux de 1,25 cm
4 tasses (960 ml) de brocoli, coupées en fleurons de 2,5 à 5 cm
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
2 emballages (8,5 oz [240 g] chaque) de riz blanc allant au micro-ondes, du commerce
Graines de sésame, pour le service
Oignons verts tranchés, pour le service

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Placez le tofu dans un sac en plastique refermable d'une pinte et le poulet dans un autre. Ajoutez ½ tasse (120 ml) de sauce teriyaki dans chaque sac, scellez et mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour faire mariner.
- 3 Dans un grand bol, ajoutez les légumes, l'huile, le sel, le poivre, et le reste de la sauce teriyaki. Mélangez pour combiner, divisez uniformément entre les deux paniers et placez une grille pour repas empilés dans chaque panier au-dessus des légumes. Placez le tofu sur une grille et insérez le panier dans la Zone 1. Placez le poulet sur l'autre grille et insérez le panier dans la Zone 2.
- 4 Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO** (empilage à deux niveaux) (l'appareil sera réglé par défaut à **AIR FRY** [frir à l'air chaud] et à 450°F [230°C]). Sélectionnez la Zone 1, et réglez le temps de la Zone 1 à 35 minutes. Sélectionnez **MATCH COOK** (même mode de cuisson), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (l'appareil appliquera automatiquement les réglages de la Zone 1 à la Zone 2).
- 5 Lorsque la minuterie atteint 10 minutes, retirez les paniers un à la fois et secouez-les dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les protéines et les légumes. Réinsérez les paniers pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le tofu et le poulet des grilles et mettez-les de côté. Pour retirer les grilles, utilisez des pinces pour en saisir le centre, ou utilisez des gants de cuisine et soulevez-les à l'aide des poignées sur le côté. Ajoutez le tofu aux légumes dans le panier de la Zone 1, et le poulet aux légumes dans le panier de la Zone 2. Servez chaud avec le riz blanc du commerce. Garnissez de sauce teriyaki supplémentaire, de graines de sésame et d'oignons verts tranchés.

Repas empilés

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson roustillante

2 grilles pour repas empilés

Pain de viande classique avec pommes de terre écrasées croustillantes

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 45 minutes
Donne : De 4 à 6 portions

Ingrédients

1 lb (455 g) de bœuf haché
½ tasse (120 ml) de chapelure assaisonnée
2 c. à soupe (30 ml) de lait entier
1 gros œuf
1 c. à soupe (15 ml) de persil frais, haché
1 petit oignon jaune, pelé et haché finement (environ ⅓ tasse [80 ml])
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
2 c. à soupe (30 ml) de ketchup
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1 sac (environ 24 oz [680 g]) de pommes de terre grelots
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Dans un grand bol, ajoutez le bœuf haché, la chapelure, le lait, l'œuf, le persil, l'oignon, le sel, le poivre et le ketchup. Mélangez avec une grande cuillère ou vos mains jusqu'à homogénéité. Formez un pain rectangulaire (environ 17 x 10 cm) et placez-le dans un des paniers. Insérez le panier dans la Zone 1.
- 3 Dans un bol moyen, mélangez les pommes de terre grelots avec l'huile, le sel, le poivre et la poudre d'oignon. Ajoutez les pommes de terre au bas de l'autre panier, puis insérez le panier dans la Zone 2.
- 4 Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frir à l'air chaud), réglez la température à 400°F (205°C) et le temps de cuisson à 35 minutes. Sélectionnez Zone 2, puis utilisez la molette pour sélectionner **ROAST** (rôtir), réglez la température à 400°F (205°C) et le temps de cuisson à 45 minutes. Sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (le message HOLD [pause] s'affichera à l'écran de la Zone 1, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 5 Lorsque la minuterie atteint 15 minutes, retirez le panier de la Zone 2. Transférez les pommes de terre grelots sur une planche à découper, puis utilisez le bas d'une tasse ou d'un verre pour écraser délicatement chaque pomme de terre afin de briser la peau et de l'aplatir légèrement. Remplacez les pommes de terre dans le panier, puis réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne du pain de viande atteint au moins 165°F (74°C). Servez le pain de viande chaud avec les pommes de terre écrasées croustillantes.

Repas DualZone™

Recette intermédiaire ●●○



2 plaques pour cuisson croustillante

Saumon grillé avec asperges au parmesan

Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** 30 minutes | **Donne :** 4 portions

Ingrédients

2 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement Montréal
3 c. à soupe (45 ml) de cassonade pâle
4 filets de saumon surgelés (6 oz [170 g] chaque)
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola, divisée
2 lb (905 g) d'asperges, extrémités coupées
Sel casher, au goût
Poivre noir moulu, au goût
¼ tasse (60 ml) de parmesan râpé, divisé

Directives

- 1 Dans un panier, insérez une plaque pour cuisson croustillante dans la position supérieure. Dans l'autre panier, insérez une plaque pour cuisson croustillante au bas du panier.
- 2 Dans un petit bol, mélangez l'assaisonnement Montréal et la cassonade. Badigeonnez uniformément les filets de saumon de 1 c. à soupe (15 ml) d'huile et les assaisonnements du commerce, puis déposez les filets de saumon, la peau orientée vers le bas, dans le panier avec la plaque pour cuisson croustillante dans la position supérieure. Insérez le panier dans la Zone 1.
- 3 Dans un grand bol, mélangez les asperges avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, le sel et le poivre restants, puis déposez-les dans l'autre panier. Insérez le panier dans la Zone 2.
- 4 Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **ROAST** (rôtir), réglez la température à 375°F (190°C) et le temps de cuisson à 30 minutes. Sélectionnez Zone 2, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frir à l'air chaud), réglez la température à 390°F (198°C) et le temps de cuisson à 19 minutes. Sélectionnez **SMART FINISH** (fin simultanée), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (le message HOLD [pause] s'affichera à l'écran de la Zone 2, jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 5 Lorsque la minuterie atteint 7 minutes, retirez le panier de la Zone 2 et secouez-le dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les asperges. Saupoudrez 2 c. à soupe (30 ml) de fromage parmesan sur les asperges et remuez légèrement pour bien mélanger. Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, transférez le saumon et les asperges dans une assiette de service. Saupoudrez les 2 c. à soupe (30 ml) de parmesan restant sur les asperges et servez.

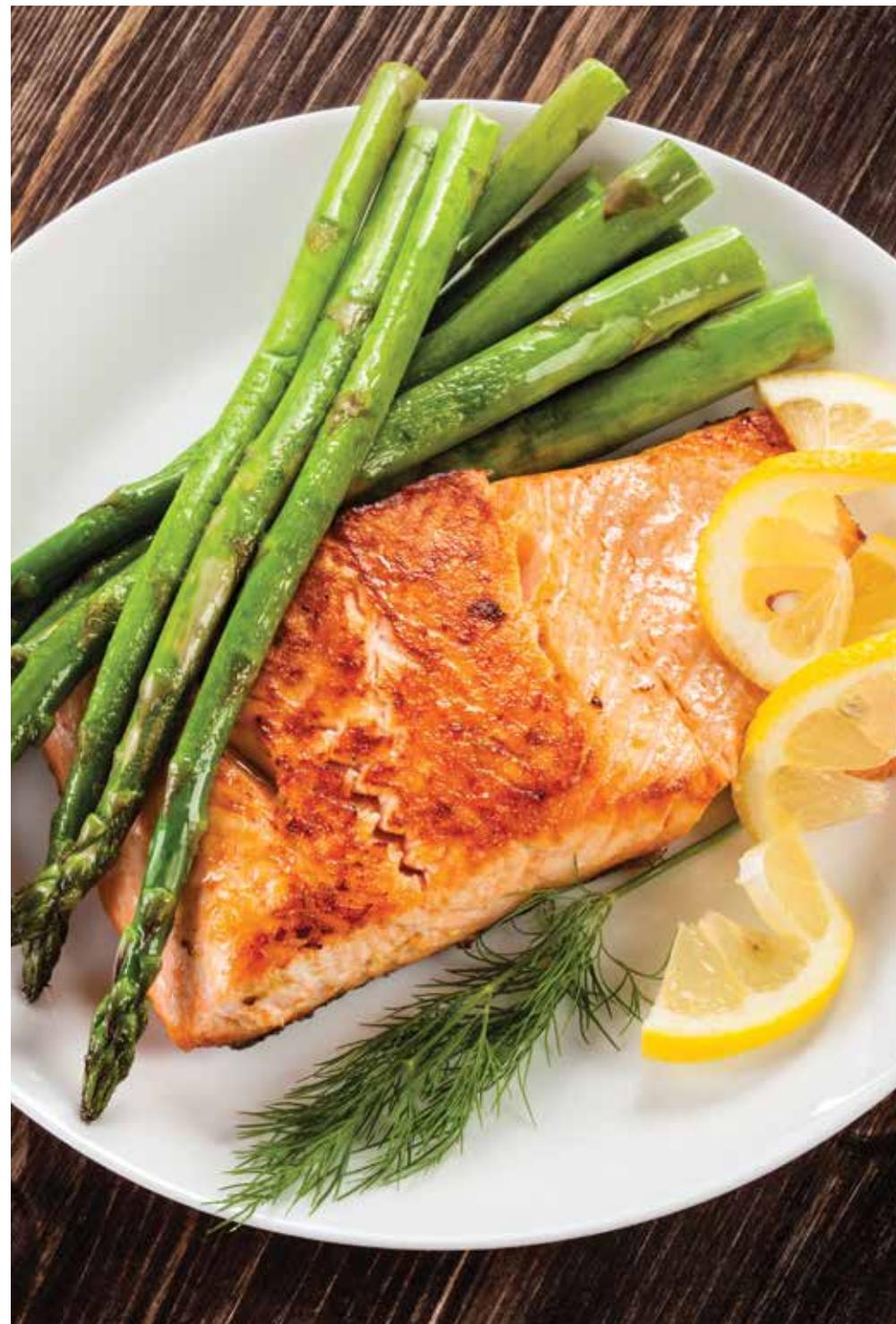
CONSEIL : Si vous préférez des filets de saumon frais, utilisez la même température, mais réduisez le temps de cuisson de la Zone 1 à 20 minutes.

Repas DualZone™

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante



2 ailes, de 2 façons

Préparation : 5 minutes | **Cuisson** : 1 heure

Donne : De 6 à 8 portions

Ingrédients

4 lb (1,8 kg) d'ailes de poulet fraîches

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

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

½ tasse (80 ml) de sauce

Buffalo du commerce (ou sauce au choix)

½ tasse (80 ml) de marinade au citron et à l'ail du commerce (ou marinade/sauce au choix)

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Dans un grand bol, mélangez les ailes de poulet, l'huile, le sel et le poivre. Divisez les ailes uniformément entre les 2 paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
- 3 Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frire à l'air chaud), réglez la température à 390°F (200°C) et le temps de cuisson à 60 minutes. Sélectionnez **MATCH COOK** (même mode de cuisson), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (l'appareil appliquera automatiquement les réglages de la Zone 1 à la Zone 2).
- 4 Lorsque la minuterie atteint 25 minutes, retirez les paniers un à la fois et secouez-les dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les ailes. Réinsérez les paniers pour poursuivre la cuisson. Répétez cette étape lorsque la minuterie atteint 10 minutes, et de nouveau lorsqu'elle atteint 5 minutes (utilisez une minuterie externe au besoin).
- 5 Une fois la cuisson terminée, assurez-vous que les ailes ont atteint le niveau de croustillant que vous souhaitez, et utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne des ailes atteint au moins 165°F (74°C). Placez les ailes dans 2 bols distincts et mélangez-les dans une sauce différente, puis servez pendant qu'elles sont chaudes.

Collation

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante

Bouchées au sucre à la cannelle avec trempette de glaçage

Préparation : 5 minutes | **Cuisson** : 12 minutes

Donne : De 4 à 6 portions

Ingrédients

1 tube (12,4 oz [350 g]) de brioches à la cannelle du commerce réfrigérées avec glaçage

1 c. à soupe (15 ml) de beurre salé, fondu

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle en poudre

Directives

- 1 Insérez une plaque pour cuisson croustillante dans le bas de chaque panier.
- 2 Sur une planche à découper propre, coupez chaque brioche à la cannelle en 4 morceaux. Divisez les morceaux de pâte uniformément entre les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
- 3 Sélectionnez Zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner **AIR FRY** (frire à l'air chaud), réglez la température à 350°F (175°C) et le temps de cuisson à 12 minutes. Sélectionnez **MATCH COOK** (même mode de cuisson), puis appuyez sur  pour commencer la cuisson (l'appareil appliquera automatiquement les réglages de la Zone 1 à la Zone 2).
- 4 Lorsque la minuterie atteint 5 minutes, retirez les paniers un à la fois et secouez-les dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les morceaux de pâte. Réinsérez les paniers pour poursuivre la cuisson.
- 5 Dans un petit bol, mélangez le sucre et la cannelle, puis mettez-les de côté.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ajoutez les morceaux de brioches à la cannelle dans un grand bol, glacez-les de beurre fondu, puis mélangez-les avec le sucre à la cannelle pour les enrober. Servez les bouchées au sucre à la cannelle chaudes avec le glaçage comme trempette.

Desserts

Recette pour débutants ●○○



2 plaques pour cuisson croustillante

Tableau pour la fonction Dehydrate (déshydrater)



UNE SEULE ZONE

Lorsque vous cuisinez dans une zone et que vous n'utilisez pas l'autre zone.

DUALZONE™

Lorsque vous cuisinez dans les deux zones à l'aide de la fonction Smart Finish™ (fin simultanée) ou Match Cook™ (même mode de cuisson).

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	LE TEMPS DE CUISSON EST LE MÊME POUR LES DEUX Zones
FRUITS ET LÉGUMES			
Pommes	Évidées, en tranches de 1/8 po (0,3 mm), rincées à l'eau citr., épongées	135°F (57°C)	De 7 à 8 heures
Asperges	En morceaux de 1 po, blanchis	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Bananes	Pelées, en tranches de 3/8 po	135°F (57°C)	De 8 à 10 heures
Betteraves	Pelées, en tranches de 1/8 po	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Aubergine	Pelée, en tranches de 1/4 po, blanchies	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Herbes fraîches	Rincées, épongées, sans les tiges	135°F (57°C)	4 heures
Racine de gingembre	En tranches de 3/8 po	135°F (57°C)	6 heures
Mangues	Pelées, en tranches de 3/8 po, sans le noyau	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (sans eau)	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Ananas	Pelé, sans le cœur, en tranches de 3/8 à 1/2 po	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1/2 po	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
Tomates	En tranches de 3/8 po ou râpées; réhydrater à la vapeur si désiré	135°F (57°C)	De 6 à 8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Bœuf séché	En tranches de 0,6 cm marinées toute la nuit	150°F (65°C)	De 5 à 7 heures
Poulet séché	En tranches de 0,6 cm marinées toute la nuit	150°F (65°C)	De 5 à 7 heures
Dinde séchée	En tranches de 0,6 cm marinées toute la nuit	150°F (65°C)	De 5 à 7 heures
Saumon séché	En tranches de 0,6 cm marinées toute la nuit	150°F (65°C)	De 3 à 5 heures

NINJA[®] Double Stack XL

FRITEUSE À AIR CHAUD
À 2 PANIERS



@ninja_kitchen_canada

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit,
visitez notre site web ninjakitchen.ca/fr

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.
DOUBLESTACK, DUALZONE, MATCH COOK et SMART FINISH sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.
© 2024 Shark Ninja Operating LLC.

SL401C_QSG_MP_Mv8