

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

NINJA™

MINI AIR FRYER QUICK START GUIDE

+ 5 IRRESISTIBLE RECIPES
+ COOKING CHARTS

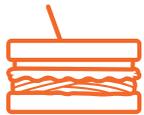
USING YOUR 2 QUART MINI AIR FRYER

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

ROTATE DIAL CLOCKWISE TO SELECT TIME AND GET COOKING

ACCESSORY REQUIRED	TEMP	TIME
	 Temp adjustment is not available.	
Crisper Plate	Traditional air frying at 400°F	Select your desired cooking time from 1-60 minutes

AIR FRY TIPS & TRICKS



SECURE YOUR FOOD

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



DON'T OVERCROWD

Evenly arrange and space ingredients out to ensure consistent browning.



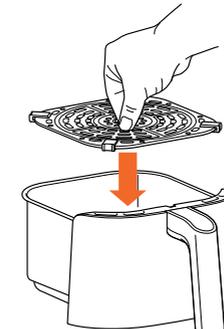
AVOID SMOKE

We recommend using Canola, Refined Coconut, Avocado, Vegetable, and Grapeseed oils. Avoid using Olive Oil, Butter, and Margarine.

We also recommend adding marinades within the last few minutes of cook cycle in order to prevent smoking.

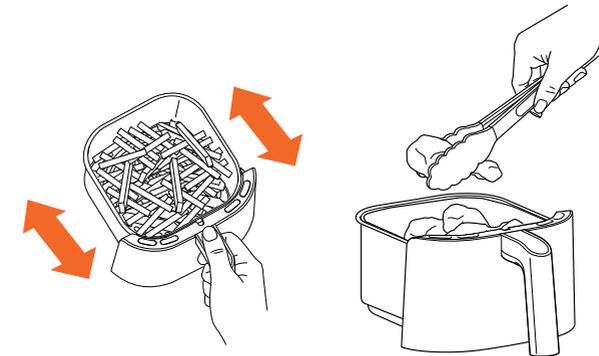
AIR FRY 101

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



CRISPER PLATE

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



SHAKE OR TOSS

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

PARMESAN GARLIC FRIES

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

1/2 pound frozen shoestring fries

1 teaspoon minced garlic

1 tablespoon unsalted butter, melted

2 tablespoons grated Parmesan cheese

1/2 teaspoon fresh parsley, finely chopped

DIRECTIONS

- 1 Install crisper plate in basket, then place fries on crisper plate and insert basket in unit.
- 2 To begin cooking, turn dial clockwise to 25 minutes.
- 3 After 15 minutes, remove basket and shake fries vigorously for 5 seconds, then reinsert basket to resume cooking.
- 4 While the fries cook, add the garlic and melted butter to a small bowl and stir to combine.
- 5 After 5 minutes, remove basket and pour butter mixture over the fries. Toss fries in basket until evenly coated in butter mixture, then reinsert basket to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, sprinkle fries in basket with Parmesan cheese and toss to coat. Garnish with parsley and serve warm.



BUFFALO CAULIFLOWER

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

1/2 head cauliflower, cut in 1-inch florets

1 tablespoon cornstarch

Nonstick cooking spray

1/4 cup Buffalo sauce

DIRECTIONS

- 1 Install crisper plate in basket.
- 2 In a large bowl, add the cauliflower and cornstarch. Toss until evenly coated, then spray with cooking spray, coating all sides.
- 3 Transfer cauliflower to basket, then insert basket in unit.
- 4 To begin cooking, turn dial clockwise to 25 minutes.
- 5 After 13 minutes, remove basket and shake cauliflower vigorously for 5 seconds, then reinsert basket to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, toss cauliflower with Buffalo sauce and serve warm.



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

LOADED POTATO SKINS

PREP: 1 MINUTES | **COOK:** 45 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

1 medium russet potato, pierced 4 times with a fork
1/2 cup shredded cheddar cheese
2 tablespoons bacon bits

TOPPINGS (optional)

Sour cream
Chopped scallions

DIRECTIONS

- 1 Install crisper plate in basket, then place potato on crisper plate and insert basket in unit.
- 2 To begin cooking, turn dial clockwise to 40 minutes.
- 3 When cooking is complete, remove potato from basket and cool for 10 minutes.
- 4 While potato is cooling, add the cheese and bacon bits to a medium bowl.
- 5 After 10 minutes, remove basket and cut potato in half lengthwise. Scoop out the cooked flesh of the potato, leaving 1/2-inch border. Discard the flesh or save for a later use. Fill empty cavity of potato halves with bacon and cheese mixture.
- 6 Place the loaded potato skins back on the crisper plate, then insert basket in unit.
- 7 To begin cooking, turn dial clockwise to 5 minutes.
- 8 When cooking is complete, remove loaded potato skins. Serve warm with sour cream and scallions as desired.



TERIYAKI WINGS

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 23 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

3/4 pound chicken wings (drumettes and flats)
1/4 cup teriyaki sauce
1 teaspoon chives, chopped

DIRECTIONS

- 1 Install crisper plate in basket, then place wings on crisper plate and insert basket in unit.
- 2 To begin cooking, turn dial clockwise to 23 minutes.
- 3 After 13 minutes, remove basket and flip wings with silicone-tipped tongs, then reinsert basket to resume cooking.
- 4 When cooking is complete, transfer wings to a medium bowl. Add teriyaki sauce and toss to coat. Garnish with chives and serve warm.



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

GRILLED CHEESE

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

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

FILLINGS (optional)

2 slices deli ham
2 slices deli turkey
1/2 Roma tomato, thinly sliced
1 tablespoon pickled jalapeños,
diced

DIRECTIONS

- 1** Place cheese on both slices of bread, topping cheese with fillings as desired. Close the sandwich and spread mayonnaise evenly on each side of assembled sandwich.
- 2** Install crisper plate in basket, then place sandwich on crisper plate and insert basket in unit.
- 3** To begin cooking, turn dial clockwise to 12 minutes.
- 4** After 6 minutes, use a nonstick spatula to flip the sandwich, then reinsert basket to resume cooking.
- 5** When cooking is complete, remove sandwich from basket. Cut in half and serve warm.



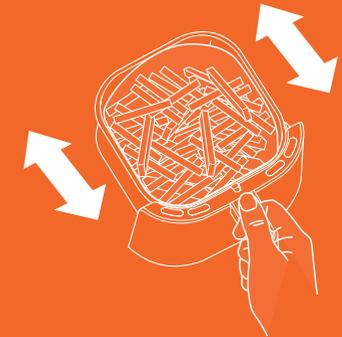
Air Fry Cooking Chart

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
VEGETABLES					
Broccoli	1/2 head	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	400°F	15-18 mins
Cauliflower	1/2 head	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	400°F	20-25 mins
Potatoes, russet	2 small	Cut in 1-inch wedges	1 Tbsp	400°F	25-30 mins
	1 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	400°F	35-40 mins
Potatoes, sweet	1/2 lb	Cut in 1-inch chunks	1 Tsp	400°F	20-25 mins
	1 small whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	400°F	35-40 mins
POULTRY					
Chicken breasts	1 breast (6-8 oz each)	Boneless	Brushed with oil	400°F	20-24 mins
Chicken wings	3/4 lb (12 oz)	Drumettes & flats	None	400°F	22-26 mins
FISH & SEAFOOD					
Salmon fillets	2 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	10-13 mins
PORK					
Hot Dogs	4 hot dogs	Whole	None	400°F	8-10 mins
FROZEN FOODS					
Burger, frozen	1/4 lb patty	1 inch thick	None	400°F	10-15 mins
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None	None	400°F	13-15 mins
Fish sticks	8 fish sticks	None	None	400°F	10-15 mins
French fries	1/2 lb	None	None	400°F	18-23 mins
Mozzarella sticks	1/2 box (8 oz)	None	None	400°F	12-15 mins
Pot stickers	1/2 bag (12 oz, 10 count)	None	None	400°F	12-15 mins
Pizza rolls	1/2 bag (10 oz, 20 count)	None	None	400°F	12-15 mins
Popcorn shrimp	1 box (14-16 ounces)	None	None	400°F	12-15 mins
Frozen sweet potato fries	1/2 bag (10 oz)	None	None	400°F	20-22 mins
Tater tots	1/2 lb	None	None	400°F	20-22 mins

For best results, shake or toss often.

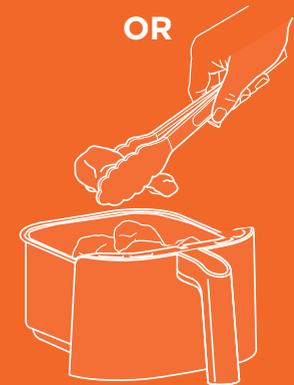
We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

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



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

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

NINJA™

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

AF080C_IG_QSG_E_F_REV_Mv3

© 2022 Shark Ninja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA (stylized) is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

NINJA™

MINI-FRITEUSE À AIR

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ 5 RECETTES
IRRÉSISTIBLES
+ TABLEAUX DE CUISSON

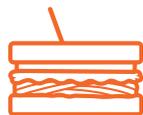
UTILISER VOTRE MINI-FRITEUSE À AIR DE 2 PINTES

La mini-friteuse à air Ninja® fait circuler de l'air ultra-chaud autour de vos aliments pour éliminer l'humidité de leur surface et leur donner une apparence dorée et une texture croustillante.

TOURNEZ LE CADRAN DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR SÉLECTIONNER LA DURÉE ET LANCER LA CUISSON

ACCESSOIRE REQUIS	TEMPÉRATURE	DURÉE
	 Le réglage de la température n'est pas disponible.	
Plaque à frites	Friture à l'air traditionnelle à 400 °F	Sélectionnez le temps de cuisson voulu entre 1 et 60 minutes

CONSEILS ET ASTUCES POUR FRIRE PAR CONVECTION



FIXEZ VOS ALIMENTS EN PLACE

Prévenez que les aliments légers ne soient soufflés par le ventilateur en les fixant avec des cure-dents.



NE LA SURCHARGEZ PAS

Disposez et espacez uniformément les aliments pour un brunissage homogène.



ÉVITEZ LA FUMÉE

Nous vous recommandons d'utiliser des huiles de canola, de noix de coco raffinée, d'avocat, de légumes et de pépins de raisin. Évitez d'utiliser de l'huile d'olive, du beurre et de la margarine.

Nous vous recommandons également d'ajouter les marinades dans les dernières minutes du cycle de cuisson afin d'éviter de provoquer de la fumée.

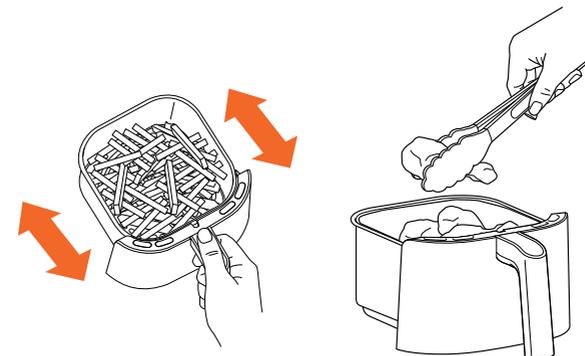
FRITURE PAR CONVECTION 101

Pour des recettes inspirantes et des tableaux de cuisson, visitez ninjakitchen.ca.



PLAQUE À FRITES

La plaque à frites permet de dorer uniformément les aliments. Nous vous recommandons de l'utiliser chaque fois que vous faites frire des aliments par convection.



SECOUEZ OU REMUEZ

Pour de meilleurs résultats, secouez fréquemment vos aliments ou remuez-les avec des pinces à embout en silicone pour les rendre aussi croustillants que désiré.

FRITES À L'AIL AU PARMESAN

PRÉP. : 5 MINUTES | **CUISSON :** 25 MINUTES | **DONNE :** 1 PORTION

INGRÉDIENTS

½ lb (226 g) de frites juliennes congelées
1 c. à thé (10 ml) d'ail émincé
1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, fondu
2 c. à soupe (30 ml) de fromage parmesan râpé
½ c. à thé (5 ml) de persil frais, finement haché

PRÉPARATION

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez les frites sur la plaque et insérez le panier dans l'appareil.
- 2 Pour commencer la cuisson, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre sur 25 minutes.
- 3 Après 15 minutes, retirez le panier et secouez vigoureusement les frites pendant 5 secondes, puis remettez le panier en place pour reprendre la cuisson.
- 4 Pendant que les frites cuisent, placez l'ail et le beurre fondu dans un petit bol et mélangez.
- 5 Après 5 minutes, retirez le panier et versez le mélange de beurre sur les frites. Remuez les frites dans le panier jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées de beurre, puis remettez le panier en place pour reprendre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, saupoudrez les frites dans le panier de parmesan et remuez-les pour les enrober. Garnissez le tout de persil et servez chaud.



CHOU-FLEUR À LA BUFFALO

PRÉP. : 5 MINUTES | **CUISSON :** 25 MINUTES | **DONNE :** 1 PORTION

INGRÉDIENTS

½ tête de chou-fleur, coupée en fleurons de 1 po (2,5 cm)
1 c. à soupe (15 ml) de féculé de maïs
Enduit à cuisson antiadhésif
¼ tasse (59 ml) de sauce Buffalo

PRÉPARATION

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier.
- 2 Déposez le chou-fleur et la féculé de maïs dans un grand bol. Mélangez le tout pour bien enrober, puis vaporisez de l'enduit végétal pour enduire tous les côtés.
- 3 Placez le chou-fleur dans le panier, puis placez le panier dans l'appareil.
- 4 Pour commencer la cuisson, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre sur 25 minutes.
- 5 Après 13 minutes, retirez le panier et secouez vigoureusement le chou-fleur pendant 5 secondes, puis remettez le panier en place pour reprendre la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, secouez le chou-fleur avec la sauce Buffalo et servez-le chaud.



CONSEIL : Le fait de secouer le chou-fleur pendant la cuisson est essentiel pour le rendre croustillant et doré. Ainsi, secouez-le ou remuez-le fréquemment avec des pinces à embout en silicone.

PELURES DE POMMES DE TERRE TOUTES GARNIES

PRÉP. : 1 MINUTE | **CUISSON** : 45 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

1 pomme de terre Russet moyenne, percée 4 fois avec une fourchette

½ tasse (120 ml) de fromage cheddar râpé

2 c. à soupe (30 ml) de bacon émietté

GARNITURES (facultatives)

Crème sure

Échalotes hachées

PRÉPARATION

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez la pomme de terre sur la plaque, puis insérez le panier dans l'appareil.
- 2 Pour commencer la cuisson, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre sur 40 minutes.
- 3 Une fois la cuisson terminée, retirez la pomme de terre du panier et laissez-la refroidir 10 minutes.
- 4 Pendant que la pomme de terre refroidit, placez le fromage et le bacon émietté dans un bol moyen.
- 5 Après 10 minutes, retirez le panier et coupez la pomme de terre en deux dans le sens de la longueur. Évidez la chair cuite de la pomme de terre, en laissant un bord d'environ ½ po (1,3 cm). Jetez la chair ou conservez-la pour une utilisation ultérieure. Remplissez la cavité vide des moitiés de pomme de terre avec le mélange de bacon et de fromage.
- 6 Remettez les pelures de pommes de terre toutes garnies sur la plaque à frites, puis placez le panier dans l'appareil.
- 7 Pour commencer la cuisson, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre sur 5 minutes.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirez les pelures de pommes de terre toutes garnies. Servez-les chaudes avec de la crème sure et des échalotes, au goût.



AILES TERIYAKI

PRÉP. : 5 MINUTES | **CUISSON** : 23 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

¾ lb (340 g) d'ailes de poulet (pilons et ailes)

¼ tasse (59 ml) de sauce teriyaki

1 c. à thé (10 ml) de ciboulette, hachée

PRÉPARATION

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez les ailes sur la plaque et placez le panier dans l'appareil.
- 2 Pour commencer la cuisson, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre sur 23 minutes.
- 3 Après 13 minutes, retirez le panier et retournez les ailes à l'aide de pinces à embout de silicone, puis replacez le panier pour reprendre la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, transférez les ailes à un bol moyen. Ajoutez la sauce teriyaki et remuez les ailes pour les enrober. Garnissez le tout de ciboulette et servez chaud.



CONSEIL : Le fait de secouer les ailes pendant la cuisson est essentiel pour les rendre croustillantes et dorées, alors secouez-les ou remuez-les fréquemment avec des pinces à embout en silicone.

SANDWICH AU FROMAGE FONDU

PRÉP. : 5 MINUTES | **CUISSON** : 12 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

2 tranches de pain blanc
3 tranches de fromage en tranches jaune
1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise

GARNITURES (en option)

2 tranches de jambon
2 tranches de dinde
½ tomate Roma, tranchée finement
1 c. à soupe (15 ml) de jalapeños marinés, coupés en dés

PRÉPARATION

- 1 Placez le fromage sur les deux tranches de pain, en ajoutant les garnitures par-dessus le fromage, au goût. Fermez le sandwich et tartinez la mayonnaise uniformément de chaque côté du sandwich assemblé.
- 2 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez le sandwich sur la plaque et placez le panier dans l'appareil.
- 3 Pour commencer la cuisson, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre sur 12 minutes.
- 4 Après 6 minutes, utilisez une spatule antiadhésive pour retourner le sandwich, puis remettez le panier dans l'appareil pour reprendre la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, retirez le sandwich du panier. Coupez-le en deux et servez-le chaud.



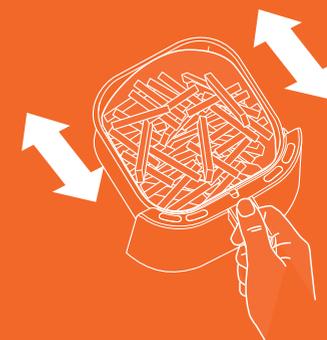
Tableau de cuisson par friture à l'air

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ENDUIRE D'HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUMES					
Brocoli	½ tête	Coupée en fleurons de 1 po (2,5 cm)	1 c. à soupe (15 ml)	400 °F (204 °C)	15 à 18 min
Chou-fleur	½ tête	Coupée en fleurons de 1 po (2,5 cm)	1 c. à soupe (15 ml)	400 °F (204 °C)	20 à 25 min
Pommes de terre, Russet	2 petites	Coupées en quartiers de 1 po (2,5 cm)	1 c. à soupe (15 ml)	400 °F (204 °C)	25 à 30 min
	1, entière (6-8 oz/170-225 g)	Percée avec une fourchette à trois reprises	Aucun	400 °F (204 °C)	35 à 40 min
Patates douces	½ lb (226 g)	En morceaux de 1 po (2,5 cm)	1 c. à thé (10 ml)	400 °F (204 °C)	20 à 25 min
	1, entière, petite (6-8 oz/170-225 g)	Percée avec une fourchette à trois reprises	Aucun	400 °F (204 °C)	35 à 40 min
VOLAILLE					
Poitrines de poulet	1 poitrine (6-8 oz/170-225 g chacune)	Désossée	Badigeonnées d'huile	400 °F (204 °C)	20 à 24 min
Ailes de poulet	¾ lb (340 g)	Pilons et ailes	Aucun	400 °F (204 °C)	22 à 26 min
POISSON ET FRUITS DE MER					
Filets de saumon	2 filets (4 oz/110 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400 °F (204 °C)	10 à 13 min
PORC					
Hot dogs	4 hot dogs	Entiers	Aucun	400 °F (204 °C)	8 à 10 min
ALIMENTS CONGELÉS					
Hamburger congelé	Galette de ¼ lb (113 g)	1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Aucun	400 °F (204 °C)	10 à 15 min
Pépites de poulet	1 boîte (12 oz/340 g)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	13 à 15 min
Bâtonnets de poisson	8 bâtonnets de poisson	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	10 à 15 min
Frites	½ lb (226 g)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	18 à 23 min
Bâtonnets de mozzarella	½ boîte (8 oz/226 g)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	12 à 15 min
Quenelles	½ sac (12 oz/340 g, 10 quenelles)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	12 à 15 min
Roulés de pizza	½ sac (10 oz/283 g, 20 quenelles)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	12 à 15 min
Crevettes popcorn	1 boîte (14-16 oz/455 g)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	12 à 15 min
Frites de patate douce	½ sac (10 oz/283 g)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	20 à 22 min
Bouchées de pommes de terre	½ lb (226 g)	Aucun	Aucun	400 °F (204 °C)	20 à 22 min

Pour de meilleurs résultats, secouez ou remuez souvent.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer ou de les brasser pour obtenir les résultats souhaités.

Suivez ces temps de cuisson comme guide, en les adaptant à vos préférences.



Secouez les aliments

OU



Remuez-les avec des pinces à bout en silicone

*Après avoir coupé les pommes de terre, laissez les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour retirer l'excédent d'amidon. Asséchez les frites. Plus les frites sont sèches, meilleurs sont les résultats.

NINJA™

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit, allez à notre site Web : ninjakitchen.ca

AF080C_IG_QSG_E_F_REV_Mv3

© 2022 Shark Ninja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA (stylized) is a trademark of SharkNinja Operating LLC.