

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

NINJA™
Foodi®
XL **2-BASKET AIR FRYER**

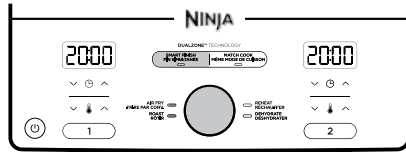
**QUICK
START
GUIDE**

**+ COOKING CHARTS
+ 10 IRRESISTIBLE RECIPES**

Using DualZone™ Technology

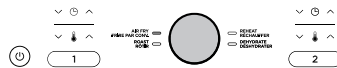
Smart Finish

Cooking 2 foods using 2 different functions, temps, or cook times?
Program each zone and use SMART FINISH to have both zones finish at the same time.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in baskets.
- The unit defaults to Zone 1.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g., AIR FRY).



STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Program Zone 2

- Select Zone 2 by pressing 2.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g., ROAST), and repeat Step 2.



STEP 4: Begin Cooking

- Select SMART FINISH.
- Press center of dial to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display HOLD.

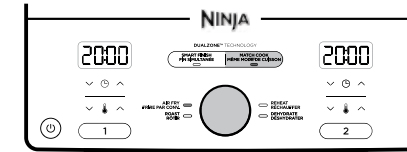


NOTE: To ensure a synchronized cook time completion, press the dial to START/PAUSE. Refer to page 6 for further instructions.

Using DualZone™ Technology

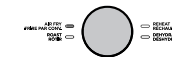
Match Cook

Cooking the same food in each zone?
Set Zone 1 and use MATCH COOK to automatically match settings to Zone 2.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in baskets.
- The unit defaults to Zone 1.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g., AIR FRY).



STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Begin Cooking

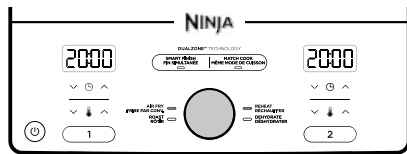
- Press MATCH COOK.
- Press center of dial to begin cooking.



NOTE: To pause a zone or cancel time in a zone, refer to page 6 for further instructions.

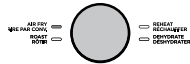
Using Two Zones

Not worried about both zones finishing at the same time and want to shorten cook time? When Smart Finish or Match Cook are not selected, technology is integrated into the design to automatically optimize the distribution of power when manually selecting two zones with different cook times. This means the food in the zone with the longer cook time may finish cooking before the set time ends. Check food frequently to avoid overcooking.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in baskets.
- The unit defaults to Zone 1.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g., AIR FRY).



STEP 2: Set Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Program Zone 2

- Repeat Steps 1 and 2 for Zone 2.



STEP 4: Begin Cooking

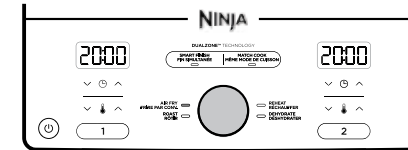
- Press center of dial to begin cooking.
- Check food frequently to avoid overcooking.



NOTE: For best results, start checking food for doneness before cook time ends. Stop cooking at any time if the desired level of crispiness has been achieved, but make sure any raw proteins have reached a food-safe temperature.

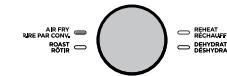
Using a Single Zone

Only cooking one thing?
Fill a single zone and use it like a traditional air fryer.



STEP 1: Program Zone 1

- Place food in basket.
- The unit defaults to Zone 1.
- Turn the dial to select a cooking 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 Time & Temperature

- Use the TEMP arrows to set the temperature.
- Use the TIME arrows to set the time.



STEP 3: Begin Cooking

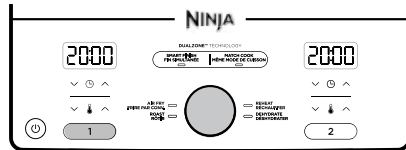
- Press center of dial to begin cooking.

Pausing and Ending Cook Times

Pausing Time in a Single Zone (While Both Zones Are Running)

STEP 1: Pausing a Single Zone

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



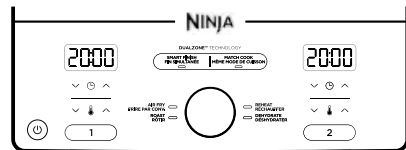
NOTE: In SMART FINISH mode, we recommend pressing the dial to pause both zones. Pausing only one zone will impact a synchronized finish time.

STEP 2: Resume Cooking

- To resume cooking, press center of dial.



Ending the Cook Time in One Zone (While Using Both Zones)



STEP 1: Select Zone

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



STEP 2: Adjust Time

- Press the down TIME arrow to bring time down to 0.



STEP 3: Resume Cooking

- After 3 seconds, END will appear on the display.
- Cooking will continue in the other zone.

READY TO START COOKING?

Learn how to make complete meals that are done at the same time.

FLIP TO FIND:

Single Zone & DualZone™
Technology Cooking Charts 8

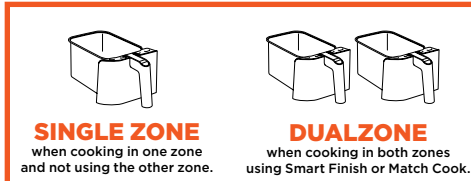
SMART FINISH Recipe Charts 14

10+ Irresistible Recipes 16

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.



INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP		
VEGETABLES						
Asparagus	2 bunches	Stems trimmed, cut in 2-inch pieces	2 tsp	390°F	10-13 mins	16-20 mins
Beets	6-7 small	Whole	None	390°F	30-35 mins	35-40 mins
Bell peppers (for roasting)	4 small peppers	Whole	None	390°F	10-15 mins	15-20 mins
Broccoli	2 heads	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	390°F	10-13 mins	24-28 mins
Brussels sprouts	2 lbs	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	400°F	17-20 mins	24-30 mins
Butternut squash	2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces	1 Tbsp	390°F	22-25 mins	35-40 mins
Carrots	2 lbs	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	1 Tbsp	390°F	15-18 mins	27-32 mins
Cauliflower	1 heads	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	390°F	18-20 mins	22-25 mins
	2 heads	Cut in 1-inch florets	2 Tbsp	390°F	20-23 mins	25-30 mins
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 Tbsp	390°F	12-15 mins	18-20 mins
Green beans	2 bags (12 oz each)	Trimmed	1 Tbsp	390°F	14-16 mins	18-22 mins
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stems removed	None	300°F	7-9 mins	15-20 mins
Mushrooms	1 lb	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	390°F	9-13 mins	13-15 mins
Potatoes, russet <small>*Allow raw fries to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat dry for best results.</small>	1 lb	Hand-cut fries*, thick	1/2-2 Tbsp, canola	400°F	19-24 mins	28-35 mins
	2 lbs	Cut in 1-inch wedges	1 Tbsp	400°F	23-27 mins	40-45 mins
	2 lbs	Hand-cut fries*, thin	1/2-3 Tbsp, canola	400°F	24-29 mins	37-42 mins
	2 lbs	Hand-cut fries*, thick	1/2-3 Tbsp, canola	400°F	26-31 mins	42-47 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	400°F	30-35 mins	37-40 mins
Potatoes, sweet	2 lbs	Cut in 1-inch chunks	1 Tbsp	400°F	22-26 mins	38-42 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	400°F	36-42 mins	40-45 mins
Zucchini	2 lbs	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces	1 Tbsp	390°F	20-24 mins	28-32 mins
POULTRY						
Whole Chicken	5 lbs	Bone in	Brushed with oil	350°F	45-50 mins	55-60 mins
Chicken breasts	2 breasts (3/4-1 1/2 lbs each)	Bone in	Brushed with oil	390°F	25-30 mins	30-35 mins
	4 breasts (1/2-3/4 lb each)	Boneless	Brushed with oil	390°F	22-24 mins	25-28 mins
Chicken thighs	4 thighs (6-10 oz each)	Bone in	Brushed with oil	390°F	26-30 mins	36-40 mins
	4 thighs (4-8 oz each)	Boneless	Brushed with oil	390°F	18-22 mins	25-28 mins
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	18-22 mins	40-45 mins
	3 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	41-45 mins	55-65 mins
	4 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	45-50 mins	65-70 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using two zones, press center of dial.

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

To resume cooking, press center of dial again.

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

Shake your food

We recommend shaking your food at least twice during the cooking cycle for best results.



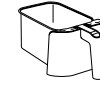
OR
Toss with silicone-tipped tongs



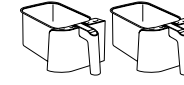
Air Fry Cooking Chart, continued

NOTE: Reference these charts to prepare large family meals or crowd-pleasing appetizers for entertaining. Once you get the hang of capacities and cook times, mix and match foods to dazzle your family and friends.

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.



SINGLE ZONE
when cooking in one zone and not using the other zone.



DUALZONE
when cooking in both zones using Smart Finish or Match Cook.

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP		
FISH & SEAFOOD						
Crab cakes	4 cakes (6-8 oz each)	None	Brushed with oil	390°F	8-12 mins	10-13 mins
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole	None	390°F	5-8 mins	15-18 mins
Salmon fillets	2 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	7-10 mins	12-14 mins
	3 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	7-12 mins	13-17 mins
	4 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	400°F	7-12 mins	16-20 mins
Shrimp	2 lbs	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	390°F	11-15 mins	15-19 mins
BEEF						
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	½ inch thick	Brushed with oil	390°F	8-10 mins	10-13 mins
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole	Brushed with oil	390°F	10-20 mins	14-22 mins
PORK						
Bacon	3 strips, cut in half	None	None	350°F	8-10 mins	9-12 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each)	Bone in	Brushed with oil	390°F	15-17 mins	23-27 mins
	4 boneless chops (6 oz each)	Boneless	Brushed with oil	390°F	18-22 mins	24-26 mins
Pork tenderloins	2 lbs	None	Brushed with oil	375°F	20-24 mins	32-38 mins
Sausages	5 sausages	None	None	390°F	7-10 mins	18-22 mins
FROZEN FOODS						
Chicken cutlets	3 cutlets	None	None	400°F	18-21 mins	20-25 mins
Chicken nuggets	2 boxes (12 oz each)	None	None	390°F	16-18 mins	21-25 mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	390°F	14-16 mins	17-22 mins
Fish sticks	24 fish sticks	None	None	390°F	14-18 mins	22-26 mins
French fries	1 lb	None	None	400°F	18-22 mins	28-32 mins
	2 lbs	None	None	400°F	28-33 mins	48-53 mins
	3 lbs	None	None	400°F	48-53 mins	55-60 mins
Mozzarella sticks	2 boxes (11 oz each)	None	None	375°F	10-13 mins	15-18 mins
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None	1 Tbsp	390°F	12-14 mins	16-18 mins
Pizza rolls	1 ½ bags (60 count)	None	None	390°F	17-21 mins	20-24 mins
Popcorn shrimp	2 boxes (14-16 oz)	None	None	390°F	14-16 mins	20-24 mins
Sweet potato fries	2 lbs	None	None	375°F	24-28 mins	34-38 mins
Tater tots	2 lbs	None	None	375°F	22-26 mins	30-34 mins
Onion Rings	1 lb	None	None	375°F	16-18 mins	22-26 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using two zones, press center of dial.

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

To resume cooking, press center of dial again.

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

Shake your food

We recommend shaking your food at least twice during the cooking cycle for best results.

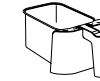


OR

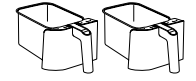
Toss with silicone-tipped tongs



Dehydrate Chart



SINGLE ZONE
when cooking in one zone
and not using the other zone.



DUALZONE
when cooking in both zones
using Smart Finish or Match Cook.

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

Using DualZone™ Technology: SMART FINISH

SMART FINISH eliminates the need for back-to-back cooking. Now you can cook two different foods with two different cook times, and watch as they finish at the same time. Simply program each zone, and let the **SMART FINISH** feature do the rest.

NOTE: For all recipes in this chart, season with salt and pepper as desired.

CHOOSE ANY TWO	ADD ONE RECIPE PER ZONE			SET BOTH ZONES AND USE SMART FINISH
RECIPE	AMOUNT	MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Crab Cakes	4 crab cakes	Brush with melted butter	Air Fry	390°F 20 minutes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes	1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	390°F 15 minutes
Maple Sage Pork Chops	3-4 boneless pork chops (4 oz each)	1 Tbsp canola oil 1 Tbsp maple syrup	Roast	390°F 22-25 minutes
Cajun Russet Potatoes	6 medium potatoes, diced	2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Air Fry	400°F 50 minutes
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)	1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	330°F 35 minutes
Green Beans with Almonds	24 oz green beans, ends trimmed	2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	390°F 20 minutes
Miso Glazed Salmon	4 salmon fillets (6 oz each)	2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	390°F 18 minutes
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	2 lbs Brussels sprouts, cut in half	2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	390°F 30-35 minutes
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)	1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	400°F 27 minutes
Plant Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)	1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	375°F 20 minutes
Mediterranean Cauliflower	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets	1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	390°F 35 minutes
French Fries	2 lbs French fries	Season as desired	Air Fry	400°F 50-55 minutes

NOTE: For your own best results, start checking food for doneness 2 minutes before cook time ends. Stop cooking at any time if the desired level of crispiness has been achieved, but make sure any raw proteins have reached a food-safe temperature.

BONELESS BARBECUE PORK CHOPS WITH SQUASH & GREEN BEAN MELODY

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 40 MINUTES | **MAKES:** 4-8 SERVINGS

INGREDIENTS

12 ounces green beans, trimmed, cut in half
1 package (20 ounces) of pre-cut butternut squash
1 1/2 tablespoons olive oil
2 teaspoons kosher salt, divided
1 teaspoon ground black pepper
4 frozen boneless pork chops (roughly 5 ounces each, no more than 2 inches thick)
1/2 cup pre-made barbecue sauce

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, toss green beans, butternut squash, olive oil, 1 teaspoon of salt, and pepper.
- 2 Install a crisper plate in both baskets. Place pork chops in the Zone 1 basket. Season each pork chop with the remaining teaspoon of salt and evenly add barbecue sauce on top. Insert basket in unit. Place vegetables in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 3 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 30 minutes. Select Zone 2, select AIRFRY, set temperature to 400°F, and set time to 40 minutes. Press center of dial to begin cooking.
- 4 When Zone 1 time reaches 0, check pork chops for doneness; they should reach an internal temperature of 145°F. Gently transfer to a serving dish and allow them to rest while the vegetables finish cooking.
- 5 When Zone 2 time reaches 0, transfer the vegetables to a bowl and serve with pork chops.

BUFFALO CHICKEN ENCHILADAS

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 package (8 ounces) cream cheese, softened
8 ounces shredded Mexican blend cheese
2 tablespoons prepared Buffalo sauce
9 ounces pre-cooked carved chicken breast, diced
2 cans (10 ounces each) enchilada sauce
16 5-inch corn tortillas
1/4 cup sliced scallions

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, mix together cream cheese, 4 ounces of the shredded cheese, and Buffalo sauce. After mixing, fold in diced chicken.
- 2 Pour 1/2 can of enchilada sauce into each basket.
- 3 Lay out 8 tortillas, then divide 4 ounces of the cream cheese between the 8 tortillas (roughly 3 tablespoons for each). Roll one at a time, then place snugly in the Zone 1 basket. Repeat this step with the remaining tortillas and cream cheese, placing the rolled tortillas in the Zone 2 Basket. Top both baskets of rolled tortillas with the remaining can of enchilada sauce.
- 4 Insert both baskets in unit. Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 375°F, and set time to 20 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press center of dial to begin cooking.
- 5 When the time reaches 5 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove baskets from unit and sprinkle the enchiladas with the remaining shredded cheese. Reinsert baskets and press center of dial to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, remove enchiladas from baskets, sprinkle with chopped scallions, and serve.

BUFFALO TOFU WITH RANCH DIPPING SAUCE

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 containers (14 or 16 ounces each) extra firm tofu, cut in 1-inch cubes, divided
2/3 cup cornstarch, divided
Nonstick cooking spray
1/2 cup prepared Buffalo sauce
1/4 cup prepared ranch dipping sauce

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, add half the tofu and toss with 1/3 cup cornstarch until the tofu is evenly coated. For best results, place coated tofu in a mesh strainer and sift away any excess cornstarch. Generously spray the tofu with nonstick cooking spray.
- 2 Install a crisper plate in both baskets. Place the prepared tofu in the Zone 1 basket, then insert basket in unit.
- 3 Repeat Step 1 with the remaining tofu and cornstarch. Place the tofu in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 4 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 25 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press center of dial to begin cooking.
- 5 When the time reaches 15 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove baskets from unit and shake tofu. Reinsert baskets and press center of dial to resume cooking.
- 6 When the time reaches 5 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove baskets from unit and shake tofu. Reinsert baskets and press center of dial to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, transfer the tofu to a large bowl and toss with Buffalo sauce until evenly coated.
- 8 Serve tofu with ranch dipping sauce.

TIP: For crispier, crunchier results, wrap tofu in paper towels before Step 1. Press the wrapped tofu under a 5-pound weight for 30 minutes, rewrapping the tofu with fresh paper towels every 10 minutes.

CHEESY TATER TOTS WITH GRAVY

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 40 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 bag (2 pounds) frozen tater tots
1 medium white onion, peeled, small diced
1 clove garlic, peeled, minced
1 tablespoon canola oil
1/2 teaspoon kosher salt
1/4 teaspoon ground black pepper
1 jar (18 ounces) gravy
1/4 cup water
1/2 teaspoon smoked paprika
7 ounces shredded whole milk mozzarella cheese
1/4 cup sliced scallions or chives

DIRECTIONS

- 1 Install crisper plate in the Zone 1 basket. Add tater tots, then insert basket in unit.
- 2 Add diced onion, garlic, canola oil, salt, and pepper to Zone 2 basket (without crisper plate). Toss to evenly coat the onion, then insert basket in unit.
- 3 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 40 minutes. Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 350°F, and set time to 25 minutes. Press center of dial to begin cooking.
- 4 When Zone 1 time reaches 25 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit and give the basket a light toss. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 5 When Zone 2 time reaches 10 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit and add gravy and water. Stir mixture with a wooden spoon or rubber spatula. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 6 When Zone 1 time reaches 6 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit, sprinkle tater tots with paprika, and give the basket a light toss. Top tater tots with mozzarella. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, transfer tater tots to a serving plate and top with gravy and scallions.

CHICKEN TENDERS & CURLY FRIES

PREP: 1 MINUTE | **COOK:** 38 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 1/2 pounds frozen breaded chicken tenders
1 1/2 pounds frozen curly French fries

OPTIONAL CONDIMENTS

Ketchup, as desired
Yellow mustard, as desired

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both baskets. Place chicken tenders in the Zone 1 basket, then insert basket in unit. Place curly fries in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 2 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 28 minutes. Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 38 minutes. Select SMART FINISH. Press center of dial to begin cooking.
- 3 When Zone 2 time reaches 24 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit and shake curly fries. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 4 When Zone 1 and 2 times reach 14 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove baskets from unit and shake. Reinsert baskets and press center of dial to resume cooking.
- 5 When cooking is complete, transfer chicken tenders and curly French fries to a serving plate. Serve with optional condiments as desired.

FRENCH TOAST CROISSANTS WITH BREAKFAST SAUSAGE

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

3 large eggs
2 tablespoons whole milk
1 teaspoon ground cinnamon
1/2 teaspoon kosher salt
2 tablespoons maple syrup, plus more for serving (optional)
4 cooked croissants, tips trimmed
8 small breakfast sausage links

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both baskets. In a large bowl, whisk together the eggs, milk, cinnamon, salt, and maple syrup.
- 2 Place croissants in the egg mixture and flip to evenly coat both sides. Allow croissants to sit in egg mixture for 10 minutes. Place the coated croissants in the Zone 1 basket, cut-side down, then insert basket in unit.
- 3 Place the sausage links in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 4 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 375°F, and set time to 15 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings to Zone 1. Press center of dial to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, serve French toast croissants with sausage links and maple syrup, as desired.

TIP: Leave the bread out for a few hours before cooking so it can dry out a bit—it will soak up more egg that way.

HONEY GARLIC MEATBALLS

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 36 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

3 pounds of 1/2 -ounce frozen prepared Italian meatballs, divided
8 cloves garlic, peeled, minced
1/2 cup honey
1/3 cup ketchup
2 tablespoons soy sauce
2 tablespoons fresh parsley, chopped

DIRECTIONS

- 1 Install a crisper plate in both baskets. Place half the meatballs in the Zone 1 basket, then insert basket in unit. Place the other half in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 2 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 36 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings with Zone 1. Press center of dial to begin cooking.
- 3 In a medium bowl, combine remaining ingredients and mix well.
- 4 When the time reaches 20 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove baskets from unit and shake the meatballs. Reinsert baskets and press center of dial to resume cooking.
- 5 When the time reaches 6 minutes, minutes, press center of dial to pause cooking. Remove Zone 1 basket from unit, and pour meatballs into a large bowl. Pour half the honey garlic sauce into the large bowl with the meatballs and toss to evenly coat. Place meatballs back into Zone 1 basket and reinsert basket. Repeat this step with the Zone 2 basket, then press center of dial to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, transfer meatballs to a bowl. Top with chopped parsley and serve.

PEANUT BUTTER CUP PUFF PASTRY

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 11 MINUTES | **MAKES:** 9 SERVINGS

INGREDIENTS

1 sheet puff pastry, cut in 9 squares
18 peanut butter cups

DIRECTIONS

- 1 On a clean work surface, gently press down on a puff pastry square to slightly expand the surface area. Then place 2 peanut butter cups in the center.
- 2 Pull each corner of the puff pastry dough over the peanut butter cups then pinch the top to seal. Repeat this with the remaining corners and seal as necessary.
- 3 Repeat steps 1 and 2 with remaining puff pastry squares and peanut butter cups.
- 4 Place 5 puff pastries in the Zone 1 basket, then insert basket in unit. Place remaining 4 puff pastries in the Zone 2 basket, then insert basket in unit.
- 5 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 11 minutes. Select MATCH COOK to match Zone 2 settings to Zone 1. Press center dial to begin cooking.
- 6 When cooking is complete, remove baskets from unit and allow to cool on counter for 3 minutes before serving.

SPICY ITALIAN SAUSAGE, BELL PEPPER, MUSHROOM & ONION SUBS

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 30 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 medium onion, peeled, thinly sliced
1 red bell pepper, thinly sliced, seeds removed
2 green bell peppers, thinly sliced, seeds removed
8 ounces baby Bella mushrooms, sliced
2 tablespoons canola oil
1 teaspoon kosher salt
1/2 teaspoon ground black pepper
8 each spicy Italian sausage links
8 each sub rolls
Yellow mustard, optional

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, toss together onion slices, bell pepper slices, mushrooms, canola oil, salt, and pepper. Place vegetables in Zone 1 basket (without crisper plate), then insert basket in unit.
- 2 Insert a crisper plate in Zone 2 basket and add sausages, then insert basket in unit.
- 3 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 30 minutes. Select Zone 2, select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 20 minutes. Press center of dial to begin cooking.
- 4 When Zone 1 time reaches 20 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit and toss vegetables. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 5 When Zone 1 time reaches 10 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit and toss vegetables again. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 6 When Zone 2 time reaches 0, remove sausages from basket and allow them to rest on a serving dish.
- 7 When vegetables are complete, remove basket from unit. Divide the onion, peppers, and mushrooms between the buns, then top with sausages and mustard, if desired. Serve warm.

SWEET POTATO SAUSAGE HASH

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 50 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

2 pounds sweet potatoes, peeled, diced in 1/2-inch pieces
1/4 cup minced garlic
1 small onion, peeled, diced
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon ground black pepper
3 tablespoons of canola oil
1/2 cup water
2 pounds mild ground breakfast sausage
1/2 teaspoon ground cinnamon
1 tablespoon dried sage
1 1/4 teaspoon chili powder
8 large eggs, poached or fried (optional)
2 tablespoons fresh parsley, chopped for garnish (optional)
Favorite hot sauce, for serving (optional)

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, toss sweet potatoes with garlic, onion, pepper, salt, pepper, and canola oil.
- 2 Install a crisper plate in the Zone 1 basket, add 1/2 cup water and sweet potatoes, and insert basket in unit. Spread out the ground sausage in the Zone 2 basket (without a crisper plate installed), then insert basket in unit.
- 3 Select Zone 1, select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 50 minutes. Select Zone 2, select ROAST, set temperature to 350°F, and set time to 30 minutes. Select SMART FINISH. Press center of dial to begin cooking.
- 4 When Zone 1 and Zone 2 time reaches 10 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove baskets from unit. Shake Zone 1 basket for 10 seconds. Reinsert basket in unit. Use a wooden spoon to break up the sausage in the Zone 2 basket. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 5 When Zone 1 time reaches 10 minutes, press center of dial to pause cooking. Remove basket from unit and shake for 10 seconds. Reinsert basket and press center of dial to resume cooking.
- 6 When cooking is complete, remove both baskets from unit and combine the potatoes and sausage. Add the cinnamon, sage, and chili powder and mix thoroughly to form the hash.
- 7 Serve hash with poached or fried eggs on top and garnish with parsley and hot sauce if desired.

TIP: To soften the sub rolls, place them on top of the unit to warm while the other ingredients are cooking.

NINJA Foodi[®]

XL 2-BASKET AIR FRYER

**Looking for more recipe inspiration,
tips, and tricks?**

Join us and thousands of Foodi[®] friends
on the Official Ninja Foodi Family[™] Community.
[Facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily](https://www.facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily)

  @NinjaKitchenCanada

For questions or to register your product,
visit us online at ninjakitchen.ca/register/guarantee.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating, LLC.
DUALZONE, NINJA (stylized), and NINJA FOODI FAMILY are trademarks of SharkNinja Operating, LLC.
© 2022 Shark Ninja Operating LLC.

DZ300C_QSG_IG_E_F_MP_Mv4

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

NINJA™
Foodi

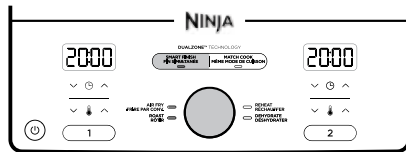
TG FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ TABLEAUX DE CUISSON
+ 10 RECETTES IRRÉSISTIBLES

Utilisation de la technologie Dualzone™ Smart Finish (fin simultanée)

Vous cuisinez 2 aliments avec 2 fonctions, températures ou temps de cuisson différents?
Programmez chaque zone et utilisez la fonction SMART FINISH (fin simultanée)
pour que les deux zones finissent leur cuisson en même temps.



ÉTAPE 1 : Zone de programme 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- La zone 1 est sélectionnée par défaut.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).



ÉTAPE 2 : Réglez l'heure et la température

- Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.
- Réglez le temps à l'aide des flèches TIME (temps).



ÉTAPE 3 : Zone de programme 2

- Appuyez sur 2 pour sélectionner la zone 2.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., ROAST [rôtir]) et répétez l'étape 2.



ÉTAPE 4 : Commencez à cuisiner

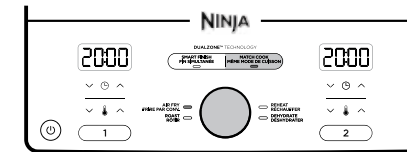
- Sélectionnez SMART FINISH (fin simultanée).
- Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- La zone dont le temps de cuisson est plus court affiche HOLD (pause).



REMARQUE : Pour vous assurer que le temps de cuisson est synchronisé, appuyez sur la molette pour DÉMARRER ou METTRE EN PAUSE. Reportez-vous à la page 6 pour des instructions supplémentaires.

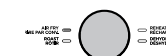
Utilisation de la technologie Dualzone™ Match Cook (même mode de cuisson)

Vous cuisinez les mêmes aliments dans chaque zone?
Réglez la zone 1 et utilisez la fonction MATCH COOK (même mode de cuisson)
pour faire correspondre automatiquement les réglages à ceux de la zone 2.



ÉTAPE 1 : Zone de programme 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- La zone 1 est sélectionnée par défaut.
- Tournez la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).



ÉTAPE 2 : Réglez l'heure et la température

- Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.
- Réglez le temps à l'aide des flèches TIME (temps).



ÉTAPE 3 : Commencez à cuisiner

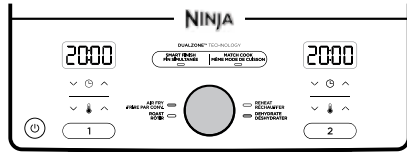
- Appuyez sur MATCH COOK (même mode de cuisson).
- Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.



REMARQUE : Pour mettre une zone en pause ou annuler le temps dans une zone, reportez-vous à la page 6 pour obtenir des instructions supplémentaires.

Utilisation des deux zones

La cuisson n'a pas à se terminer en même temps dans les deux zones et vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson? Lorsque le mode Smart Finish (fin simultanée) ou Match Cook (même mode de cuisson) n'est pas sélectionné, la technologie intégrée dans la conception optimise automatiquement la répartition de la puissance lorsque deux zones sont sélectionnées manuellement avec des temps de cuisson différents. Cela signifie que les aliments dans la zone où le temps de cuisson est plus long peuvent arrêter de cuire avant la fin du temps de cuisson défini. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter toute cuisson excessive.



ÉTAPE 1 : Zone de programme 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- La zone 1 est sélectionnée par défaut.
- Tourner la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).



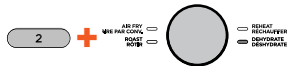
ÉTAPE 2 : Régler l'heure et la température

- Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.
- Réglez le temps à l'aide des flèches TIME (temps).



ÉTAPE 3 : Zone de programme 2

- Répétez les étapes 1 et 2 pour la zone 2.



ÉTAPE 4 : Commencez à cuisiner

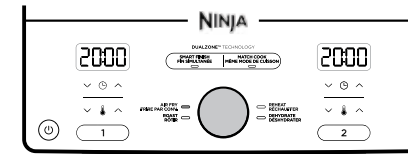
- Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter toute cuisson excessive.



REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, commencez à vérifier la cuisson des aliments avant la fin du temps de cuisson. Arrêtez la cuisson à tout moment si vos aliments sont croustillants à votre goût, mais assurez-vous que toutes les protéines crues ont atteint la température sécuritaire.

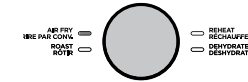
Utilisation d'une seule zone

Vous ne cuisinez qu'un seul aliment?
Remplissez une zone et utilisez-la comme une friteuse à air traditionnelle.



ÉTAPE 1 : Zone de programme 1

- Placez les aliments dans le panier.
- La zone 1 est sélectionnée par défaut.
- Tourner la molette pour sélectionner une fonction de cuisson (p. ex., AIR FRY [frire à l'air chaud]).



REMARQUE : Si vous voulez cuisiner dans la zone 2 seulement, sélectionnez d'abord cette zone, puis une fonction.

ÉTAPE 2 : Régler l'heure et la température

- Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.
- Réglez le temps à l'aide des flèches TIME (temps).



ÉTAPE 3 : Commencez à cuisiner

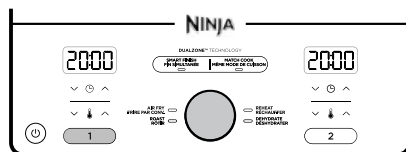
- Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.

Mise en pause et fin du temps de cuisson

Mise en pause dans une seule zone (quand les deux zones sont utilisées)

ÉTAPE 1 : Mise en pause d'une seule zone

- Sélectionnez la zone que vous voulez mettre en pause (p. ex., zone 1).
- Appuyez au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause.



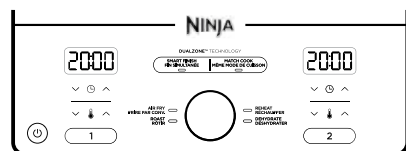
REMARQUE : En mode SMART FINISH (fin simultanée), on recommande d'appuyer sur la molette pour mettre les deux zones en pause. La mise en pause d'une seule zone aura une incidence sur la synchronisation de l'heure de fin.

ÉTAPE 2 : Reprise de la cuisson

- Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau au centre de la molette.



Fin du temps de cuisson dans une zone (quand les deux zones sont utilisées)



ÉTAPE 1 : Sélectionnez la zone

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



ÉTAPE 2 : Réglez le temps

- Appuyez sur la flèche TIME (temps) orientée vers le bas pour ramener le temps à 0.



ÉTAPE 3 : Reprise de la cuisson

- Au bout de 3 secondes, le mot END (fin) apparaît à l'écran.
- La cuisson continue dans l'autre zone.

PRÊT À CUISINER?

Apprenez à préparer des repas complets
qui sont prêts en même temps.

TOURNER POUR TROUVER :

Tableaux de cuisson à une zone
et avec la technologie DualZone™ 8

Tableaux de recettes pour la fonction
SMART FINISH (FIN SIMULTANÉE) 14

10+ recettes irrésistibles 16

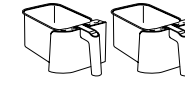
Tableau de cuisson à la friteuse à l'air chaud

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 de 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. 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 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).

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	INCORPORER L'HUILE	TEMPÉRATURE		
LÉGUMES						
Asperges	2 bottes	Tiges coupées, couper en morceaux de 5 cm	10 ml	390 °F (200 °C)	10 à 13 min.	16 à 20 min.
Betteraves	6 à 7, petites	Entières	Aucun	390 °F (200 °C)	30 à 35 min.	35 à 40 min.
Poivrons (à rôtir)	4 petits poivrons	Entiers	Aucun	390 °F (200 °C)	10 à 15 min.	15 à 20 min.
Brocoli	2 têtes	Coupées en bouquets de 2,5 cm	15 ml	390 °F (200 °C)	10 à 13 min.	24 à 28 min.
Choux de Bruxelles	900 g	Coupé en deux, tige retirée	15 ml	400°F (205 °C)	17 à 20 min.	24 à 30 min.
Courge musquée	900 g	Coupée en morceaux de 2,5 à 5 cm	15 ml	390 °F (200 °C)	22 à 25 min.	35 à 40 min.
Carottes	900 g	Pelées, coupées en morceaux de 2,5 à 5 cm	15 ml	390 °F (200 °C)	15 à 18 min.	27 à 32 min.
Chou-fleur	1 tête	Coupé en bouquets de 2,5 cm	15 ml	390 °F (200 °C)	18 à 20 min.	22 à 25 min.
	2 têtes	Coupées en bouquets de 2,5 cm	30 ml	390 °F (200 °C)	20 à 23 min.	25 à 30 min.
Épis de maïs	2 épis coupés en deux	Enveloppes enlevées	15 ml	390 °F (200 °C)	12 à 15 min.	18 à 20 min.
Haricots verts	2 sacs (340 g chacun)	Parés	15 ml	390 °F (200 °C)	14 à 16 min.	18 à 22 min.
Chou frisé (pour croustilles)	5 tasses, tassées	Déchirées en morceaux, tiges enlevées	Aucun	300°F (150 °C)	7 à 9 min.	15 à 20 min.
Champignons	450 g	Rincés, coupés en quartiers	15 ml	390 °F (200 °C)	9 à 13 min.	13 à 15 min.
Pommes de terre Russet *laissez les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour retirer l'excédent d'amidon. Sécher en tapotant pour obtenir de meilleurs résultats.	450 g	Frites coupées à la main*, épaisses	7 à 30 ml d'huile de canola	400°F (205 °C)	19 à 24 min.	28 à 35 min.
	900 g	Couper en pointes de 2,5 cm	15 ml	400°F (205 °C)	23 à 27 min.	40 à 45 min.
	900 g	Frites coupées à la main*, minces	7 à 45 ml d'huile de canola	400°F (205 °C)	24 à 29 min.	37 à 42 min.
	900 g	Frites coupées à la main*, épaisses	7 à 45 ml d'huile de canola	400°F (205 °C)	26 à 31 min.	42 à 47 min.
	3 entières (170 à 230 g)	Percées avec une fourchette à trois reprises	Aucun	400°F (205 °C)	30 à 35 min.	37 à 40 min.
Patates douces	900 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm	15 ml	400°F (205 °C)	22 à 26 min.	38 à 42 min.
	3 entières (170 à 230 g)	Percées avec une fourchette à trois reprises	Aucun	400°F (205 °C)	36 à 42 min.	40 à 45 min.
Courgettes	900 g	Coupées en quatre dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	15 ml	390 °F (200 °C)	20 à 24 min.	28 à 32 min.
VOLAILLE						
Poulet entier	2,2 kg	Avec os	Badigeonné d'huile	350°F (175 °C)	45 à 50 min.	55 à 60 min.
Poitrines de poulet	2 poitrines (340 à 680 g chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	25 à 30 min.	30 à 35 min.
	4 poitrines (225 à 340 g chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	22 à 24 min.	25 à 28 min.
Cuisses de poulet	4 cuisses (170 à 280 g chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	26 à 30 min.	36 à 40 min.
	4 cuisses (110 à 230 g chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	18 à 22 min.	25 à 28 min.
Ailes de poulet	900 g	Pilons et ailes	15 ml	390 °F (200 °C)	18 à 22 min.	40 à 45 min.
	1,3 kg	Pilons et ailes	15 ml	390 °F (200 °C)	41 à 45 min.	55 à 65 min.
	1,8 kg	Pilons et ailes	15 ml	390 °F (200 °C)	45 à 50 min.	65 à 70 min.

Pour de meilleurs résultats, secouer ou remuer souvent.

Pour mettre les deux zones en pause, appuyez au centre de la molette.

Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez au centre de la molette.

Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau au centre de la molette.

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

Secouez les aliments

Nous vous recommandons de secouer les aliments au moins deux fois pendant le cycle de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.



OU

Mélangez avec des pinces à embout en silicone



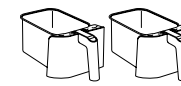
Tableau de cuisson à la friteuse à l'air chaud (suite)

REMARQUE : Reportez-vous à ces tableaux pour préparer de grands repas familiaux ou des hors-d'œuvre qui plairont à tous. Une fois que vous êtes habitué aux capacités et aux temps de cuisson, mélangez les aliments pour en mettre plein la vue à votre famille et à vos amis.

CONSEIL : Si vous cuisinez de plus petites quantités d'aliments, utilisez la température recommandée, mais réduisez le temps. 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 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).

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	INCORPORER L'HUILE	TEMPÉRATURE		
POISSON ET FRUITS DE MER						
Croquettes de crabe	4 croquettes (170 à 230 g chacune)	Aucun	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	8 à 12 min.	10 à 13 min.
Queues de homard	4 queues (de 80 à 110 g chacune)	Entières	Aucun	390 °F (200 °C)	5 à 8 min.	15 à 18 min.
Filets de saumon	2 filets (110 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400°F (205 °C)	7 à 10 min.	12 à 14 min.
	3 filets (110 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400°F (205 °C)	7 à 12 min.	13 à 17 min.
	4 filets (110 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	400°F (205 °C)	7 à 12 min.	16 à 20 min.
Crevettes	900 g	Entières, décortiquées, avec la queue	15 ml	390 °F (200 °C)	11 à 15 min.	15 à 19 min.
BŒUF						
Hamburgers	2 galettes de 110 g, maigre à 80 %	1,25 cm d'épaisseur	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	8 à 10 min.	10 à 13 min.
Steaks	2 steaks (225 g chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	390 °F (200 °C)	10 à 20 min.	14 à 22 min.
PORC						
Bacon	3 tranches, coupées en deux	Aucun	Aucun	350°F (175 °C)	8 à 10 min.	9 à 12 min.
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (280 à 340 g chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	15 à 17 min.	23 à 27 min.
	4 côtelettes désossées (170 g chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	390 °F (200 °C)	18 à 22 min.	24 à 26 min.
Filets de porc	900 g	Aucun	Badigeonnés d'huile	375°F (190 °C)	20 à 24 min.	32 à 38 min.
Saucisses	5 saucisses	Aucun	Aucun	390 °F (200 °C)	7 à 10 min.	18 à 22 min.
ALIMENTS CONGELÉS						
Escalopes de poulet	3 escalopes	Aucun	Aucun	400°F (205 °C)	18 à 21 min.	20 à 25 min.
Pépites de poulet	2 boîtes (340 g chacune)	Aucun	Aucun	390 °F (200 °C)	16 à 18 min.	21 à 25 min.
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucun	Aucun	390 °F (200 °C)	14 à 16 min.	17 à 22 min.
Bâtonnets de poisson	24 bâtonnets de poisson	Aucun	Aucun	390 °F (200 °C)	14 à 18 min.	22 à 26 min.
	450 g	Aucun	Aucun	400°F (205 °C)	18 à 22 min.	28 à 32 min.
	900 g	Aucun	Aucun	400°F (205 °C)	28 à 33 min.	48 à 53 min.
Frites	1,3 kg	Aucun	Aucun	400°F (205 °C)	48 à 53 min.	55 à 60 min.
	450 g	Aucun	Aucun	400°F (205 °C)	18 à 22 min.	28 à 32 min.
Bâtonnets de mozzarella	2 boîtes (310 g chacune)	Aucun	Aucun	375°F (190 °C)	10 à 13 min.	15 à 18 min.
Raviolis	2 sacs (300 g)	Aucun	15 ml	390 °F (200 °C)	12 à 14 min.	16 à 18 min.
Roulés de pizza	1,5 sacs (60 unités)	Aucun	Aucun	390 °F (200 °C)	17 à 21 min.	20 à 24 min.
Crevettes popcorn	2 boîtes (400 à 450 g)	Aucun	Aucun	390 °F (200 °C)	14 à 16 min.	20 à 24 min.
Frites de patate douce	900 g	Aucun	Aucun	375°F (190 °C)	24 à 28 min.	34 à 38 min.
Pommes de terre en bouchées	900 g	Aucun	Aucun	375°F (190 °C)	22 à 26 min.	30 à 34 min.
Rondelles d'oignon	450 g	Aucun	Aucun	375°F (190 °C)	16 à 18 min.	22 à 26 min.

Pour de meilleurs résultats, secouer ou remuer souvent.

Pour mettre les deux zones en pause, appuyez au centre de la molette.

Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez au centre de la molette.

Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau au centre de la molette.

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

Secouez les aliments

Nous vous recommandons de secouer les aliments au moins deux fois pendant le cycle de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.



OU

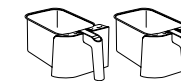
Mélangez avec des pinces à embout en silicone



Tableau de déshydratation



UNE 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	
FRUITS ET LÉGUMES			LES TEMPS SONT LES MÊMES POUR LES DEUX ZONES
Pommes	Évidées, coupées en tranches de 0,3 mm, rincées dans de l'eau citronnée, épongées	135°F (58 °C)	7 à 8 heures
Asperges	Coupées en morceaux de 2,5 cm, blanchies	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Bananes	Pelées, coupées en tranches de a cm	135°F (58 °C)	8 à 10 heures
Betteraves	Pelées, coupées en tranches de 0,3 cm	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Aubergine	Pelée, coupée en tranches de 0,6 cm, blanchie	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Herbes fraîches	Rincées, épongées, tiges enlevées	135°F (58 °C)	4 heures
Racine de gingembre	Coupée en tranches de 1 cm	135°F (58 °C)	6 heures
Mangues	Pelées, coupées en tranches de 1 cm, noyau retiré	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (ne pas laver)	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Ananas	Pelé, évidé, coupé en tranches de 1 à 1,25 cm	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1,25 cm	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
Tomates	Coupées en tranches de 1 cm ou râpées; cuire à la vapeur si uneréhydratation est prévue	135°F (58 °C)	6 à 8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Jerky de bœuf	Coupé en tranches de 0,6 cm d'épaisseur, mariné toute la nuit	150°F (65 °C)	5 à 7 heures
Jerky de poulet	Coupé en tranches de 0,6 cm d'épaisseur, mariné toute la nuit	150°F (65 °C)	5 à 7 heures
Jerky de dinde	Coupé en tranches de 0,6 cm d'épaisseur, mariné toute la nuit	150°F (65 °C)	5 à 7 heures
Jerky de saumon	Coupé en tranches de 0,6 cm d'épaisseur, mariné toute la nuit	150°F (65 °C)	3 à 5 heures

Utilisation de la technologie DualZone™ : SMART FINISH (fin simultanée)

La fonction **SMART FINISH (fin simultanée)** élimine le besoin de faire cuire les aliments un après l'autre. Vous pouvez maintenant cuire deux aliments différents à deux temps de cuisson différents, et en regarder la cuisson se terminer en même temps. Il suffit de programmer chaque zone et de laisser la fonction **SMART FINISH (fin simultanée)** faire le reste.

REMARQUE : Pour toutes les recettes dans ce tableau, assaisonnez de sel et de poivre au goût.

RÉGLEZ LES DEUX ZONES ET UTILISEZ LA FONCTION SMART FINISH (FIN SIMULTANÉE)

RECETTE	QUANTITÉ	MÉLANGER OU COMBINER CES INGRÉDIENTS	FONCTION	TEMPÉRATURE/TEMPS
Croquettes de crabe	4 croquettes de crabe	Badigeonner de beurre fondu	Frيره à l'air chaud	390 °F (200 °C) 20 minutes
Tomates grillées au vinaigre balsamique	1 l de tomates cerises	120 ml de vinaigre balsamique, 15 ml d'huile de canola	Rôtir	390 °F (200 °C) 15 minutes
Côtelettes de porc à l'érable et à la sauge	3 ou 4 côtelettes de porc désossées (110 ml chacune)	15 ml d'huile de canola, 15 ml de sirop d'érable	Rôtir	390 °F (200 °C) 22 à 25 minutes
Pommes de terre Russet à la Cajun	6 pommes de terre moyennes, coupées en dés	30 ml d'huile de canola, 30 ml d'assaisonnement à la Cajun	Frيره à l'air chaud	400 °F (205 °C) 50 minutes
Pain de viande classique	450 g de mélange à pain de viande (bœuf, porc, veau)	60 ml de ketchup, 60 ml de moutarde jaune, 1 œuf, 120 ml de chapelure panko, 60 ml de fromage parmesan	Frيره à l'air chaud	330 °F (165 °C) 35 minutes
Haricots verts avec amandes	380 g de haricots verts, extrémités coupées	30 ml d'huile de canola, 120 ml d'amandes tranchées	Frيره à l'air chaud	390 °F (200 °C) 20 minutes
Saumon glacé au miso	4 filets de saumon (170 g chacun)	30 ml de pâte de miso, 5 ml d'huile de canola. Badigeonner le saumon	Frيره à l'air chaud	390 °F (200 °C) 18 minutes
Choux de Bruxelles miel et noisettes	900 g de choux de Bruxelles, coupés en deux	30 ml d'huile de canola, 60 ml de miel, 120 ml de noisettes hachées	Frيره à l'air chaud	390 °F (200 °C) 30 à 35 minutes
Hauts de cuisse de poulet Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec la peau (110 à 140 ml chacune)	240 ml de sauce buffalo, mélanger avec le poulet	Frيره à l'air chaud	400 °F (205 °C) 27 minutes
Hamburger de « viande » à base de plantes	450 g de « viande » hachée à base de plantes (4 boulettes de 110 g)	15 ml d'ail émincé, 15 ml d'oignon émincé	Frيره à l'air chaud	375 °F (190 °C) 20 minutes
Chou-fleur méditerranéen	1 tête de chou-fleur, coupée en bouquets de 1,25 cm	120 ml de tahini, 30 ml d'huile de canola	Frيره à l'air chaud	390 °F (200 °C) 35 minutes
Frites	900 g de frites	Assaisonner au goût	Frيره à l'air chaud	400 °F (205 °C) 50 à 55 minutes

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, commencez à vérifier la cuisson des aliments 2 minutes avant la fin du temps de cuisson. Arrêtez la cuisson à tout moment si vos aliments sont croustillants à votre goût, mais assurez-vous que toutes les protéines crues ont atteint la température sécuritaire.

CÔTELETTES DE PORC BARBECUE DÉSOSSÉES AVEC MÉLANGE DE COURGE ET DE HARICOTS VERTS

PRÉP. : 10 MINUTES | **CUISSON** : 40 MINUTES | **DONNE** : 4 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

340 g de haricots verts,
parés et coupés en deux
1 paquet (570 g) de courge
musquée précoupée
22 ml d'huile d'olive
6 g de sel casher, divisé
2,5 g de poivre noir moulu
4 côtelettes de porc
désossées congelées
(environ 140 g chacune,
pas plus de 5 mm d'épaisseur)
240 ml de sauce barbecue
déjà préparée

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélanger les haricots verts, la courge musquée, l'huile d'olive, 3 g de sel et le poivre.
- 2 Installer une plaque à frites dans les deux paniers. Placer les côtelettes de porc dans le panier de la zone 1. Assaisonner chaque côtelette de porc avec les 3 g de sel restants et ajouter uniformément la sauce barbecue sur le dessus. Insérer le panier dans l'appareil. Placer les légumes dans le panier de la zone 2, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 3 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 400 °F (205 °C) et régler le temps à 30 minutes. Sélectionner la zone 2, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 400 °F (205 °C) et régler le temps à 40 minutes. Appuyer au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsque le temps de la zone 1 atteint 0, vérifier la cuisson des côtelettes de porc; elles devraient atteindre une température interne de 145 °F (63 °C). Transférer délicatement dans un plat de service et laisser reposer pendant que les légumes terminent leur cuisson.
- 5 Lorsque le temps de la zone 2 atteint 0, transférer les légumes dans un bol et servir avec les côtelettes de porc.

ENCHILADAS AU POULET BUFFALO

PRÉP. : 15 MINUTES | **CUISSON** : 20 MINUTES | **DONNE** : 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 paquet (230 g) de fromage
à la crème, ramolli
225 g de fromage râpé
mélange mexicain
30 ml de sauce Buffalo préparée
250 g de poitrine de poulet
précuite, taillée en dés
2 boîtes (300 ml chacune)
de sauce enchilada
16 tortillas de maïs de 13 cm
50 g d'oignons verts tranchés

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélanger le fromage à la crème, 100 g de fromage râpé et la sauce Buffalo. Après avoir mélangé, incorporer le poulet en dés.
- 2 Verser 1/2 boîte de sauce enchilada dans chaque panier.
- 3 Étendre 8 tortillas, puis diviser 115 g de fromage à la crème entre les 8 tortillas (environ 40 g chacun). Rouler un tortilla à la fois, puis bien le placer dans le panier de la zone 1. Répéter cette étape avec les tortillas et le fromage à la crème restants, en plaçant les tortillas roulés dans le panier de la zone 2. Garnir les deux paniers de tortillas roulés avec le reste de la sauce enchilada.
- 4 Insérer les deux paniers dans l'appareil. Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 375°F (205 °C) et régler le temps à 20 minutes. Sélectionner la fonction MATCH COOK (même mode de cuisson) pour que la zone 2 ait les mêmes réglages que la zone 1. Appuyer au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps atteint 5 minutes, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer les paniers de l'appareil et saupoudrer les enchiladas avec le reste du fromage râpé. Réinsérer les paniers et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirer les enchiladas des paniers, parsemer d'oignons verts hachés et servir.

TOFU BUFFALO AVEC TREMPETTE RANCH

PRÉP. : 10 MINUTES | **CUISSON** : 25 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 contenants (400 ou 450 g chacun) de tofu extra-ferme, coupé en cubes de 2,5 cm, divisés

85 g de fécule de maïs, divisée

Aérosol de cuisson antiadhésif

120 ml de sauce Buffalo préparée

60 ml de trempette ranch préparée

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, ajouter la moitié du tofu et mélanger avec 40 ml de fécule de maïs jusqu'à ce que le tofu soit bien enrobé. Pour de meilleurs résultats, placer le tofu enrobé dans une passoire en filet et tamiser l'excédent de fécule de maïs. Vaporiser généreusement le tofu d'aérosol de cuisson.
- 2 Installer une plaque à frites dans les deux paniers. Placer le tofu préparé dans le panier de la zone 1, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 3 Répéter l'étape 1 avec le reste du tofu et de la fécule de maïs. Placer le tofu dans le panier de la zone 2, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 4 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 390°F (205 °C) et régler le temps à 25 minutes. Sélectionner la fonction MATCH COOK (même mode de cuisson) pour que la zone 2 ait les mêmes réglages que la zone 1. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps atteint 15 minutes, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer les paniers de l'appareil et secouer le tofu. Réinsérer les paniers et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque le temps atteint 5 minutes, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer les paniers de l'appareil et secouer le tofu. Réinsérer les paniers et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, transférer le tofu dans un grand bol et mélanger avec la sauce Buffalo jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
- 8 Servir le tofu avec la trempette ranch.

CONSEIL : Pour des résultats plus croustillants, envelopper le tofu dans des essuie-tout avant l'étape 1. Presser le tofu emballé sous un poids de 2 kg pendant 30 minutes, en enroulant de nouveau le tofu avec des essuie-tout frais toutes les 10 minutes.

POMMES DE TERRE EN BOUCHÉES AU FROMAGE AVEC SAUCE

PRÉP. : 5 MINUTES | **CUISSON** : 40 MINUTES | **DONNE** : 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 sac (900 g) de pommes de terre en bouchées congelées

1 oignon blanc moyen, épluché, coupé en petits dés

1 gousse d'ail, épluchée, hachée

15 ml d'huile de canola

3 g de sel casher

1,5 g de poivre noir moulu

1 pot (510 g) de sauce

180 ml d'eau

3 de paprika fumé

200 g de fromage mozzarella entier râpé

60 ml d'oignons verts ou de ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Installer la plaque à frites dans le panier de la zone 1. Ajouter les pommes de terre en bouchées, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 2 Ajouter les oignons en dés, l'ail, l'huile de canola, le sel et le poivre dans le panier de la zone 2 (sans plaque à frites). Remuer pour enrober uniformément l'oignon, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 3 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 390°F (200 °C) et régler le temps à 40 minutes. Sélectionner la zone 2, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 350°F (205 °C) et régler le temps à 25 minutes. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsque le temps atteint 25 minutes dans la zone 1, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil et le remuer doucement. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque le temps atteint 10 minutes dans la zone 2, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil et ajouter la sauce et l'eau. Mélanger le tout avec une cuillère en bois ou une spatule en caoutchouc. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque le temps atteint 6 minutes dans la zone 1, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil, saupoudrer le paprika sur les pommes de terre en bouchées et remuer doucement le panier. Garnir les pommes de terre en bouchées de mozzarella. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, transférer les pommes de terre en bouchées dans une assiette de service et garnir de sauce et d'oignons verts.

FILETS DE POULET ET FRITES BOUCLÉES

PRÉP. : 1 MINUTE | **CUISSON** : 38 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

680 g de filets de poulet panés congelés

680 g de frites bouclées congelées

CONDIMENTS FACULTATIFS

Ketchup, si désiré

Moutarde jaune, si désiré

PRÉPARATION

- 1 Installer une plaque à frites dans les deux paniers. Placer les filets de poulet dans le panier de la zone 1, puis insérer le panier dans l'appareil. Placer les frites bouclées dans le panier de la zone 2, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 2 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 390°F (205 °C) et régler le temps à 28 minutes. Sélectionner la zone 2, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 400 °F (205 °C) et régler le temps à 38 minutes. Sélectionner SMART FINISH (fin simultanée). Appuyer au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 3 Lorsque le temps atteint 24 minutes dans la zone 2, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil et secouer les frites bouclées. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 4 Lorsque le temps atteint 14 minutes dans les zones 1 et 2, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer les paniers de l'appareil et les secouer. Réinsérer les paniers et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, transférer les filets de poulet et les frites bouclées dans une assiette de service. Servir avec les condiments facultatifs, au goût.

CROISSANTS RÔTIÉS À LA FRANÇAISE AVEC SAUCISSES À DÉJEUNER

PRÉP. : 10 MINUTES | **CUISSON** : 15 MINUTES | **DONNE** : 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 gros œufs

30 ml de lait entier

3 g de cannelle en poudre

3 g de sel casher

30 ml sirop d'érable, et plus pour servir (facultatif)

4 croissants cuits, pointes coupées

8 petites saucisses à déjeuner

PRÉPARATION

- 1 Installer une plaque à frites dans les deux paniers. Dans un grand bol, fouetter les œufs, le lait, la cannelle, le sel et le sirop d'érable.
- 2 Placer les croissants dans le mélange d'œufs et les retourner pour les enrober uniformément des deux côtés. Laisser les croissants reposer dans le mélange d'œufs pendant 10 minutes. Placer les croissants enrobés dans le panier de la zone 1, côté coupé vers le bas, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 3 Placer les ingrédients dans les paniers, puis insérer les paniers dans l'appareil.
- 4 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 375°F (190 °C) et régler le temps à 15 minutes. Sélectionner la fonction MATCH COOK (même mode de cuisson) pour que les réglages de la zone 2 soient les mêmes que ceux de la zone 1. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, servir les croissants rôtis à la française avec des saucisses et du sirop d'érable, au goût.

CONSEIL : Laisser le pain sorti quelques heures avant de le faire cuire pour qu'il sèche un peu; il absorbera davantage d'œufs de cette façon.

BOULETTES DE VIANDE AU MIEL ET À L'AIL

PRÉP. : 10 MINUTES | **CUISSON :** 36 MINUTES | **DONNE :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,3 kg de boulettes de viande préparées à l'italienne de 15 g, divisées
8 gousses d'ail, épluchées, hachées
75 ml de miel
75 ml de ketchup
30 ml de sauce soya
3 g de persil haché

PRÉPARATION

- 1 Installer une plaque à frites dans les deux paniers. Placer la moitié des boulettes de viande dans le panier de la zone 1, puis insérer le panier dans l'appareil. Placer l'autre moitié dans le panier de la zone 2, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 2 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frire à l'air chaud), régler la température à 400°F (205 °C) et régler le temps à 36 minutes. Sélectionner la fonction MATCH COOK (même mode de cuisson) pour que la zone 2 ait les mêmes réglages que la zone 1. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 3 Dans un bol moyen, combiner le reste des ingrédients et bien mélanger.
- 4 Lorsque le temps atteint 20 minutes, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer les paniers de l'appareil et secouer les boulettes. Réinsérer les paniers et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque le temps atteint 6 minutes, appuyez au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de la zone 1 et verser les boulettes de viande dans un grand bol. Verser la moitié de la sauce au miel et à l'ail dans le grand bol avec les boulettes de viande et mélanger pour bien les enrober. Remettre les boulettes de viande dans le panier de la zone 1 et réinsérer le panier. Répéter cette étape avec le panier de la zone 2, puis appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, transférer les boulettes de viande dans un bol. Garnir de persil haché et servir.

PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE D'ARACHIDE

PRÉP. : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 11 MINUTES | **DONNE :** 9 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée, coupée en 9 carrés
18 coupelles de beurre d'arachide

PRÉPARATION

- 1 Sur une surface de travail propre, appuyer doucement sur un carré de pâte feuilletée pour étendre légèrement la surface. Placer ensuite 2 coupelles de beurre d'arachide au centre.
- 2 Tirer chaque coin de la pâte feuilletée pardessus les coupelles de beurre d'arachide, puis pincer le dessus pour sceller. Répéter ces étapes avec les coins restants et les sceller au besoin.
- 3 Répéter les étapes 1 et 2 avec le reste des carrés de pâte feuilletée et des coupelles de beurre d'arachide.
- 4 Placer 5 pâtes feuilletées dans le panier de la zone 1, puis insérer le panier dans l'appareil. Placer les 4 autres pâtes feuilletées dans le panier de la zone 2, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 5 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frire à l'air chaud), régler la température à 390°F (200 °C) et régler le temps à 11 minutes. Sélectionner la fonction MATCH COOK (même mode de cuisson) pour que les réglages de la zone 2 soient les mêmes que ceux de la zone 1. Appuyer au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirer les paniers de l'appareil et laisser refroidir sur le comptoir 3 minutes avant de servir.

SOUS-MARINS ÉPICÉS À LA SAUCISSE ITALIENNE, AU POIVRON, AUX CHAMPIGNONS ET À L'OIGNON

PRÉP. : 10 MINUTES | **CUISSON :** 30 MINUTES | **DONNE :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen, épluché, tranché finement
1 poivron rouge, tranché finement, épépiné
2 poivrons verts, tranchés finement, épépinés
225 g de champignons mini Bella, tranchés
30 ml d'huile de canola
4 g de sel casher
2 g de poivre noir moulu
8 saucisses italiennes piquantes
8 pains à sous-marin
Moutarde jaune, facultatif

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélanger les tranches d'oignon, les tranches de poivron, les champignons, l'huile de canola, le sel, et poivre. Placer les légumes dans le panier de la zone 1 (sans plaque à frites), puis insérer le panier dans l'appareil.
- 2 Insérer une plaque à frites dans le panier de la zone 2 et ajouter les saucisses, puis insérer le panier dans l'appareil.
- 3 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 390°F (205 °C) et régler le temps à 30 minutes. Sélectionner la zone 2, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 390°F (205 °C) et régler le temps à 20 minutes. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsque le temps atteint 20 minutes dans la zone 1, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil et remuer les légumes. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque le temps atteint 10 minutes dans la zone 1, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil et remuer les légumes de nouveau. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de la zone 2 atteint 0, retirer les saucisses du panier et les laisser reposer sur un plat de service.
- 7 Une fois les légumes terminés, retirer le panier de l'appareil. Répartir l'oignon, les poivrons et les champignons entre les pains, puis garnir de saucisses et de moutarde, si désiré. Servir chaud.

CONSEIL : Pour ramollir les pains à sous-marin, les placer sur le dessus de l'appareil pour qu'ils se réchauffent pendant la cuisson des autres ingrédients.

HACHIS DE PATATES DOUCES ET DE SAUCISSES

PRÉP. : 10 MINUTES | **CUISSON :** 50 MINUTES | **DONNE :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

900 g de patates douces, pelées, coupées en dés de 2,5 cm
35 g d'ail haché
1 petit oignon, épluché, coupé en dés
8 g de sel casher
4 g de poivre noir moulu
45 ml d'huile de canola
120 ml d'eau
900 g de saucisse à déjeuner légère hachée
1,5 g de cannelle en poudre
1,5 g de sauge séchée
6 g de poudre de chili
8 gros œufs, pochés ou frits (facultatif)
3 g de persil frais, haché pour la garniture (facultatif)
Sauce piquante préférée, pour servir (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélanger les patates douces avec l'ail, l'oignon, le poivre, le sel et l'huile de canola.
- 2 Installer une plaque à frites dans le panier de la zone 1, ajouter 120 ml d'eau et les patates douces, puis insérer le panier dans l'appareil. Étendre la saucisse hachée dans le panier de la zone 2 (sans plaque à frites), puis insérer le panier dans l'appareil.
- 3 Sélectionner la zone 1, sélectionner AIR FRY (frir à l'air chaud), régler la température à 400°F (205 °C) et régler le temps à 50 minutes. Sélectionner la zone 2, sélectionner ROAST (frir à l'air chaud), régler la température à 350°F (175 °C) et régler le temps à 30 minutes. Sélectionner SMART FINISH (fin simultanée). Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.
- 4 Lorsque le temps de la zone 1 et de la zone 2 atteint 10 minutes, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer les paniers de l'appareil. Secouer le panier de la zone 1 pendant 10 secondes. Réinsérer le panier dans l'appareil. Utiliser une cuillère en bois pour séparer les saucisses dans le panier de la zone 2. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque le temps atteint 10 minutes dans la zone 1, appuyer au centre de la molette pour mettre la cuisson en pause. Retirer le panier de l'appareil et le secouer pendant 10 secondes. Réinsérer le panier et appuyer au centre de la molette pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirer les deux paniers de l'appareil et mélanger les pommes de terre et la saucisse. Ajouter la cannelle, la sauge et la poudre de chili et bien mélanger pour former le hachis.
- 7 Servir le hachis avec des œufs pochés ou frits sur le dessus et garnir de persil et de sauce piquante, si désiré.

NINJA Foodi

TG FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

Vous cherchez d'autres idées de recettes, conseils et astuces?

Joignez-vous à nous et à des milliers d'autres amis Foodi®
dans la communauté officielle Ninja Foodi Family™.

[Facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily](https://www.facebook.com/groups/NinjaFoodiFamily)

  @NinjaKitchenCanada

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit,
consulter notre site Web à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating, LLC.
DUALZONE, NINJA (stylisé), et NINJA FOODI FAMILY sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.
© 2022 Shark Ninja Operating LLC.

DZ300C_QSG_IG_E_F_MP_Mv4