

NINJA

Friteuse

AF300EU

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Please make sure to read the enclosed Ninja® instructions prior to using your unit.
Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja®-Anleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Assurez-vous de lire les instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.

NINJA®

Foodi® Dual Zone Air Fryer

QUICK START GUIDE

SCHNELLSTART- ANLEITUNG

LE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



+ COOKING CHARTS + IRRESISTIBLE RECIPES
+ KOCHTABELLEN + UNWIDERSTEHICHE REZEPTE
+ TABLEAUX DE CUISINE + RECETTES IRRISISTIBLES

UTILISER VOTRE NINJA® FOODI® FRITEUSE À AIR CHAUD DUAL ZONE

6 PROGRAMMES PERSONNALISABLES

MAX CRISP

Le meilleur pour les ingrédients surgelés tels que les frites et les nuggets de poulet.

FRIRE À L'AIR CHAUD (AIR FRY)

Utilisez cette fonction pour donner du croustillant à vos aliments, avec peu ou pas d'huile.

RÔTIR (ROAST)

Utilisez cet appareil comme un four pour des viandes tendres.

RÉCHAUFFER (REHEAT)

Rendez à vos restes tout leur croustillant tout en les réchauffant en douceur.

DÉSHYDRATER (DEHYDRATE)

Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

CUIRE AU FOUR (BAKE)

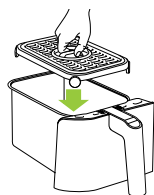
Créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

PLAQUE DE CUISSON

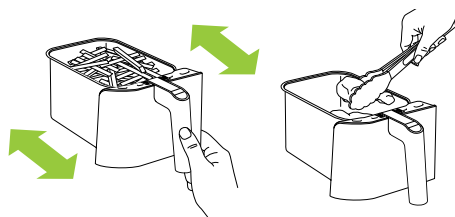
La plaque de cuisson permet de faire dorer les aliments de manière homogène. Sauf indication contraire, nous vous recommandons de l'utiliser à chaque fois que vous faites frire à l'air chaud et pour toutes les recettes figurant dans le présent guide.

Assurez-vous que la plaque de cuisson est insérée jusqu'au fond du tiroir avant d'ajouter des aliments, sauf si la recette indique que la plaque de cuisson n'est pas nécessaire.



SECOUER OU REMUER

Pour des résultats optimaux, secouez régulièrement les aliments ou mélangez-les à l'aide de pinces avec des embouts en silicone, afin de les rendre croustillants à souhait.



la nourriture végétarienne



QUANTITÉ

Pour plus de recettes, visitez notre site web: ninjakitchen.eu

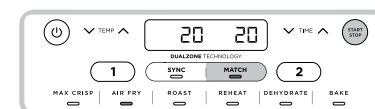
Technologie DualZone

Des repas combinés avec 2 zones de cuisson indépendantes.

SYNC (SYNCHRONISER)



MATCH (DUPLIQUER)



Utilisation de la technologie DualZone™

SYNC (SYNCHRONISER)

Vous faites cuire 2 aliments en utilisant 2 fonctions, températures ou temps de cuisson différents? Programmez chaque zone et utilisez le SYNC pour que les deux zones se terminent en même temps.



ÉTAPE 1 : programmer la zone 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- Par défaut, l'appareil est réglé à la zone 1.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex. AIR FRY [Frire à l'air Chaud]).



ÉTAPE 2 : régler la durée et la température

- Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



ÉTAPE 3 : programmer la zone 2

- Sélectionnez la zone 2.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex. ROAST [rôtir]) et répétez l'étape 2.



ÉTAPE 4 : commencer la cuisson

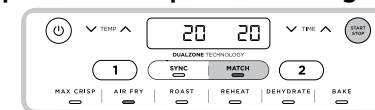
- Sélectionnez SYNC.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.
- La zone ayant la durée de cuisson la plus courte affichera HOLD (en attente).



REMARQUE : La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

MATCH (DUPLIQUER)

Vous cuisinez les mêmes aliments dans chaque zone? Réglez la zone 1 et utilisez MATCH pour appliquer automatiquement ces réglages à la zone 2.



ÉTAPE 1 : programmer la zone 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- Par défaut, l'appareil est réglé à la zone 1.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex. AIR FRY [Frire à l'air Chaud]).



ÉTAPE 2 : régler la durée et la température

- Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



ÉTAPE 3 : commencer la cuisson

- Sélectionnez MATCH (même cuisson).
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.



REMARQUE : La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

Utilisation de la technologie DualZone™ – suite

Vous souhaitez cuire deux aliments, mais vous ne voulez pas le faire l'un à la suite de l'autre? Remplissez les deux zones et programmez manuellement chacune d'entre elles afin que la cuisson commence en même temps.



ÉTAPE 1 : programmer la zone 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- Par défaut, l'appareil est réglé à la zone 1.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex. AIR FRY [Frire à l'air Chaud]).



ÉTAPE 2 : régler la durée et la température

- Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



ÉTAPE 3 : programmer la zone 2

- Répétez les étapes 1 et 2 pour la zone 2.
- La fonction Air Broil (griller par convection) n'est pas disponible si elle est programmée dans la zone 1.



ÉTAPE 4 : commencer la cuisson

- Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/pause) pour commencer la cuisson.



REMARQUE : La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

Utilisation d'une seule zone

Vous ne souhaitez cuire qu'un aliment? Remplissez une seule zone et utilisez l'appareil comme une friteuse à air chaud traditionnelle.



ÉTAPE 1 : programmer la zone 1

- Placez les aliments dans les paniers.
- Par défaut, l'appareil est réglé à la zone 1.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex. AIR FRY [Frire à l'air Chaud]).



ÉTAPE 2 : régler la durée et la température

- Placez les aliments dans les paniers.
- Par défaut, l'appareil est réglé à la zone 1.
- Sélectionnez une fonction de cuisson (p. ex. AIR FRY [Frire à l'air Chaud]).



ÉTAPE 3 : commencer la cuisson

- Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.
- Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



REMARQUE : La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

Tableau de cuisson de la Frère à l'air Chaud

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

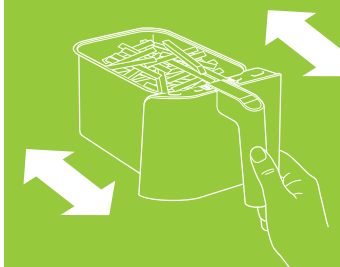
INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	AJOUT D'HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUMES					
Asperges	200g	Entières, parées	2 c. à thé	200 °C	8 à 12 min
Betteraves	6 petites ou 4 grande (1 kg)	Entières	Aucun	200 °C	35 à 45 min
Brocoli	400 g	Coupé en fleurons de 2 cm	1 c. à soupe	200 °C	9 min
Carottes	500 g	Pelées et coupées en morceaux de 1.5 cm	1 c. à soupe	200 °C	13 à 16 min
Champignons	225 g	Rincés, coupés en quartiers	1 c. à soupe	200 °C	7 min
Chou-fleur	600 g	Coupé en fleurons de 2 cm	2 c. à soupe	200 °C	17 à 20 min
Chou frisé (pour les croustilles)	100 g, bien tassé	Déchiré en morceaux, sans les tiges	Aucun	150 °C	8 min
Choux de Bruxelles	500 g	Coupés en deux, sans les tiges	1 c. à soupe	200 °C	15 à 20 min
Courge musquée	500-750 g	Coupée en morceaux de 2 à 5 cm	1 c. à soupe	200 °C	20 à 25 min
Courgettes	500 g	Coupés en quartier dans le sens de la longueur, puis coupés en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	200 °C	15 à 18 min
Haricots verts	200 g	Paré	1 c. à soupe	200 °C	8 à 10 min
Maïs à grains	4 épis	Sans l'enveloppe	1 c. à soupe	200 °C	12 à 15 min
Patates douces	750 g	Coupées en morceaux de 2 cm	1 c. à soupe	200 °C	15 à 20 min
	4 entières (225 g)	Piquées 3 fois avec une fourchette	Aucun	200 °C	30 à 35 min
Poivrons	2 poivrons	Entiers	Aucun	200 °C	16 min
Pommes de terre, variété bintje (pour frites)	750 g	Coupées en quartiers de 2.5 cm	1 c. à soupe	200 °C	18 à 20 min
	450 g	Frites coupées à la main*, minces	1/2 à 3 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	20 à 24 min
	450 g	Frites coupées à la main*, épaisses	1/2 à 3 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	23 à 26 min
	4 (200 g)	Piquées 3 fois avec une fourchette	Aucun	200 °C	25 min
VOLAILLE					
Ailes de poulet	1 kg	Pilons et joints	1 c. à soupe	200 °C	30 à 33 min
Blancs de poulet	2 poitrines (150 g)	Désossées	Badigeonnées d'huile	200 °C	15 à 18 min
	4 poitrines (150 g)	Désossées	Badigeonnées d'huile	200 °C	18 à 22 min
Cuisses de poulet	4 cuisses (800 g)	Avec os	Badigeonnées d'huile	200 °C	22 à 28 min
	4 cuisses (600 g)	Désossées	Badigeonnées d'huile	200 °C	18 à 22 min
Poitrine de Canard	2 cuisses (397 g)	Poitrine vers le bas, retour à mi-chemin	Aucun	190°C	20 à 27 min
POISSON ET FRUITS DE MER					
Beignets de poisson	2 beignets (150 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	200 °C	15 min
Crevette	16 grande (165 g)	Entières, pelées, avec les queues	1 c. à soupe	200 °C	3 à 4 min
Filets de cabillaud	2 filets (240 g)	Aucun	Badigeonnés d'huile	200 °C	8 à 10 min
Filets de saumon	2 filets (130 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	200 °C	8 à 10 min

* Après avoir coupé les pommes de terre, laissez tremper les frites crues dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'amidon inutile. Tamponnez pour les sécher. Plus les frites sont bien séchées, meilleurs sont les résultats.

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer ou de les remuer pour des résultats optimaux.

Remuez vos aliments



OU

Mélangez à l'aide d'une pince avec extrémités en silicone

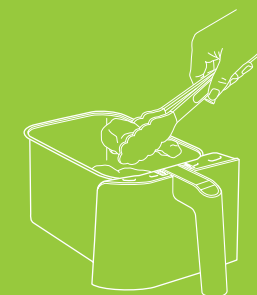


Tableau de cuisson de la Frire à l'air Chaud, suite

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

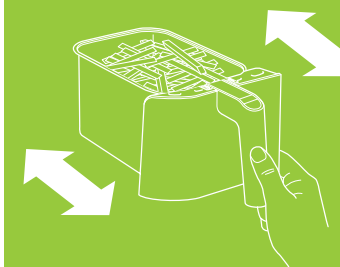
INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	AJOUT D'HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
BŒUF					
Biftecks	2 biftecks (230 g chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	200 °C	8 à 12 min
Hamburgers	2 boulettes de 125 g, 80% maigre	Épaisseur de 25 mm	Aucun	200 °C	12 min
PORC					
Bacon	4 tranches, coupées en deux	Aucune	Aucun	180 °C	8 à 10 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec l'os (250 g chacune)	Avec os	Badigeonnées d'huile	200 °C	18-19 min
	4 côtelettes désossées (100 g chacune)	Désossées	Badigeonnées d'huile	200 °C	12 à 15 min
Fillets de porc	2 (350 à 500 g)	Aucune	Badigeonnées d'huile	190 °C	20 à 27 min
Saucisses	4 saucisses	Aucune	Aucun	200 °C	7 à 9 min
Steak de jambon fumé	1 steak (225 g)	couper le zeste	Badigeonnés d'huile	180 °C	10 min
AGNEAU					
Côtelettes d'agneau	4 (340 g)	Aucune	Badigeonnés d'huile	180 °C	12 min
Steaks d'agneau	2 (300 g)	Aucune	Badigeonnés d'huile	180 °C	12 min
ALIMENTS CONGELÉS					
Bâtonnets de poisson	10 (280 g)	Aucune	Aucun	200 °C	15 min
Burger végétarien	4 (264 g)	Une seule couche	Aucun	180 °C	10 min
Champignons panés	300 g	Aucune	Aucun	190 °C	10 à 12 min
Chips de four en morceaux	500 g	Aucune	Aucun	200 °C	22 min
Crevette tempura	8 (140 g)	Aucune	Aucun	190 °C	8 à 9 min
Épluchures de pommes de terre	500 g	Aucune	Aucun	180 °C	20 min
Frites de patate douce	500 g	Aucune	Aucun	200 °C	20 à 24 min
Filets de poisson	4 (440 g)	Aucune	Aucun	200 °C	18 min
Filets de poisson panés	4 (500 g)	Aucune	Aucun	200 °C	14 à 16 min
Goujons de poulet	11 (270 g)	Aucune	Aucun	190 °C	8 min
Langoustines en chapelure	280 g	Aucune	Aucun	180 °C	12 min
Pépites végétariennes	14 (320 g)	Une seule couche	Aucun	180 °C	12 min
Pommes de terre rissolées	7 (390 g)	Aucune	Aucun	200 °C	15 min
Pomme de terre rôtie	700 g	Aucune	Aucun	190 °C	20 min
Poulet à la Kiev	4 (500 g)	Aucune	Aucun	180 °C	15 min
Rondelles d'oignon	300 g	Aucune	Aucun	190 °C	14 min
Saucisse vegan	6 (300 g)	Aucune	Aucun	180 °C	8 min

REMARQUE : L'ingrédient que vous cherchez n'est pas dans les tableaux de cuisson ? Prenez le temps de cuisson de l'emballage et réduisez par 25%. Pour les meilleurs résultats, regardez la nourriture souvent et continuez la cuisson si nécessaire.

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer ou de les remuer pour des résultats optimaux.

Remuez vos aliments



OU

Mélangez à l'aide d'une pince avec extrémités en silicone

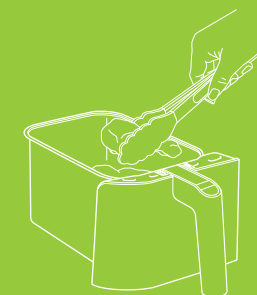


Tableau de Max Crisp, Idéal pour les aliments surgelés

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	AJOUT D'HUILE	TEMPS DE CUISSON
DES SURGELÉS				
Ailes de poulet	1 kg	Aucune	1 c. à soupe	17 min
Beignets d'oignons frits	300 g	Aucune	Aucun	9 min
Frites	500 g	Aucune	Aucun	15 min
Frites	1 kg	Aucune	Aucun	25 min
Nuggets de poulet	350 g (24 nuggets)	Aucune	Aucun	8 à 10 min

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer ou de les remuer pour des résultats optimaux.

REMARQUE : il n'est pas possible ou nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Max Crisp.

Tableau de déshydratation

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
FRUITS ET LÉGUMES			
Ananas	Pelé, cœur retiré et coupé en tranches de 10 à 13 mm	60 °C	6 à 8 heures
Asperges	Coupées en morceaux de 2.5 cm, blanchies	60 °C	6 à 8 heures
Aubergine	Pelées, coupées en tranches de 3 mm	60 °C	6 à 8 heures
Bananes	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm	60 °C	8 à 10 heures
Betteraves	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm	60 °C	6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés à l'aide d'une brosse douce (non lavés)	60 °C	6 à 8 heures
Fines herbes	Rincées, tamponnées pour sécher, tiges retirées	60 °C	4 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 13 mm d'épaisseur.	60 °C	6 à 8 heures
Mangues	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm, noyau retiré	60 °C	6 à 8 heures
Pommes	Évidées, coupées en tranches de 3 mm, trempées dans de l'eau citronnée, séchées en tapotant	60 °C	7 à 8 heures
Racine de gingembre	Coupées en tranches de 3 mm d'épaisseur	60 °C	6 heures
Tomates	Couper en tranches de 3 mm ou râper, passer à la vapeur si une réhydratation est prévue	60 °C	6 à 8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Charqui de bœuf (bœuf séché)	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	70 °C	5 à 7 heures
Charqui de dinde (dinde séchée)	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	70 °C	5 à 7 heures
Charqui de poulet (poulet séché)	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	70 °C	5 à 7 heures
Charqui de saumon (saumon séché)	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	70 °C	3 à 5 heures

Utilisation de la technologie DualZone: SYNC (SYNCHRONISER)

SYNC élimine le besoin de cuissons successives. Vous pouvez dorénavant cuire deux aliments différents ayant deux durées de cuisson différentes et constater que leur cuisson finit en même temps. Vous n'avez qu'à programmer chaque zone et laisser la fonction **SYNC** faire le reste.

REMARQUE : Pour toutes les recettes qui figurent dans ce tableau, assaisonnez avec du sel et du poivre, au goût.

CHOISISSEZ DEUX PLATS		AJOUTEZ UNE RECETTE PAR ZONE		RÉGLEZ LES DEUX ZONES ET UTILISEZ SYNC	
RECETTE	QUANTITÉ	MÉLANGEZ OU COMBINEZ CES INGRÉDIENTS	FONCTION	TEMPÉRATURE/DURÉE	
Beignets de crabe	2 beignets de crabe	Badigeonnez de beurre fondu	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 15 minutes	
Burger végétarien	450 g de « viande » hachée végétarienne (4 galettes de 125 g chacune)	1 c. à soupe d'ail émincé, 1 c. à soupe d'oignon émincé	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	190 °C 20 minutes	
Chou-fleur méditerranéen	1 tête de chou-fleur coupée en fleurons de 1-cm	120 g de tahini, 2 c. à soupe huile de colza ou de tournesol	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 17 minutes	
Choux de Bruxelles au miel et aux noisettes	500 g de choux de Bruxelles coupés en deux	2 c. à soupe huile de colza ou de tournesol, 60 g de miel, 60 g de noisettes hachées	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 23 minutes	
Côtelettes de porc à la sauge et à l'érable	2 ou 3 côtelettes désossées (120 g chacune)	1 c. à soupe huile de colza ou de tournesol 1 c. à soupe de sirop d'érable	Roast (rôtir)	200 °C 17 à 20 minutes	
Cuisses de poulet Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec la peau (110 à 140 g chacune)	240 ml de sauce buffalo, mélangez avec le poulet	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 27 minutes	
Frites	500 g de frites	Assaisonnez au goût	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 20 minutes	
Haricots verts aux amandes	500 g de haricots verts, extrémités coupées	2 c. à soupe huile de colza ou de tournesol 60 g d'amandes effilées	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 8 à 10 minutes	
Maïs à grains	4 petit épis	coupés en deux Sans l'enveloppe Badigeonnez de beurre fondu	Roast (rôtir)	200 °C 15 minutes	
Pommes de Terre à la cajun	4 pommes de terre moyennes en dés	2 c. à soupe huile de colza ou de tournesol 2 c. à soupe d'assaisonnement cajun	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 30 minutes	
Saumon au glaçage miso	3 filets de saumon (170 g chacun)	2 c. à soupe de pâte de miso, 1 c. à café huile de colza ou de tournesol Badigeonnez le saumon	Air Fry (Frire à l'air Chaud)	200 °C 15 minutes	
Tomates grillées au vinaigre balsamique	500 g de tomates cerises	60 mL de vinaigre balsamique 1 c. à soupe huile de colza ou de tournesol	Roast (rôtir)	200 °C 15 minutes	

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, commencez à vérifier si les aliments sont cuits 2 minutes avant la fin de la durée de cuisson. Arrêtez la cuisson en tout temps lorsque le niveau de croustillant désiré est obtenu, mais assurez-vous que toute protéine crue a atteint une température sécuritaire.

NINJA[®]
Foodi[®]
Dual Zone
Air Fryer

AF300EU_IG_QSG_MP_200814_Mv3

© 2020 Shark Ninja Operating LLC.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating, LLC.