

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



NINJA

Double Stack XL

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*



Quick start guide

QUICK START & RECIPE GUIDE
SCHNELLSTART- UND REZEPTANLEITUNG
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE ET DE RECETTES



Your guide to the perfect crisp

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

Now let's get cooking.

Table of Contents

Your Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer	4
Using your Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer	6
Using 1 Drawer	6
Using 2 Drawers	7
Sync with Dual Zone Cooking	8
Match with Dual Zone Cooking	10
Double Stack Pro	12
Double Stack Meal Chart	16
Cooking Charts	20
Kickstarter Recipes	
Caprese Chicken Breasts with Garlic Green Beans & Chicken Tenders	28
French Toast Fingers with Maple Bacon	30
Breakfast	
Baked Eggs in English Muffins with Sausages, Hashbrowns & Mushrooms	32
Appetisers/Snacks Recipes	
Snack Party	33
2 wings - 2 ways	34
Mains	
Honey Mustard Marinated Salmon with Crispy Smashed Dill Potatoes	35
Whole Roasted Chicken with Herbed Stuffing Balls & Honey Mustard Glazed Parsnips	36
Ginger Sesame Tofu with Vegetable Stir Fry	37
Ciabatta Pizza 2 Ways	38
Harissa Pork Loin with Cumin Roasted Potatoes	39
Spiced Chicken Thighs with Cauliflower and Chicken Drumsticks with Potato Croquettes	40
Black Bean & Chicken Quesadillas	41
Toasted Cheese & Onion Sandwiches with Garlic Cherry Tomatoes	42
Cheesy Chorizo Stuffed Peppers with Pesto Courgettes, Tomatoes & Green Beans	43
Dessert	
Peanut Butter Chocolate Brownies	44

Recipe Key

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



Get to know your Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer

6 Cooking programs



A Temperature and Time Display: A bright display allows you to quickly and easily set cook temperature and time and then counts down while cooking.

B Zone Buttons: Program two independently controlled zones.

C Functions:

AIR FRY: Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

MAX CRISP: Best for cooking smaller quantities of frozen food such as French fries and chicken nuggets, which may need a high temperature.

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

ROAST: Use the unit as an oven for tender meats and more.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

D Control Dial: Use this multifunction dial to easily select your cook function, time, and temperature.

E Double Stack Pro: Use this function with the Stacked meal racks and the chart on pages 18 and 19 to mix and match 4 different foods at once.

F Sync: Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if they have different cook times.

G Match: Automatically matches Zone 2 settings to Zone 1.

H Power Button

I START/STOP Button



AIR FRY

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



MAX CRISP

Best for cooking smaller quantities of frozen food which may need a high temperature



BAKE

Best for making brownies and other baked desserts



ROAST

Best for roasting vegetables and meats



REHEAT

Best for reviving leftovers



DEHYDRATE

Best for making veggie/fruit crisps and jerky

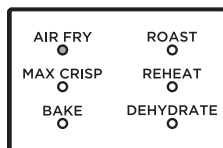
Using 1 drawer

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

Step 1

Program Zone 1 / Select Function

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

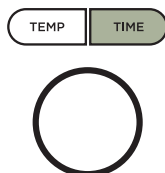


NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

Step 2

Set time & temp

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



Step 3

Begin cooking

- Press the **START/STOP** button to begin cooking.
- If cooking double stack meal, select **DOUBLE STACK PRO** button before **START/STOP** button.

Using 2 drawers

Not worried about both zones finishing at the same time and want to shorten cook time? When Sync or Match 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 / Select Function

- Place food in drawer.
- Select Zone 1 by pressing **1**.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g. **AIR FRY**).

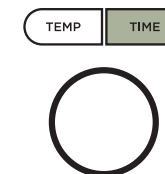


NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

Step 2

Set time & temp

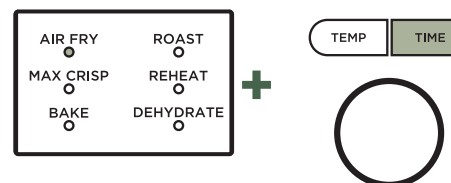
- Select the **TEMP** button and turn the dial to set the temperature.
- Select the **TEMP** button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

- Place food in drawer.
- Select Zone 2 by pressing **2**.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g. **AIR FRY**).
- Repeat step 2



Step 4

Begin cooking

- Press the **START/STOP** button to begin cooking.
- Check food frequently to avoid overcooking.
- If cooking double stack meal, select **DOUBLE STACK PRO** button before **START/STOP** button.



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. Refer to the UK Food Standards Agency for recommended food safe temperatures.

Sync with Dual Zone Cooking

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



Step 1

Program Zone 1 / Select Function

- Place food in drawer.
- Select Zone 1 by pressing **1**.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g. **AIR FRY**).



NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

Step 2

Set time & temp

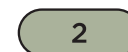
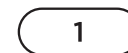
- Select the **TEMP** button and turn the dial to set the temperature.
- Select the **TIME** button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

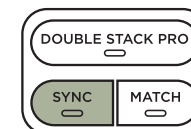
- Select Zone 2 by pressing **2**.
- Place bottom layer of food in drawer.
- Turn the dial to select a cooking function and repeat Step 2.



Step 4

Begin cooking

- Select **SYNC**.
- Press the **START/STOP** button to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display HOLD.



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

Match with Dual Zone Cooking

Match your cook settings across all levels to use the full 9.5L cooking capacity at once. Perfect for meal prep or to feed a crowd.



ZONE 1

1.5kg whole chicken

ZONE 2

1.5kg whole chicken

ROAST
190°C
60 MINS
MATCH
ZONE 1

Step 1

Program Zone 1 / Select Function

- Place food in both drawers.
- Select Zone 1 by pressing **1**.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g. **ROAST**).

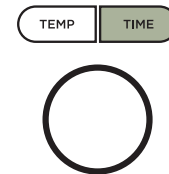


NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

Step 2

Set time & temp

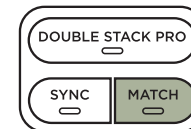
- Select the **TEMP** button and turn the dial to set the temperature.
- Select the **TIME** button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Begin cooking

- Select **MATCH**.
- Press the **START/STOP** button to begin cooking.

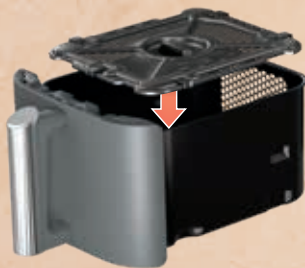


Everything you need TO COOK 4 FOODS AT ONCE



Crisper plates

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



Inserting crisper plates

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

Lower position (bottom of drawer):

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

Upper position (elevated in drawer):

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

NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

NOTE: For the best results while using the BAKE function, place the plate in the upper position.



Stacked meal racks

2 racks, one for each drawer. Insert them in the drawers for multi-level cooking or leave them out for single-layer cooking.

NOTE: ONLY use wire racks when using **DOUBLE STACK PRO** in conjunction with the provided meal chart or recipe for best results.

TIP: For easier clean up, spray Stacked meal racks with nonstick cooking spray prior to use.



Inserting Stacked meal racks

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

Double Stack

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



ZONE 1

2 chicken thighs

250g asparagus

ZONE 2

230g chicken goujons

300g french fries

NOTE: For best results with Double Stack Meals, it is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.

Step 1

Program Zone 1 / Select Function

- Place food in drawer.
- Insert the stacked meal rack and place the top layer of food onto the rack.
- Select Zone 1 by pressing **1**.
- Turn the dial to select a cooking function (e.g. **AIR FRY**).



Step 2

Set time & temp

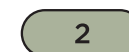
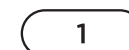
- Select the **TEMP** button and turn the dial to set the temperature.
- Select the **TIME** button and turn the dial to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

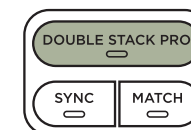
- Select Zone 2 by pressing **2**.
- Place food in drawer.
- Insert the stacked meal rack and place the top layer of food on it.
- Turn the dial to select a cooking function and repeat Step 2.



Step 4

Begin cooking

- Select **DOUBLE STACK PRO**.
- Press the **START/STOP** button to begin cooking.
- If **SYNC** is selected, the zone with the shorter cook time will display HOLD.



NOTE: **DOUBLE STACK PRO** can be used alongside both the **SYNC** & **MATCH** functions

Rack. Stack. Repeat.

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



Extra Crispy Top Layer
for proteins and fast cooking

Crispy Bottom Layer
for veggies and starches

Extra Crispy Top Layer



2 salmon fillets
120g each



2 chicken breasts
150g each,
2- 2.5cm thick



2 chicken thighs
up to 150g each



sirloin or ribeye steak
350g each,
2cm thick



2 pork chops
approx. 200g each



4-6 pork or plant based sausages



280g block tofu
cut in 2.5-3cm cubes



6-8 frozen fish fingers or plant based fish fingers

1

Select your zone.
Select **AIR FRY**.

2

Set temperature to 190°C. Use the chart on the right to set your time.

3

Select **DOUBLE STACK PRO**. Select **START/STOP**.

For best results, cook proteins on the top layer and vegetables on the bottom layer

FOOD TYPE	TIME
Chicken	20 mins
Pork	15-20 mins
Beef	15 mins
Seafood	15 mins
Plant based proteins	15 mins
2-layer veg**	15 mins

**If cooking 2-layer vegetables, cook delicate veg on the bottom layer and hearty veg on the top layer.

ADDITIONAL FOOD LOAD IDEAS

RACK

Chicken drumsticks
Beef or plant based burgers
Cod fillets

CRISPER PLATE

Portobello mushrooms
Peppers
Aubergine
Corn on the cob

Crispy Bottom Layer



Asparagus
250g, trimmed



Sweet potato
300g, cut in
2cm thick pieces



New potatoes
300g, quartered



Green beans
250g, trimmed



Baby tomatoes
300g



Courgettes
300g, trimmed, cut
in 1-2cm rounds

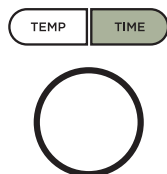


2 corn on the cob

NOTE: For best results, we do not recommend mixing fresh and frozen ingredients in the same drawer.

Adding time while cooking

- Select the zone you want to add time to.
- Select the **TIME** button and turn the dial to add more time.
- After 3 seconds, the new time will be set.



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

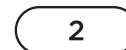
Ending cook time

while both zones are running.

Step 1

Ending a Single Zone

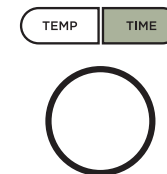
- Select the zone you want to stop cooking in (e.g., Zone 1).



Step 2

Adjust Time

- Press the **START/STOP** button to stop cooking.
- Cooking will continue in the other zone.



Air Fry Cooking Chart

NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

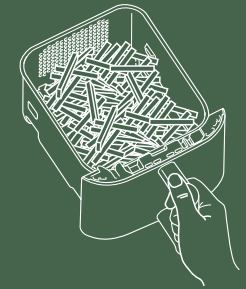
Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
FRESH VEGETABLES					
Asparagus	400g	Whole, stems trimmed	1 Tbsp	200°C	8-10 mins
Beetroot	6 (70-100g each)	Whole	None	200°C	40-45 mins
Bell Peppers	4 (600g)	Whole, turn peppers halfway	None	200°C	20-22 mins
Broccoli	400g	Cut in 2.5cm florets	1 Tbsp	200°C	12-14 mins
Brussels Sprouts	640g	Cut in half, stem removed	2 Tbsp	200°C	18-20 mins
Butternut squash	500-750g	Cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	22-24 mins
Carrots	500g	Peeled, cut in 1.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	25-28 mins
Cauliflower	600g	Cut into 1.5-2.5 cm florets	2 Tbsp	200°C	15-17 mins
Celeriac	600g	Peel and cut into 3cm cubes, 2 tbsp oil	1 Tbsp	200°C	20-25 mins
Corn on the cob	4 ears	Whole ears, husks removed, ends trimmed	1 Tbsp	200°C	15-18 mins
Courgette	500g	Cut in quarters lengthwise, then cut into 2.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	15-17 mins
Fine Green Beans	400g	Trimmed	1 Tbsp	200°C	12-15 mins
Kale (for chips)	225g	Torn in pieces, stems removed	1 Tbsp	150°C	10-12 mins
Mushrooms	300g	Wiped, cut in quarters	1 Tbsp	200°C	10-12 mins
Portobello mushrooms	250g	Whole, brush with oil	1 Tbsp	180°C	12-15 mins
Parsnips	500g	Peel and cut into 1.5cm lengths, 1 tbsp oil	1 Tbsp	200°C	16-18 mins
Potatoes, white e.g. King Edward, Maris Piper or Russet	750g	Cut in 2.5cm wedges	1 Tbsp	200°C	30-35 mins
	500g	Cut into even sized pieces	2 Tbsp	200°C	24-28 mins
	4 whole (185-250g each)	Pierced with fork 3 times, turn halfway	1 Tbsp	200°C	36-40 mins
Potatoes, sweet	500g	Cut in 2.5cm chunks	1 Tbsp	200°C	18-22 mins
	500g	Cut in 2.5 wedges	1 Tbsp	200°C	25-28 mins
	4 whole (185-250g each)	Pierced with fork 3 times, turn halfway	1 Tbsp	200°C	35-45 mins
FRESH POULTRY					
Chicken breasts	4 (700g)	None	Brushed with oil	200°C	17-18 mins
Chicken thighs	6 thighs (125-150g each/750-900g)	Bone in/skin on	Brushed with oil	200°C	20-23 mins
	6-8 thighs (100g each/600-800g)	Boneless/skinless	Brushed with oil	200°C	16-18 mins
Chicken wings	750g	None	Brushed with oil	200°C	35-40 mins
Duck breasts	2 (400g)	Slash skin, cook skin side down, turn over halfway	Brushed with oil	200°C	18-22 mins
FRESH FISH & SEAFOOD					
Cod loin	each	1.5-2.5 cm thick	Brushed with oil	200°C	9-10 mins
Fish cakes	2 (145g each)	None	None	200°C	12 mins
Prawns	16 jumbo (165g)	None	1 Tbsp	200°C	3-5 mins
Salmon fillets	4 (480g)	None	Brushed with oil	200°C	12 mins

For best results, use crisper plate and shake or toss often.

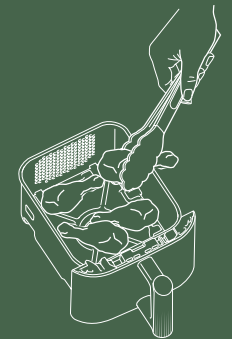
Shake your food

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



OR

Toss with silicone-tipped tongs



Air Fry Cooking Chart, continued

NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.

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

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
FRESH BEEF					
Burgers	4 (115g each)	2.5cm thick	None	190°C	11-13 mins
Steaks*	2 (250g each)	Whole	Brushed with oil	200°C	9-12 mins
FRESH PORK					
Bacon	4 rashers	None	None	210°C	7 mins
Gammon steak	1 (170g)	Cut rind at 2cm, turn over after 5 mins	Brushed with oil	200°C	9-10 mins
Pork chops	2 bone-in (250g each)	None	Brushed with oil	200°C	14-15 mins
	4 boneless (120g)	None	Brushed with oil	200°C	12-14 mins
Sausages	2 fillets (350-500g each)	Turn halfway	Brushed with oil	190°C	22-27 mins
	4 (205g)	None	None	200°C	8-11 mins
	8 (410g)	None	None	200°C	13-15 mins
FRESH LAMB					
Lamb chops	4 (340g)	None	Brushed with oil	180°C	9-11 mins
Lamb steaks	2 (280g)	None	Brushed with oil	180°C	11-12 mins
VEGETARIAN					
Halloumi cheese	225g block	Cut into 1cm slices, toss halfway through cooking	Brushed with oil	200°C	12-15 mins
Tofu	280g	Cut into 2cm cubes, toss halfway through cooking	Toss with oil	200°C	12-15 mins
Vegan burgers	4 (115g)	Single layer	None	190°C	14-15 mins
Vegan nuggets	300g	None	None	180°C	15 mins
Vegetarian sausages	6 (270g)	None	None	190°C	14 mins
FROZEN FOODS					
Breaded fish fillets	4 (600g)	Turn halfway	None	200°C	20-25 mins
Breaded garlic mushrooms	300g	None	None	190°C	12-15 mins
Chicken Kiev	4 (560g)	None	None	180°C	22 mins
Chicken nuggets	24 (400g)	None	None	200°C	13-15 mins
Fish fillets in batter	4 (600g)	Turn halfway	None	180°C	20-25 mins
Fish fingers	10 (280g)	Turn halfway	None	200°C	13-15 mins
Hash browns	8 (370g)	Turn halfway	None	200°C	15-17 mins
Potato croquettes	550g	Turn halfway	None	190°C	20-22 mins
Prawn tempura	12 (160g)	Turn halfway	None	190°C	7 mins
Roast potatoes	700g	None	None	190°C	20-22 mins
Scampi in breadcrumbs	280g	None	None	190°C	12 mins
Yorkshire pudding	8 (150g)	None	None	180°C	3-4 mins

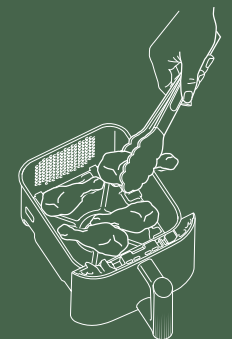
For best results, use crisper plate and shake or toss often.

Shake your food

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



OR
Toss with silicone-tipped tongs



Air Fry Cooking Chart, continued

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

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
CHIPS					
Home made chips, 1cm thick	500g	Soak in water for 30 mins, pat dry	1-3 Tbsp oil	200°C	23-25 mins
Home made chips, 2cm thick	500g	Soak in water for 30 mins, pat dry	1-3 Tbsp oil	200°C	26-30 mins
Frozen chunky oven chips	500g	None	None	200°C	25-28 mins
Frozen crinkle chips	500g	None	None	200°C	18-20 mins
Frozen curly fries	600g	None	None	210°C	20-22 mins
Frozen french fries	500g	None	None	180°C	22-25 mins
Frozen gastro chips	700g	None	None	210°C	24-26 mins
Frozen potato wedges	650g	None	None	190°C	20-25 mins
Frozen skin on fries	500g	None	None	200°C	20-22 mins
Frozen straight cut chips	500g	None	None	200°C	20-22 mins
Frozen sweet potato fries	500g	None	None	180°C	23-25 mins



Homemade chips



Chunky Chips



Crinkle Chips



French Fries



Potato Wedges



Sweet Potato Fries

TIP: For evenly crisp chips, follow the recommended amount, temp and time and shake or toss at least three times throughout the cooking cycle. Monitor food for preferred output, and adjust setting as necessary.

Max Crisp Cooking Chart, Ideal for frozen foods

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

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	COOK TIME
FROZEN FOOD				
Battered onion rings	300g	None	None	11-12 mins
Chicken dippers	400g	None	None	11-12 mins
Chicken nuggets	400g	None	None	11-13 mins
Fish fingers	10 (280g)	None	None	10-12 mins
Halloumi fries	300g	None	None	9-10 mins
Mozzarella sticks	180g	None	None	8-9 mins
Popcorn chicken	500g	None	None	12-13 mins

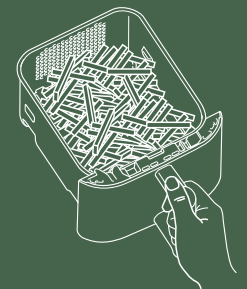
NOTE There is no temperature adjustment available or necessary when using the Max Crisp function.

NOTE Best for cooking smaller quantities of frozen food which may need a high temperature.

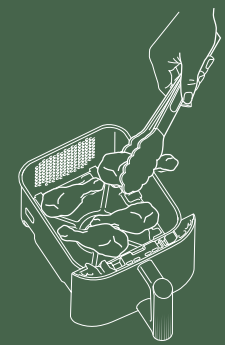
For best results, use crisper plate and shake or toss often.

Shake your food

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



OR
Toss with silicone-tipped tongs



Roast Chart

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

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
FRESH MEAT					
Chicken, whole	1.5 kg	None	Brush with oil	190°C	60 mins
Beef, topside or rump joint	1.3kg	None	Brush with oil	170°C	55-60 mins (medium)
Pork, loin, boneless	800g-1kg	None	Score fat	190°C	70 mins

For best results, use crisper plate and shake or toss often.

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

NOTE: unless stated otherwise in the preparation column, shake or toss often.

Dehydrate Chart

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
FRESH FRUITS & VEGETABLES			
Apples	Core removed, cut in 3mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	60°C	7-8 hours
Bananas	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	8-10 hours
Beetroot	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	60°C	4 hours
Ginger root	Cut in 3mm slices	60°C	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3mm slices, stone removed	60°C	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	60°C	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 3mm - 1.25cm slices	60°C	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25cm slices	60°C	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3mm slices or grated; steam if planning to rehydrate	60°C	6-8 hours
FRESH MEAT, POULTRY, FISH			
Beef, Chicken, Turkey Jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5-7 hours



TIP:
Swap chicken tenders for plant-based chicken tenders if desired.



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

PREP: 10 minutes | **COOK:** 23 minutes | **MAKES:** 2 servings of each meal

Ingredients | Zone 1: Meal 1

On Crisper Plate

300g green beans, trimmed
1 tablespoon olive oil
1 large garlic clove, peeled, minced
Sea salt and ground black pepper, as desired

On Rack

2 boneless, skinless chicken breasts (approx. 200g each)
½ teaspoon olive oil
Sea salt and ground black pepper, as desired
½ teaspoon garlic granules
½ teaspoon dried oregano
4 slices tomato, ½ cm thick
6 slices fresh mozzarella, ½ cm thick

Ingredients | Zone 2: Meal 2

On Crisper Plate

300g frozen french fries

On Rack

230g frozen chicken goujons



- 1 Insert a crispier plate into the bottom of each drawer.
- 2 In a large bowl, add green beans, 1 tablespoon oil, minced garlic, salt and pepper and toss until combined. Add green beans to the **ZONE 1** drawer, then place a stacked meal rack on top.
- 3 Place the chicken breast on a board and cover with parchment. Hit with a rolling pin until breasts are 1.5-2cm thick. Coat the chicken breasts with remaining oil and season with salt, pepper, garlic granules and oregano. Place chicken breasts on top of the stacked meal rack in **ZONE 1**. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 4 Add the french fries to the **ZONE 2** drawer, then place a stacked meal rack on top. Add the chicken goujons on top of the rack. Insert drawer into **ZONE 2**.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 190°C and set time to 23 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 190°C and set time to 19 minutes. Select **DOUBLE STACK PRO**, select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 2 will read **HOLD** until it's time to start cooking).
- 6 When 12 minutes remain, remove both drawers, shake **ZONE 1** drawer in a back-and-forth motion to toss green beans. Top chicken with tomato slices and mozzarella. Shake **ZONE 2** drawer in a back-and-forth motion to toss fries and chicken goujons. Insert both drawers in unit to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, using an external thermometer, ensure chicken reaches an internal temperature of 75°C. Carefully remove chicken breasts and goujons. To remove racks, use tongs to grab the centre of the rack, or with oven mitts, lift with the handles on the side. Serve chicken breasts with garlic green beans and chicken goujons with french fries and desired dipping sauces.

TIP: For evenly crisp fries, shake or toss throughout the cooking cycle.



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



Ingredients

ZONE 1:

Vegetable oil spray, as necessary
2 medium eggs, beaten
60ml whole milk
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon vanilla extract

¼ teaspoon salt
1 tablespoon maple syrup, plus additional for serving
3 brioche rolls (35g each), cut in half lengthwise

ZONE 2:

5 thick streaky bacon pieces, cut in half
2 tablespoons maple syrup
¼ teaspoon ground black pepper



- 1 Insert a crisper plate in the **ZONE 1** drawer in the upper position. Insert the second crisper plate in the lower position in the **ZONE 2** drawer. Spray both crisper plates with oil.
- 2 In a large bowl, whisk together eggs, milk, cinnamon, vanilla extract, salt and maple syrup until combined. Add brioche fingers to the bowl, toss to evenly coat and allow to soak in batter for 1 to 2 minutes.
- 3 After 1-2 minutes, transfer French toast fingers to the **ZONE 1** drawer and spray with oil. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 4 In a medium bowl, toss bacon with maple syrup and pepper until evenly coated. Transfer bacon to the **ZONE 2** drawer. Insert drawer into **ZONE 2**.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 190°C and set time to 7 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 210°C and set time to 10 minutes. Select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When 3 minutes remain, remove both drawers, reposition bacon and French toast fingers on crisper tray for even browning. Reinsert drawer into unit to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, serve French toast fingers with maple bacon and maple syrup.

NOTE: See page 6 for upper position placement when using the crisper plate.

Baked Eggs in English Muffins with Sausages, Hashbrowns & Mushrooms

PREP: 15 minutes | **COOK:** 20 minutes | **MAKES:** 4 servings

Ingredients

Vegetable oil spray, as necessary
4 English breakfast muffins
Sea salt and ground black pepper, as desired
4 medium eggs, room temperature
2 tablespoons grated Cheddar cheese
6 frozen hashbrowns
300g baby chestnut mushrooms, washed
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon fresh thyme, stems removed
8 chipolata sausages
Chopped parsley, to serve



Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer. Spray crisper plates with oil.
- 2 To prepare the muffins, gently scoop out the centre of each muffin, leaving a ½ cm boarder. Be sure to not remove too much of the bottom, so the eggs do not fall through.
- 3 Season each hole with salt and pepper and crack an egg into each muffin. Evenly divide Cheddar cheese over the top of all each muffin. Spray with oil and season again with salt and pepper. Add eggs to **ZONE 1** drawer, then place the stacked meal rack on top. Place hash browns on top of the rack. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 4 In a medium bowl, add mushrooms and toss with olive oil, thyme, salt and pepper. Add to **ZONE 2** drawer, then place the stacked meal rack on top. Place sausages on rack and spray with oil. Insert drawer into **ZONE 2**.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 170°C and set time to 20 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 170°C and set time to 19 minutes. Select **DOUBLE STACK PRO**, select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (ZONE 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When 8 minutes remain, remove both drawers. Flip hashbrowns in **ZONE 1** and shake **ZONE 2** drawer in a back-and-forth motion to toss mushrooms and sausages. Reinsert drawers into unit to continue cooking. If sausages are looking brown, shake once more before cooking is complete.
- 7 When cooking is complete, remove sausages and hashbrowns. To remove racks, use tongs to grab the centre of the rack, or with oven mitts, lift with the handles on the side. Sprinkle baked eggs with parsley and serve with sausages, hashbrowns and mushrooms.

TIP: Swap sausages for preferred plant-based breakfast sausage and cook as instructed.



Double Stack Meals

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

2 Stacked meal racks

Snack Party - Halloumi Bites, Ham & Cheese Twists

PREP: 20 minutes | **COOK:** 16 minutes | **MAKES:** 4-6 servings

Ingredients

Vegetable oil spray, as necessary
Flour, for dusting, as necessary
½ sheet ready-rolled puff pastry, cut to 16 x 24 cm
1 teaspoon Dijon mustard, divided
2 slices Parma ham
10g finely grated Parmesan cheese, divided
1 large egg, beaten
10g plain flour
50g panko breadcrumbs
1 tablespoon onion granules
1 halloumi block, cut into 2 cm x 3 cm chunks



Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer. Spray crisper plates with oil.
- 2 On a lightly floured board, lay puff pastry sheet with the short end closest to you. Evenly spread 1 teaspoon Dijon mustard, then top with Parma ham and 7g of the Parmesan cheese.
- 3 Fold the sheet in half by connecting the shorter ends. Press down to flatten slightly and brush with beaten egg.
- 4 Cut the pastry into 6 strips, about 3 cm thick. Twist each strip a few times before laying them on a board. Sprinkle with remaining Parmesan and place in refrigerator to chill.
- 5 To prepare the halloumi bites, place flour in a small bowl, remaining egg in a separate small bowl and breadcrumbs and onion granules in third small bowl. Place a few halloumi pieces in the flour and evenly coat. Transfer to the egg wash and finally the breadcrumbs, pressing down to evenly coat. Repeat with remaining halloumi. Transfer the prepared halloumi to the **ZONE 1** drawer. Insert drawer in unit.
- 6 Transfer ham and cheese twists to **ZONE 2** drawer. Insert drawer into unit.
- 7 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 11 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 180°C and set time to 16 minutes. Select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 8 When 5 minutes remain, remove both drawers and using silicon tongs, flip each puff pastry twist and reposition for even browning. Gently toss halloumi bites. Reinsert drawers in unit to continue cooking.
- 9 When cooking is complete, remove snacks and serve while hot with desired dipping sauces and garnishes.

TIP: Swap in gluten-free puff pastry and/or dairy-free cheese if desired.

Dual Zone Meal

Intermediate Recipe ●●○



2 crisper plates

2 Wings – 2 Ways Buffalo & BBQ

PREP: 5 minutes | **COOK:** 40 minutes | **MAKES:** 6-8 servings

Ingredients

2kg fresh chicken wings
2 tablespoons vegetable oil
Sea salt and ground black pepper, as desired
100g prepared buffalo sauce (or sauce of choosing)
100g BBQ sauce (or sauce of choosing)

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each drawer.
- 2 In a large bowl, toss chicken wings with oil, salt and pepper. Divide the wings evenly between the **ZONE 1** and **ZONE 2** drawers. Insert both drawers into unit.
- 3 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 40 minutes. Select **MATCH** and then press **START/STOP** to begin cooking (unit will automatically set **ZONE 2** to match **ZONE 1**).
- 4 When 20 minutes remain, remove both drawers, and shake in a back-and-forth motion to toss wings. Insert drawers back into unit to continue cooking. Repeat this step when 7 minutes remain.
- 5 When cooking is complete, ensure wings are to desired crispiness and reach an internal temperature of 75°C by using an external thermometer. Place wings into two separate bowls and toss half with buffalo sauce and the second half with BBQ sauce. Serve while hot.

NOTE: Be careful of hot oil collecting in drawers as the chicken wings cook and the fat renders.



Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

Honey Mustard Marinated Salmon with Crispy Smashed Dill Potatoes

PREP: 5 minutes | **MARINATE:** 30 minutes | **COOK:** 30 minutes
MAKES: 4 servings

Ingredients

1 ½ tablespoons vegetable oil, divided
1 ½ tablespoons Dijon mustard
1 ½ tablespoons honey
2 garlic cloves, peeled, minced, divided
Zest of 1 lemon
Sea salt and ground black pepper, as desired
4 salmon fillets (120g each)
750g baby potatoes
40g butter, melted
2 tablespoons dill, finely chopped
1 spring onion, sliced, to serve
Lemon wedges, to serve

NOTE: When cooking a protein in a single zone, place the plate in the upper position for best results.



Dual Zone Meal

Intermediate Recipe ●●○



2 crisper plates

1 Stacked meal rack

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the **ZONE 1** drawer in the upper position. Insert the second crisper plate in the lower position in the **ZONE 2** drawer.
- 2 In a medium bowl, combine ½ tablespoon oil with Dijon mustard, honey, 1 minced garlic clove, lemon zest, salt and pepper. Add salmon fillets to the bowl and evenly coat in marinade. Cover and marinate in the refrigerator for 30 minutes.
- 3 After 30 minutes, place salmon in **ZONE 1** drawer and brush with any remaining marinade. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 4 In a medium bowl, toss baby potatoes with remaining oil, salt and pepper. Add the potatoes to the **ZONE 2** drawer and insert drawer into **ZONE 2**.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 12 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 30 minutes. Select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 While the salmon and potatoes cook, whisk together melted butter, dill, remaining minced garlic and salt in a small bowl. Set aside.
- 7 When 17 minutes remain, remove **ZONE 2** drawer and shake in a back-and-forth motion to toss potatoes. Reinsert drawer into unit to continue cooking.
- 8 When 10 minutes remain, remove **ZONE 2** drawer. Transfer potatoes to a board and with the bottom of a cup, lightly smash each potato to flatten and break the skin. Brush dill butter on both sides and gently add potatoes back to the drawer. Reinsert drawer to unit to continue cooking.
- 9 When cooking is complete serve salmon fillets with smashed dill potatoes, spring onions and lemon wedges.

Whole Roasted Chicken with Herbed Stuffing Balls & Honey Mustard Glazed Parsnips

PREP: 20 minutes | **COOK:** 60 minutes | **MAKES:** 4-6 servings

Ingredients

½ lemon
Small bunch rosemary
1.5kg whole chicken, giblets removed
3 tablespoons vegetable oil, divided
Sea salt and ground black pepper, as desired
500g parsnips, quartered, cut in 6 if large
1 ½ tablespoons honey
1 tablespoon Dijon mustard
1 teaspoon garlic granules
8 stuffing balls (45g each)
Vegetable oil spray, as necessary



Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer.
- 2 Add lemon and rosemary into the cavity of the chicken. Evenly coat chicken with 2 tablespoons oil, then season liberally with salt and pepper. Place chicken into the **ZONE 1** drawer. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 3 In a large bowl, toss remaining oil with parsnips, honey, mustard, garlic granules, salt and pepper. Add parsnips into the **ZONE 2** drawer, then place the stacked meal rack on top.
- 4 In a medium bowl, add stuffing mix and any additional ingredients the box instructions call for, then prepare as instructed. Divide the mixture into 8 equal balls. Place balls on the rack in **ZONE 2** and spray generously with oil. Insert drawer into **ZONE 2**.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 170°C and set time to 60 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **ROAST**. Set temperature to 165°C and set time to 27 minutes. Select **DOUBLE STACK PRO**, select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When 7 minutes remain, remove both drawers. Check chicken for doneness and cover with foil to reduce extra browning (if desired). Shake **ZONE 2** drawer in a back-and-forth motion to toss parsnips and flip stuffing balls. Reinsert drawers into unit to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, with an external thermometer, ensure internal temperature of chicken is 75°C. To remove racks, use tongs to grab the centre of the rack, or with oven mitts, lift with the handles on the side. Allow chicken to rest for 5-10 minutes before carving and serve with stuffing balls and glazed parsnips.

Double Stack Meals

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

1 Stacked meal racks

Ginger Sesame Tofu with Vegetable Stir Fry

PREP: 20 minutes | **MARINATE:** 1 hour | **COOK:** 14 minutes
MAKES: 2-4 servings

Ingredients

3 tablespoons sesame oil, divided
4 tablespoons low salt soy sauce, divided
1 ½ tablespoons rice vinegar
2 teaspoons sugar
2cm piece ginger, minced
1 garlic clove, peeled, minced
280g extra firm tofu, cut into 2-2 ½ cm pieces
1 red bell pepper, seeded, cut into 1cm pieces
1 small broccoli head (300g), cut into 3cm small florets
130g frozen edamame beans
½ teaspoon five spice
Sea salt and ground black pepper, as desired
1-2 sachets (250g each) microwavable ready white rice, prepared
Sesame seeds, for serving
Spring onions, sliced, for serving
Fresh coriander, for serving

TIP: Swap tofu for chicken mini fillets and cook as instructed. Be sure not to keep marinade for serving.

Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

Directions

- 1 Insert a crisper plate in **ZONE 1** drawer in the bottom position. Insert the second crisper plate in the elevated position of the **ZONE 2** drawer.
- 2 In a small bowl, add 2 tablespoons sesame oil, 3 tablespoons soy sauce, rice vinegar, sugar, ginger and garlic and mix until combined and sugar has dissolved. Add tofu to the bowl. Cover bowl and place in refrigerator for at least 1 hour to marinate.
- 3 After 1 hour, in a large bowl, add all vegetables, remaining sesame oil, remaining soy sauce, five spice and toss to evenly combine. Transfer to **ZONE 1** drawer and insert into unit.
- 4 Place the tofu in **ZONE 2** drawer, reserving marinade for serving. Insert drawer into unit.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 14 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 12 minutes. Select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When 5 minutes remain, remove both drawers, toss tofu and vegetables. Reinsert drawers in unit to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, serve tofu with vegetables, white rice and remaining marinade. Garnish with sesame seeds, spring onions and coriander.

Ciabatta Pizza 2 Ways

PREP: 5 minutes | **COOK:** 9 minutes | **MAKES:** 4 servings

Ingredients

2 ciabattas (approx. 8 x 20 cm), cut in half lengthways

160g prepared pizza sauce, divided

160g grated mozzarella cheese, divided

30g pepperoni, sliced (optional)

30g toppings of choice, divided (olives, peppers, onions, etc. cut into 1cm pieces)

Directions

- 1 Insert a crisper plate into the elevated position of each drawer.
- 2 To prepare the pizzas, evenly divide sauce between the four ciabatta halves and top with cheese. Top 2 pizzas with pepperoni and remaining 2 with toppings of choice.
- 3 Place 2 ciabatta pizzas in each drawer and insert drawers in unit.
- 4 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 180°C and set time to 9 minutes. Select **MATCH** and then press **START/STOP** to begin cooking (unit will automatically set ZONE 2 to match ZONE 1).
- 5 When 2 minutes remain, remove both drawers, reposition pizzas for even browning. Reinsert drawers into unit to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, transfer ciabatta pizzas to a board, allow to cool for 2 minutes before serving.



Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

Harissa Pork Loin with Cumin Roasted New Potatoes

PREP: 10 minutes | **COOK:** 1 hour 10 minutes | **MAKES:** 4 servings

Ingredients

1 pork loin (800-900g)

Sea salt and ground black pepper, as desired

2 tablespoons dry harissa seasoning

2 tablespoons vegetable oil, divided

700g new potatoes, cut in half

½ teaspoon ground cumin

¾ teaspoon ground coriander

Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer.
- 2 Season pork loin with salt, pepper and harissa, then evenly coat with 1 tablespoon oil. Place fat side up in the **ZONE 1** drawer. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 3 In a medium bowl, toss potatoes with 1 tablespoon oil, cumin, coriander, salt and pepper. Add potatoes to the **ZONE 2** drawer, then place the stacked meal rack on top.
- 4 Select **ZONE 1**, then using the dial select **ROAST**. Set temperature to 190°C and set time to 1 hour 10 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **ROAST**. Set temperature to 190°C and set time to 26 minutes. Select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 5 When 15 minutes remain, remove **ZONE 1** drawer to check pork for browning and cover with foil if necessary. Remove **ZONE 2** and toss potatoes. Reinsert drawer into unit to continue cooking.
- 6 When 5 minutes remain, remove **ZONE 2** drawer and toss potatoes. Reinsert drawers into unit to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, with an external thermometer ensure pork has reached an internal temperature of 70°C. Allow pork to rest for 5 minutes, then slice and serve warm with roasted potatoes.



Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

Spiced Chicken Thighs with Cauliflower & Chicken Drumsticks with Potato Croquettes

PREP: 10 minutes | **COOK:** 20 minutes | **MAKES:** 4 servings

Ingredients

- 2 bone-in skin on chicken thighs (approx. 130g each)
- 2 tablespoons vegetable oil, divided
- 1 ½ tablespoons tikka paste
- Sea salt and ground black pepper, as desired
- 4 chicken drumsticks (approx. 110g each)
- 300g cauliflower, broken into florets, 3-4 cm thick
- ¾ teaspoon garam masala
- ¼ teaspoon turmeric
- 8 (220g) frozen croquettes
- Lime wedges, to serve
- Fresh coriander, to serve
- Desired dipping sauces, to serve

Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer.
- 2 In a medium bowl, add chicken thighs and coat with ½ tablespoon oil, tikka paste, salt and pepper.
- 3 In a separate medium bowl, add drumsticks and coat with ½ tablespoon oil and season with salt and pepper.
- 4 In a small bowl, add cauliflower, 1 tablespoon oil, garam masala, turmeric and salt and toss to evenly coat. Place cauliflower in **ZONE 1** drawer. Place the stacked meal rack on top, then place the chicken thighs on top of the rack. Insert drawer into **ZONE 1**.
- 5 Place frozen croquettes in the **ZONE 2** drawer. Place the stacked meal rack on top, then place the chicken drumsticks on top of the rack. Insert drawer into **ZONE 2**.
- 6 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 190°C and set time to 20 minutes. Select **DOUBLE STACK PRO**, select **MATCH** and then press **START/STOP** to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 7 When 10 minutes remain, remove **ZONE 1** and shake to toss cauliflower. Remove **ZONE 2** drawer and using silicone-tipped tongs, flip drumsticks. Reinsert drawers into unit to continue cooking.
- 8 When cooking is complete, ensure chicken reaches an internal temperature of 75°C using an external thermometer. Carefully remove chicken thighs and drumsticks. To remove racks, use tongs to grab the centre of the rack, or with oven gloves, lift with the handles on the side. Serve chicken thighs with cauliflower, lime wedges and fresh coriander. Serve chicken drumsticks with croquettes and desired dipping sauces.



Double Stack Meals

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

2 Stacked meal racks

Black Bean & Chicken Quesadillas

PREP: 15 minutes | **COOK:** 7 minutes | **MAKES:** 3-6 servings

Ingredients

- 100g grated Cheddar cheese
- 25g jarred jalapeños, chopped
- 3 tablespoons fresh coriander, chopped
- 2 teaspoons smoked paprika
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon ground coriander
- Sea salt and ground black pepper, as desired
- 100g cooked chicken pieces, finely sliced
- 100g cooked black beans
- 6 (16cm) tortilla wraps
- Vegetable oil spray, as necessary
- Cocktail sticks, to secure quesadillas

Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer.
- 2 In a large bowl, combine cheese, jalapeños, coriander, smoked paprika, cumin, coriander, salt and pepper. Divide this mixture evenly into two medium bowls. In one bowl, add the chicken and mix to combine. In the second bowl, add the black beans and mix to combine.
- 3 On a clean surface lay out 6 tortillas. Divide the chicken mixture equally between 3 tortillas, covering only half of the surface. Fold the tortilla over the filling, pressing down to flatten slightly, then pierce through with a cocktail stick to secure. Repeat the process with the remaining tortillas and black bean mixture. Spray all tortillas with oil, then place three in each drawer and insert into unit.
- 4 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 7 minutes. Select **MATCH** and then press **START/STOP** to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 5 When 2 minutes remain, remove both drawers, remove cocktail sticks and flip each quesadilla for a crisp result. Reinsert drawers into unit to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, allow quesadillas to cool for 2 minutes before serving.



Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

Toasted Cheese & Onion Sandwiches with Garlic Cherry Tomatoes

PREP: 10 minutes | **COOK:** 10 minutes | **MAKES:** 4 servings

Ingredients

- 8 slices sandwich bread of choice (about 10 x 10cm)
- 8 slices Cheddar, gouda or emmental cheese
- Salt and ground black pepper, as desired
- ¼ small onion, peeled, finely sliced
- 60g salted butter, softened, divided
- 600g cherry tomatoes
- 1 tablespoon olive oil
- 1 garlic clove, peeled, minced
- 1 teaspoon fresh thyme, stems removed

Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer and set aside.
- 2 On a clean board lay out 4 slices of bread and top each with 2 slices of cheese, sliced onion, salt and pepper. Top the sandwiches with the remaining bread slices. Evenly spread the softened butter on the outsides of each sandwich and set aside.
- 3 In a medium bowl, toss the tomatoes, olive oil, garlic, thyme, salt and pepper. Divide the tomatoes evenly between the two drawers, then place a dual-layer rack on top. Place the two toasties on top of each rack. Insert both drawers into the unit.
- 4 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 190°C and set time to 10 minutes. Select **DOUBLE STACK PRO**, select **MATCH** and then press **START/STOP** to begin cooking (unit will automatically set **ZONE 2** to match **ZONE 1**).
- 5 When 3 minutes remain, remove both drawers, using a silicone spatula, flip each toastie and shake each drawer in a back-and-forth motion to toss tomatoes. Reinsert drawers into unit to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, remove toasted cheese sandwiches. To remove racks, use tongs to grab the centre of the rack, or with oven mitts, lift with the handles on the side. Serve toasties warm with garlic tomatoes.



Double Stack Meals

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

2 Stacked meal racks

Cheesy Chorizo Stuffed Peppers with Pesto Courgettes, Tomatoes & Green Beans

PREP: 15 minutes | **COOK:** 20 minutes | **MAKES:** 2-4 servings

Ingredients

- 1 large courgettes (approx. 300g each), cut in quarters lengthwise, then into 2 cm pieces.
- 200g cherry tomatoes
- 150g fine green beans, cut in half
- 2 tablespoons olive oil
- Sea salt and ground black pepper, as desired
- 125g cooked basmati or long grain rice, divided
- 125g garlic and herb passata
- 1 ½ tablespoons fresh parsley, chopped
- ½ teaspoon dried oregano
- 2 tablespoons grated Parmesan cheese
- 2 medium red peppers, halved, cored
- 60g chorizo, cut into ½ cm pieces
- 30g grated mozzarella cheese
- 30g grated Cheddar cheese
- 1 tablespoon pesto, for serving

Directions

- 1 Insert a crisper plate into the bottom of each drawer.
- 2 In a large bowl, toss courgettes, tomatoes, green beans, oil, salt and pepper. Add the mixture to **ZONE 1** drawer, then insert into unit.
- 3 In a medium bowl, add cooked rice, passata, parsley, oregano, Parmesan, chorizo, salt and pepper and mix to combine. Evenly divide mixture between the 4 pepper halves.
- 4 Place four chorizo stuffed peppers in **ZONE 2** drawer and insert into unit.
- 5 Select **ZONE 1**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 210°C and set time to 20 minutes. Select **ZONE 2**, then using the dial select **AIR FRY**. Set temperature to 200°C and set time to 17 minutes. Select **SYNC** and then press **START/STOP** to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 While peppers cook, in a small bowl, mix mozzarella and Cheddar cheese together. When 12 minutes remain remove **ZONE 1** and toss vegetables. Reinsert drawer into unit to continue cooking. When 5 minutes remain, remove both drawers, shake **ZONE 1** drawer to toss vegetables. Reposition the peppers from the front to the back and evenly sprinkle with cheese. Reinsert drawers to unit to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, add vegetables to a large bowl and toss with pesto. Serve stuffed peppers with pesto vegetables.

TIP: To make this recipe plant-based, swap in your preferred plant-based chorizo and cook as instructed.



Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



2 crisper plates

Peanut Butter Chocolate Brownies

Dual Zone Meal

Beginner Recipe ●○○



PREP: 15 minutes | **COOK:** 33 minutes | **MAKES:** 12-20 servings

Ingredients

Vegetable oil spray
2 pieces parchment paper
(30x30cm)
220g dark chocolate, divided
80g smooth peanut butter
80g butter
350g golden caster sugar
4 large eggs, beaten
40g crunchy peanut butter
120g self-raising flour
60g cocoa powder
2 teaspoons vanilla extract

Directions

- 1 Spray both drawers drawer (without a crisper plate inserted) with cooking spray or oil, and line each base with a piece of baking parchment.
- 2 Reserve 40g chocolate. Break up the dark chocolate into pieces, add into a saucepan with smooth peanut butter and butter. Gently melt and leave to cool. Meanwhile in a large bowl, whisk together the sugar and eggs until thick and creamy like salad cream. Add in chocolate mixture and whisk together.
- 3 Sieve flour and cocoa powder together into bowl and fold in with a large metal spoon. Spoon brownie mixture into prepared lined drawers.
- 4 Select **ZONE 1**, then using the dial select **BAKE**. Set temperature to 150°C and set time to 33 minutes. Select **MATCH** and then press **START/STOP** to begin cooking (unit will automatically set ZONE 2 to match ZONE 1).
- 5 In a medium bowl, melt remaining chocolate and the crunchy peanut butter in the microwave for 20 seconds then stir. Microwave for an additional 20 seconds then stir. Drizzle over the top of brownie. Leave to cool and set in drawers.
- 6 When brownies have cooled, using the lining paper as a sling, lift them out of the draws then cut into squares.

TIP: If you have, don't like or have an allergy to peanut butter, swap for preferred nut butter.



Ihr Guide für perfekte Knusprigkeiten

Willkommen beim Ninja QuadCook XL 2-Level AirFryer. Sie nur noch wenige Seiten von Anleitungen und Rezepten für 4 Lebensmittel gleichzeitig zuzubereiten entfernt. Machen Sie sich bereit für gleichmäßig knusprige Mahlzeiten und Snacks in einer platzsparenden Fritteuse.

Jetzt geht's ans Kochen.

Inhalt

Verwendung Ihrer Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer	48
Verwendung von 1 Schublade	50
Verwendung von 2 Schubladen	51
Sync	52
Match	54
Double Stack Pro	58
Double Stack Tabelle	60
Kochtabellen	62
Kickstarter Rezepte	
Caprese-Hähnchenbrust mit grünen Knoblauchbohnen und Hähnchentender mit Pommes frites	72
French Toast Bites mit Weißwurst	74
Rezepte	
Bauernfrühstück mit Omelett, Bratkartoffeln, Champignons und Würstchen	76
Snack-Party: Mozzarella-Sticks, Schinken-Käse-Twists	77
2 Flügel - 2 Arten	78
Mit Honigsenf marinierter Lachs mit knusprigen Dillkartoffeln	79
Gebratenes Hähnchen im Ganzen mit Kräuterfüllbällchen und mit Honigsenf glasierten Pastinaken	80
Ingwer-Sesam-Tofu mit gebratenem Gemüse	81
Focaccia-Pizza in zwei Varianten	82
Harissa-Schweinefilet mit Kreuzkümmel-gerösteten neuen Kartoffeln	83
Gewürzte Hähnchenschenkel mit Blumenkohl & Hähnchenkeulen mit Kartoffelkroketten	84
Quesadillas mit schwarzen Bohnen und Hähnchen	85
Geröstete Käse-Zwiebel-Sandwiches mit Knoblauch-Kirschtomaten	86
Gefüllte Paprika mit Chorizo, Zucchini, Tomaten und grünen Bohnen mit Pesto	87
Erdnussbutter-Schokoladen-Brownies	88

Recipe Key

Wir haben die Rezepte mit diesen Symbolen gekennzeichnet, um Ihnen die Suche nach den richtigen Rezepten zu erleichtern.



Verwendung Ihrer Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer

6 Kochprogramme



A Temperatur- und Zeitanzeige: Auf dem hellen Display können Sie schnell und einfach die Gartemperatur und -zeit einstellen und während des Garvorgangs herunterzählen.

B Zone-Tasten: Programmieren Sie zwei unabhängig gesteuerte Zonen.

C FUNKTIONSTASTEN:

AIR FRY (Heißluft-Frittieren): Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig und knackig zu machen.

MAX CRISP: Optimal für Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites und Hähnchenstückchen.

BAKE (Backen): Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts.

ROAST (Braten): Verwenden Sie das Gerät als Röstofen für zartes Fleisch und mehr.

REHEAT (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag knusprig.

DÖRREN: Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

D Drehknopf: Mit diesem Multifunktionsrad können Sie ganz einfach die gewünschte Kochfunktion, Zeit und Temperatur auswählen.

E Double Stack Pro: Kochen Sie 4 Lebensmittel gleichzeitig in 2 unabhängigen Heißluft-Frittierschubladen für gleichmäßig knusprige Mahlzeiten und Snacks

F SYNC-Taste: Synchronisiert automatisch die Garzeiten, damit beide Kammern zum selben Zeitpunkt den Garvorgang beenden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten

G MATCH-Taste: Passt automatisch die Einstellungen der Zone 2 auf die der Zone 1 an, um eine größere Menge desselben Gerichts oder unterschiedliche Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.

H Ein-/Ausschalttaste

I START/STOP -Drehknopf



AIR FRY

Optimal für frische Lebensmittel wie Hähnchenflügel und Ihre Lieblingsnacks aus der Tiefkühltruhe



MAX CRISP

Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, die möglicherweise eine hohe Temperatur benötigen



BAKE

Optimal für Kuchen und andere gebackene Desserts



ROAST

Optimal zum Braten von Gemüse und Fleisch



REHEAT

Optimal zum Aufwärmen von Resten



DEHYDRATE

Optimal für Gemüse-/Fruchtechips und Jerky

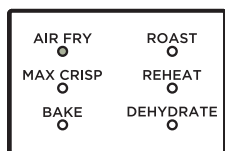
Verwendung von 1 Schublade

Nur eine Sache kochen? Füllen Sie eine einzelne Schublade und verwenden Sie sie wie eine herkömmliche Heißluftfritteuse.

Step 1

Programm Zone 1 / Funktion auswählen

- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Wählen Sie Zone 1, indem Sie 1 drücken.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion Funktion (z.B. AIR FRY).



HINWEIS: Wenn Sie nur in Zone 2 kochen möchten Zone 2 kochen möchten, wählen Sie zuerst Zone 2, dann eine Funktion auswählen.

HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Step 3

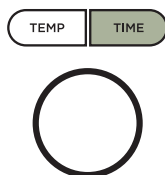
Beginn des Kochens

- Drücken Sie die START/STOP-Taste um Garvorgang.
- Überprüfen Sie die Lebensmittel häufig, um Folgendes zu vermeiden Überkochen zu vermeiden.

Step 2

Zeit und Temperatur einstellen

- Wählen Sie die **TEMP**-taste und drehen Sie en Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.
- Wählen Sie die **TIME**-taste und drehen Sie um die Garzeit einzustellen



Verwendung von 2 Schubladen

Sie sind nicht besorgt, dass beide Zonen gleichzeitig fertig werden und möchten die Kochzeit verkürzen? Wenn Sync oder Match nicht ausgewählt sind, ist eine Technologie in das Design integriert, die automatisch die Leistungsverteilung optimiert wenn zwei Zonen mit unterschiedlichen Garzeiten manuell ausgewählt werden. Das bedeutet, dass die Speisen in der Zone mit der längeren Garzeit möglicherweise vor Ablauf der eingestellten Zeit fertig gegart sind. Kontrollieren Sie die Speisen häufig, um ein Übergaren zu vermeiden.

Step 1

Programm Zone 1 / Funktion auswählen

- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Wählen Sie Zone 1, indem Sie 1 drücken.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion Funktion (z.B. AIR FRY).

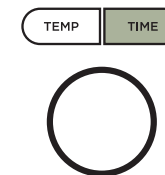


HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Step 2

Zeit und Temperatur einstellen

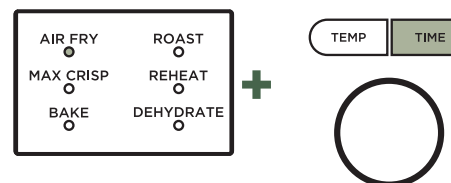
- Wählen Sie die **TEMP**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.
- Wählen Sie die **TIME**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.



Step 3

Programm Zone 2

- Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für Zone 2



Step 4

Beginn des Kochens

- Drücken Sie die **START/STOP**-Taste um Garvorgang
- Kontrollieren Sie die Speisen häufig, um ein Übergaren zu vermeiden.
- Beim Garen von Doppelstockgerichten wählen Sie die Taste **DOUBLE STACK PRO** vor der Taste **START/STOP**



HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen bereits vor Ende der Garzeit auf ihren Gargrad prüfen. Unterbrechen Sie Sie können den Garvorgang jederzeit abbrechen, wenn die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist. dass alle rohen Proteine eine lebensmittelechte Temperatur erreicht haben.

Sync

Kochen Sie 2 Gerichte auf 2 verschiedene Arten und beide sind zur gleichen Zeit servierfertig!



ZONE 1

4 Lachsfilets

ZONE 2

640g
Rosenkohl

AIR FRY
200°C
12 Minuten

AIR FRY
200°C
18-20
Minuten

Step 1

Programm Zone 1 / Funktion auswählen

- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Wählen Sie **Zone 1**, indem Sie 1 drücken.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion Funktion (z.B. **AIR FRY**).



HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Step 2

Zeit und Temperatur einstellen

- Wählen Sie die **TEMP**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.
- Wählen Sie die **TIME**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.



Step 3

Programm Zone 2

- Wählen Sie **Zone 2**, indem Sie 2 drücken.
- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion Funktion auszuwählen und Schritt 2 zu wiederholen.

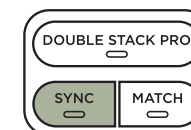
1

2

Step 4

Beginn des Kochens

- Wählen Sie **SYNC**.
- Drücken Sie die **START/STOP**-Taste um Garvorgang.
- Die Zone mit der kürzeren Kochzeit wird **HOLD** angezeigt.



HINWEIS: Wenn die Option **SYNC NICHT** gewählt wird, werden die Speisen nicht gleichzeitig fertig gegart.

Match

Synchronisieren Sie Ihre Kocheinstellungen auf allen Ebenen, um die gesamte Kochkapazität von 9,5 l auf einmal zu nutzen. Perfekt für die Zubereitung von Mahlzeiten oder für die Verpflegung einer großen Gruppe.



ZONE 1

1.5kg Hähnchen
ganz

ZONE 2

1.5kg Hähnchen
ganz

ROAST
190°C
60 Minuten
MATCH
ZONE 1

Step 1

Programm Zone 1 / Funktion auswählen

- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Wählen Sie **Zone 1** durch Drücken von 1.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion (z. B. **ROAST**).



HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.



Step 2

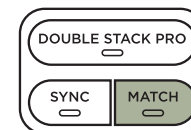
Zeit und Temperatur einstellen

- Wählen Sie die **TEMP**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.
- Wählen Sie die **TIME**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.

Step 3

Beginn des Kochens

- Wählen Sie **MATCH**.
- Drücken Sie die **START/STOP**-Taste um Garvorgang zu starten.



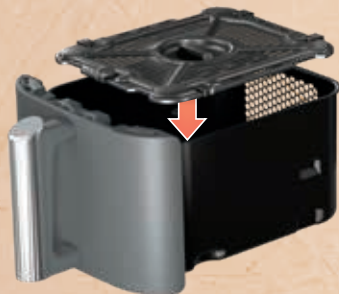
Alles was Sie brauchen ZUM KOCHEN VON 4 SPEISEN AUF EINMAL

Enthaltenes Zubehör



Knusperblech

Diese kommen an den Boden jeder Schublade, damit die schnelle Heißluft die Lebensmittel umgibt und sie Perfektion zu garen.



Einsetzen Knusperblech

Setzen Sie das Knusperblech mit den Füßen nach unten gerichtet ein. Achten Sie darauf, dass Sie die Bleche jedes Mal einsetzen, unabhängig davon wie viele Schichten Sie garen.

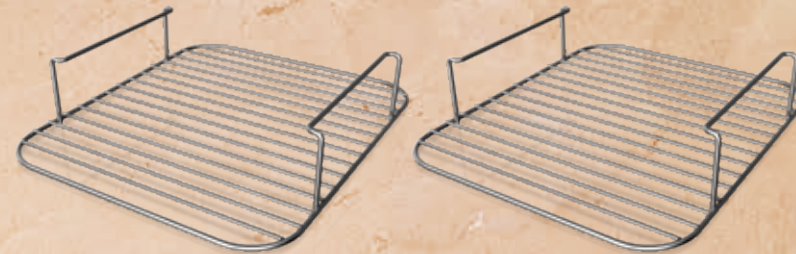
Untere Position (Unterseite der Schublade):

Ermöglicht die Luftzirkulation um das Gargut für ein gleichmäßiges Garen und Knusprigwerden. Achten Sie darauf, dass sich die Aussparungen auf der linken und rechten Seite der Schublade befinden.

Obere Position (hochgezogen in der Schublade):

Für bessere Bräunungs- und Grillergebnisse empfehlen wir, die obere Position zu verwenden. Legen Sie die Knusperplatte so in die Schublade, dass die Aussparungen zur Vorder- und Rückseite der Schublade zeigen.

HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.



Mehrstöckigen Grillrost

2 Grillrost, eine für jede Schublade. Setzen Sie sie ein für zweischichtiges Garen, lassen Sie sie für einlagiges Garen.

HINWEIS: Verwenden Sie **NUR** Drahtgestelle, wenn Sie **DOUBLE STACK PRO** in Verbindung mit der mitgelieferten Mahlzeitentabelle oder dem Rezept verwenden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

TIPP: Um die Reinigung zu erleichtern, besprühen Sie die Stacked meal racks vor dem Gebrauch mit Antihaf-Kochspray einsprühen.



Einsetzen Mehrstöckigen Grillrost

Nach dem Einsetzen des Knusperblechs, legen Sie das zweilagige Grillrost vorsichtig mit den Griffen nach oben hinein. Sie sollten genau in die seitlichen Kerben im Inneren der Schublade passen.

Double Stack

Kochen Sie 4 Lebensmittel gleichzeitig in 2 unabhängigen Heißluft Frittierschubladen für gleichmäßig knusprige Mahlzeiten und Snacks.



ZONE 1

2 Hähnchenschenkel

250g Spargel

ZONE 2

260g Hähnchenstreifen

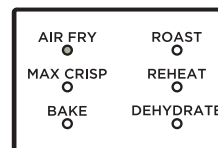
300g Pommes frites

HINWEIS: Um bei Double-Stack-Gerichten optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, frische und gefrorene Zutaten nicht gleichzeitig in derselben Schublade zu garen. Für beste Ergebnisse garst du gefrorene Speisen in einer Schublade.

Step 1

Programm Zone 1 / Funktion auswählen

- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Setzen Sie den Mehrstöckigen Grillrost ein und legen Sie die oberste Schicht der Speisen darauf.
- Wählen Sie **Zone 1**, indem Sie 1 drücken.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion Funktion (e.g. **AIR FRY**).



Step 2

Zeit und Temperatur einstellen

- Wählen Sie die **TEMP**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.
- Wählen Sie die **TIME**-taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.



Step 3

Programm Zone 2

- Wählen Sie **Zone 2**, indem Sie 2 drücken.
- Legen Sie die unterste Schicht der Lebensmittel in die Schublade.
- Setzen Sie den Mehrstöckigen Grillrost ein und legen Sie die oberste Schicht der Speisen darauf.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf eine Kochfunktion Funktion auszuwählen und Schritt 2 zu wiederholen.

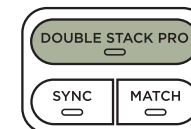
1

2

Step 4

Beginn des Kochens

- Wählen Sie **DUAL LAYER PRO**.
- Drücken Sie die **START/STOP**-Taste um Garvorgang.
- Die Zone mit der kürzeren Kochzeit wird **HOLD** angezeigt.



HINWEIS: DOUBLE STACK PRO kann sowohl mit der **SYNC**- als auch der **MATCH**-Funktion genutzt werden.

Gestell. Stapel. Wiederholen.

Kreieren Sie komplette Mahlzeiten mit einer knusprigen Unterschicht und einer extra knusprigen Oberschicht.



Extra knusprige Oberschicht
für Proteine und schnelles Garen

Knusprige untere Schicht
für Gemüse

Extra knusprige Oberschicht



2 Lachsfilets
je 120 g



2 Hähnchenbrüste
je 175 g
2- 2,5 cm dick



2 Hähnchenschenkel
up to 150 g each



Lenden- oder
Ribeye-Steak
je 350 g
2 cm dick



2 Schweinekoteletts
je 200 g



4-6
Schweinewürstchen
oder pflanzliche
Würstchen



280 g Tofu-Block
in 2 1/2 - 3 cm große
Würfel geschnitten



6-8 gefrorene
Fischstäbchen oder
pflanzliche
Fischstäbchen

1

Wählen Sie eine **ZONE**. Wählen Sie **AIR FRY**.

2

Stellen Sie die Temperatur auf 190°C ein. Verwenden Sie das Diagramm auf der rechten Seite, um Ihre Zeit einzustellen.

3

Drücken Sie **DOUBLE STACK PRO** und dann **START/STOP**.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Proteine auf der oberen Schicht und Gemüse auf der unteren Schicht kochen

NAHRUNGSMITTEL-TYP	ZEIT
Hähnchenfleisch	20 minuten
Schweinelende	15-20 minuten
Rindfleisch	15 minuten
Meeresfrüchte	15 minuten
Pflanzenbasierte Proteine	15 minuten
2-Schicht-Gemüse*	15 minuten

*Beim Garen von 2-lagigem Gemüse das zarte Gemüse auf dem Blech und das kräftige Gemüse auf dem Rost garen.

ZUSÄTZLICHE IDEEN ZUR BELASTUNG VON LEBENSMITTELN

ROST

Hähnchenkeulen
Rindfleisch oder pflanzliche basierte Burger
Kabeljaufilets

CRISPER-GITTEREINSATZ

Portobello-Pilze
Paprika
Aubergine
Maiskolben

Knusprige untere Schicht



Spargel
200g, gestutzt



Süßkartoffeln
300g, in 1-2 cm dicke
Scheiben geschnitten



Neue Kartoffeln
300g, geviertelt



Grüne Bohnen
250g, gestutzt



Babytomaten
300g



Zucchini
300g, geputzt, in 1-2 cm
dicke Scheiben schneiden

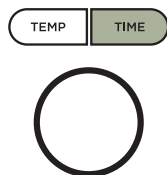


2 Maiskolben

HINWEIS: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es nicht empfehlenswert, frische und gefrorene Zutaten in der gleichen Schublade zu mischen.

Hinzufügen von Zeit während des Kochens

- Wählen Sie die Zone aus, zu der Sie die Zeit hinzufügen möchten.
- Wählen Sie die Taste TIME und drehen Sie das Rad, um mehr Zeit hinzuzufügen.
- Nach 3 Sekunden wird die neue Zeit eingestellt.

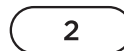


HINWEIS: Nach Abschluss des Garvorgangs piept das Gerät und zeigt 60 Sekunden lang „**COOL**“ an. Während des Kühlvorgangs kannst du das Essen herausnehmen.

Ending cook time

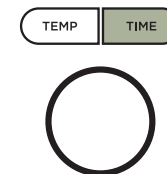
Step 1

- Wählen Sie die Zone, in der Sie den Garvorgang beenden möchten (z. B. Zone 1).



Step 2

- Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Garvorgang zu beenden.
- Das Garen wird in der anderen Zone fortgesetzt.



Kochtabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

Um beide Zonen zu pausieren während Sie zwei Zonen verwenden, drücken Sie **START/STOP**.

Um eine einzelne Zone zu pausieren während beide Zonen kochen, drücken Sie die Zone, die Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann **START/STOP**.

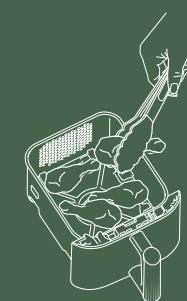
Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut **START/STOP**. Verwenden Sie diese Garzeiten als Richtwerte, und passen Sie sie an Ihre Vorlieben an.

Mahlzeit schwenken

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Lebensmittel mindestens zweimal während des um beste Ergebnisse zu erzielen.



ODER
Wenden Sie es mit einer Silikonzange



ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
FRISCHES GEMÜSE					
Spargel	400 g	Ganz, Enden der Stangen abgeschnitten	2 TL	200 °C	6-12 Minuten
Rote Bete	6 kleine oder 4 große (ca. 1 kg)	Ganz	-	200 °C	40-60 Minuten
Paprikaschoten	4 Stück (600 g)	Ganz, Paprikaschoten auf halber Strecke drehen	-	200 °C	20-22 Minuten
Brokkoli	400 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	1 EL	200 °C	11 Minuten
Rosenkohl	640 g	Halbiert, Strunk entfernt	2 EL	200 °C	20-23 Minuten
Butternusskürbis	500-750 g	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	25-28 Minuten
Karotten	500 g	Geschält und in 3 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	25-28 Minuten
Blumenkohl	600 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	2 EL	200 °C	20-25 Minuten
Sellerie	600 g	Geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten, 2 EL Öl	1 EL	200 °C	20-25 Minuten
Maiskolben	4 Kolben	Ganze Kolben, ohne Hülsen, Enden abgeschnitten	1 EL	200 °C	15-18 Minuten
Zucchini	500 g	Der Länge nach geviertelt, dann in 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	15-20 Minuten
Feine grüne Bohnen	400 g	Enden abgeschnitten	1 EL	200 °C	10-15 Minuten
Grünkohl (für Chips)	225 g	In Stücke geteilt, Strünke entfernt	-	150 °C	9 Minuten
Pilze	300 g	Geputzt, geviertelt	1 EL	200 °C	10-12 Minuten
Portobello-Pilze	250 g	Ringsum mit Olivenöl bepinseln	1 EL	180 °C	12-15 Minuten
Pastinaken	500 g	Geschält und in 1,5 cm lange Stücke geschnitten, 1 EL Öl	1 EL	200 °C	12-14 Minuten
Kartoffeln, weiß z. B. festkochende Kartoffeln	750 g	In 2,5 cm große Spalten geschnitten	1 EL	200 °C	30-35 Minuten
	500 g	In gleichmäßige Stücke geschnitten	2 EL Pflanzenöl	200 °C	24-28 Minuten
	4 ganze (je 185-250 g)	3 x mit der Gabel eingestochen	1 EL	180 °C	43-48 Minuten
Süßkartoffeln	500 g	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	18-22 Minuten
	500 g	cut in 2.5 wedges	1 EL	200 °C	25-28 Minuten
	4 ganze (je 185-250 g)	3 x mit der Gabel eingestochen	1 EL	180 °C	35-45 Minuten
Speiserübe	500 g	Geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten, 2 EL Öl	1 EL	200 °C	15-17 Minuten
FRISCHES GEFLÜGEL					
Hähnchenbrüste	4 Stück (700 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	17-18 Minuten
Hähnchenschenkel	6 Schenkel (je 125-150 g/750-900 g)	Mit Knochen/mit Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	20-23 Minuten
	6-8 Schenkel (je 100 g/600-800 g)	Ohne Knochen/ohne Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	16-18 Minuten
Hähnchenflügel	750 g	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	30-40 Minuten
Entenbrust	2 Stück (400 g)	Haut einschneiden, mit der Brust nach unten braten, nach der Hälfte der Garzeit umdrehen	Mit Öl bestrichen	200 °C	18-22 Minuten
FRISCHER FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Kabeljaufilets	4 Stück (480 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	12-13 Minuten
Fischrikadellen	2 Stück (je 145 g)	-	-	180 °C	10 Minuten
Garnelen	16 Jumbo-Garnelen (165 g)	-	1 EL	200 °C	3-5 Minuten
Lachsfilets	4 Stück (480 g)	-	Mit Öl bestrichen	210 °C	12 Minuten

Kochtabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren), Fortsetzung

HINWEIS: Wenn Sie ein Proteine in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
FRISCHES RINDFLEISCH					
Burger	4 (je 115 g)	2,5 cm dick	-	190 °C	11-13 Minuten
Steaks*	2 (je 250 g)	Ganz	Mit Öl bestrichen	200 °C	9-12 Minuten
FRISCHES SCHWEINEFLEISCH					
Bacon (Speck)	4 Streifen	-	-	210 °C	6 Minuten
Kasseler	1 Stück (225 g)	Schwarte in 2 cm-Abständen einschneiden, nach 5 Min. wenden	Mit Öl bestrichen	190 °C	10-12 Minuten
Schweinekoteletts	2 Stück mit Knochen (je 250 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	12-13 Minuten
	4 entbeinte (120 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	12-14 Minuten
	2 Schweinefilets (je 350-500 g)	-	Mit Öl bestrichen	190 °C	22-27 Minuten
Würstchen	4 Stück (205 g)	-	-	200 °C	8-12 Minuten
	8 Stück (410 g)	-	-	200 °C	14-16 Minuten
FRISCHES LAMM					
Lammkoteletts	4 Stück (340 g)	-	Mit Öl bestrichen	180 °C	9-11 Minuten
Lammsteaks	3 Stück (300 g)	-	Mit Öl bestrichen	180 °C	12-13 Minuten
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL					
Panierte Fischfilets	4 Stück (440 g)	Nach halber Garzeit wenden	-	200 °C	13-15 Minuten
Panierte Knoblauch-Pilze	300 g	-	-	190 °C	10-12 Minuten
Hähnchenstreifen	15 Stück (270 g)	-	-	190 °C	11-12 Minuten
Kiewer Schnitzel	4 Stück (560 g)	-	-	180 °C	22 Minuten
Hähnchennuggets	24 Stück (400 g)	-	-	200 °C	20-23 Minuten
Fischfilets (in Backteig)	4 Stück (440 g)	Nach halber Garzeit wenden	-	180 °C	18 Minuten
Fischstäbchen	10 Stück (280 g)	-	-	200 °C	9-10 Minuten
Kartoffelpuffer	7 Stück (390 g)	Einzelne Schicht	-	200 °C	15 Minuten
Kartoffelkroketten	550 g	-	-	190 °C	18-19 Minuten
Garnelen-Tempura	8 Stück (140 g)	Nach halber Garzeit wenden	-	190 °C	8-9 Minuten
Röstkartoffeln	700 g	-	-	190 °C	20 Minuten
Panierte Scampi	280 g	-	-	200 °C	9-10 Minuten
Vegane Burger	4 Stück (265 g)	Einzelne Schicht	-	200 °C	11 Minuten
Vegane Nuggets	14 Stück (320 g)	Einzelne Schicht	-	200 °C	8 Minuten
Vegetarische Würstchen	6 Stück (270 g)	-	-	190 °C	9-10 Minuten
Yorkshire-Pudding	8 Stück (150 g)	-	-	180 °C	3-4 Minuten

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

Um beide Zonen zu pausieren während Sie zwei Zonen verwenden, drücken Sie **START/STOP**.

Um eine einzelne Zone zu pausieren während beide Zonen kochen, drücken Sie die Zone, die Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann **START/STOP**.

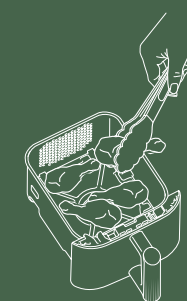
Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut **START/STOP**. Verwenden Sie diese Garzeiten als Richtwerte, und passen Sie sie an Ihre Vorlieben an.

Mahlzeit schwenken

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Lebensmittel mindestens zweimal während des um beste Ergebnisse zu erzielen.



ODER
Wenden Sie es mit einer Silikonzange



* Wenn du ein roheres Steak bevorzugst, wähle die minimale Zeit, und wenn du ein gut durchgebratenes Steak bevorzugst, gare es bis zur maximalen Zeit.

Kochtabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren), Fortsetzung

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
POMMES FRITES					
Handgeschnittene Pommes frites, 1 cm dick	500 g	30 Min. in Wasser legen, trocken tupfen	1-2 EL Öl	200 °C	23-25 Minuten
Handgeschnittene Pommes frites, 2 cm dick	500 g	30 Min. in Wasser legen, trocken tupfen	1-2 EL Öl	200 °C	26-30 Minuten
Tiefgefrorene, grob geschnittene Pommes frites	500 g	-	-	200 °C	25-28 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites mit Wellenschnitt	500 g	-	-	210 °C	18-20 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites in Spiralenform	700 g	-	-	210 °C	20-22 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites	500 g	-	-	180 °C	22-25 Minuten
Tiefgefrorene Gastro Pommes frites	700 g	-	-	210 °C	22-25 Minuten
Tiefgefrorene Kartoffelecken	650 g	-	-	190 °C	20-25 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites mit Schale	500 g	-	-	200 °C	20-22 Minuten
Tiefgefrorene, dünn geschnittene Pommes frites	500 g	-	-	200 °C	20-22 Minuten
Tiefgefrorene Süßkartoffelpommes	500 g	-	-	180 °C	23-25 Minuten



Handgeschnittene Pommes frites



Pommes frites, grob



Pommes frites mit Wellenschnitt



Pommes frites



Kartoffelspalten



Pommes frites aus Süßkartoffeln

Kochtabelle für Max Crisp (Maximale Knusprigkeit), Ideal für tiefgefrorene Lebensmittel

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL				
Panierte Zwiebelringe	300 g	-	-	11-12 Minuten
Chicken Dippers	400 g	-	-	11-12 Minuten
Hähnchenflügel	1 kg	-	-	11-13 Minuten
Hähnchennuggets	400 g	-	-	9-10 Minuten
Fischstreifen	275 g	-	-	17-20 Minuten
Pommes frites	500 g	-	-	14-16 Minuten
Mozzarella-Sticks	180 g	-	-	7-8 Minuten
Popcorn-Hähnchen	500 g	-	-	12 Minuten
Kartoffel-Pops	500 g	-	-	12 Minuten
Waffelförmige Pommes frites	550 g	-	-	14-16 Minuten

HINWEIS Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

HINWEIS Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, die eventuell eine höhere Temperatur benötigen.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

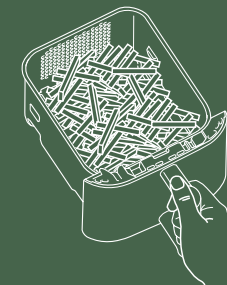
Um beide Zonen zu pausieren während Sie zwei Zonen verwenden, drücken Sie **START/STOP**.

Um eine einzelne Zone zu pausieren während beide Zonen kochen, drücken Sie die Zone, die Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann **START/STOP**.

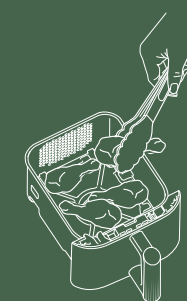
Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut **START/STOP**. Verwenden Sie diese Garzeiten als Richtwerte, und passen Sie sie an Ihre Vorlieben an.

Mahlzeit schwenken

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Lebensmittel mindestens zweimal während des um beste Ergebnisse zu erzielen.



ODER
Wenden Sie es mit einer Silikonzange



Bratentabelle

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
FRISCHES FLEISCH					
Hähnchen, ganz	1,6 kg	Keulen zusammenbinden	Mit Öl bestreichen	190 °C	60 Minuten
Rindfleisch, oberes Rumpsteak	750 g	-	Mit Öl bestreichen	160 °C	55-60 Minuten (medium)
Schweinelende ohne Knochen	800 g - 1 kg	-	Fett einschneiden	180 °C	70 Minuten

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

Wir empfehlen, häufig nach Ihrem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

HINWEIS: Sofern in der Spalte zur Zubereitung nicht anders angegeben, häufig wenden und schwenken.

Gartabelle für das Dörren

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMP.	DÖRRZEIT
FRISCHES OBST UND GEMÜSE			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Scheiben geschnitten, in Zitronensaft getaucht, trocken getupft	60 °C	7-8 Stunden
Spargel	In 2,5 cm große Stücke geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Bananen	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	8-10 Stunden
Rote Bete	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Aubergine	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6 Stunden
Mangos	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, Kern entfernt	60 °C	6-8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6-8 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 3 mm-1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Erdbeeren	Halbiert oder in 1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten oder gerieben; dämpfen, wenn sie später rehydriert werden sollen	60 °C	6-8 Stunden
FRISCHES FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH			
Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Turkey Jerky (Puten-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Salmon Jerky (Lachs-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	3-5 Stunden

TIPP:

Tauschen Sie die Hähnchenbrust gegen pflanzliche Hähnchenteile aus, falls gewünscht.



Caprese- Hähnchenbrust mit grünen Knoblauchbohnen und Hähnchen - Goujons mit Pommes frites

ZUBEREITUNG: 10 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 23 Minuten
ERGIBT: 2 Portionen pro Mahlzeit

Double Stack Meals

Rezept für Anfänger ●○○○



2 Knusperblech

2 Mehrstöckigen Grillrost

Zutaten | Zone 1: Mahlzeit 1**Auf der Knusperplatte**

300 g grüne Bohnen, geputzt
1 Esslöffel Olivenöl
1 große Knoblauchzehe, geschält, gehackt
Meersalz und gemahlenem schwarzen Pfeffer, nach Belieben

Auf dem Gestell

2 Hähnchenbrüste ohne Knochen und Haut
Hähnchenbrust (je ca. 200 g)
1/2 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und gemahlenem schwarzen Pfeffer, nach Belieben

1/2 Teelöffel Knoblauchgranulat
1/2 Teelöffel getrockneter Oregano
4 Scheiben Tomaten, ca. 1/2 cm dick
6 Scheiben frischen Mozzarella, ca. 1/2 cm dick

Zutaten | Zone 2: Mahlzeit 2**Auf der Knusperplatte**

300 g tiefgefrorene Pommes frites

Auf dem Gestell

230 g tiefgefrorene Hähnchen - Goujons



- 1 Setzen Sie in den Boden jeder Schublade eine Knusperplatte ein.
- 2 Grüne Bohnen, 1 Esslöffel Öl, den gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und durchschwenken, bis alles gut vermischt ist. Die grünen Bohnen in die Schublade der **ZONE 1** geben, dann einen gestapelten Mahlzeitenständer darauf legen.
- 3 Die Hähnchenbrust auf ein Brett legen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Nudelholz einschlagen, bis sie etwa 1,5-2 cm dick sind. Die Hähnchenbrüste mit dem restlichen Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchgranulats und Oregano würzen. Die Hähnchenbrüste auf den gestapelten Mahlzeitenständer in **ZONE 1** legen. Die Schublade in **ZONE 1** einsetzen.
- 4 Geben Sie die Pommes Frites in die **ZONE 2** auf die Knusperplatte und legen Sie dann ein Mahlzeitenständer auf die Pommes Frites. Legen Sie die Hähnchen-Goujons oben auf den Mahlzeitenständer. Danach die Schublade in **ZONE 2** einsetzen.
- 5 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 23 Minuten einstellen. **ZONE 2** wählen, dann mit dem Drehknopf **AIR FRY** wählen. Die

- Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 19 Minuten einstellen. Wählen Sie **DOUBLE STACK PRO** und wählen Sie **SYNC**, drücken Sie dann **START/STOP** um mit dem Garen zu beginnen (Zone 2 zeigt HOLD an, bis es Zeit ist, mit dem Garen zu beginnen).
- 6 Wenn noch 12 Minuten verbleiben, beide Schubladen herausnehmen, Schublade **ZONE 1** hin und her schütteln, um die grünen Bohnen zu schwenken. Hähnchen mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegen. Schublade **ZONE 2** hin und her schütteln, um Pommes Frites und Hähnchen - Goujons. Zum Weitergaren beide Schubladen wieder in das Gerät einsetzen.
 - 7 Nach Beendigung des Garvorgangs mit einem externen Thermometer sicherstellen, dass die Hähnchenbrust eine Innentemperatur von 75 °C erreicht hat. Hähnchenbrüste und Goujons vorsichtig herausnehmen. Zum Herausnehmen der Knusperplatte eine Zange verwenden, um die Mitte des Rosts zu fassen, oder mit einem Ofenhandschu, an den Griffen an der Seite anheben. Hähnchenbrüste mit grünen Bohnen und Hähnchen - Goujons mit Pommes Frites und den gewünschten Saucen servieren.



French Toast Bites mit Weißwurst

ZUBEREITUNG: 5 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 10 Minuten
ERGIBT: 8 Portionen

Zutaten

ZONE 1:

Pflanzenölspray, je nach Bedarf
2 mittelgroße Eier, geschlagen
60ml Vollmilch
1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt
¼ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Ahornsirup und mehr zum Servieren
3 Brïoche-Brötchen (je 35g), der Länge nach halbiert

ZONE 2:

5 Weißwürste (ca. 60g pro Stück)
2 Esslöffel scharfer Senf
1 Esslöffel körniger Senf
2 Esslöffel Ahornsirup
20ml Schlagsahne

TIPP:
Verwenden Sie nach Belieben glutenfreies Brot und/oder Milchersatzprodukte.



- 1 Einen Crisper-Gittereinsatz in die Schublade von **ZONE 1** oben einsetzen. Zweiten Crisper-Gittereinsatz in die Schublade von **ZONE 2** in der unteren Position einsetzen. Beide Crisper-Gittereinsätze mit Pflanzenöl besprühen.
- 2 Eier, Milch, Zimt, Vanilleextrakt, Salz und Ahornsirup in einer großen Schüssel miteinander verquirlen. Die Brïoche-Schnitten in die Schüssel geben, wenden, um sie gleichmäßig zu bedecken und 1-2 Minuten im Teig ziehen lassen.
- 3 Nach 1-2 Minuten die French-Toast-Schnitten in die Schublade von **ZONE 1** geben und mit Öl besprühen. Schublade in **ZONE 1** einsetzen.
- 4 Würstchen in die Schublade **ZONE 2** geben. Schublade in **ZONE 2** einsetzen.
- 5 **ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen. **ZONE 2** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **SYNC** auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten (in Zone 1 wird HOLD (Halten) angezeigt, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten).
- 6 In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel den scharfen Senf und den körnigen Senf, den Ahornsirup und die Sahne vermengen. Gut umrühren.
- 7 Wenn noch 3 Minuten verbleiben, beide Schubladen herausnehmen, Würstchen und French-Toast-Schnitten auf dem Grillrost neu positionieren, damit sie gleichmäßig braun werden. Die Schublade wieder in das Gerät schieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 8 Nach dem Garen French Toast mit Ahornsirup und Würstchen (mit oder ohne Haut) mit Senfsauce servieren.

HINWEIS: Siehe Seite 50 für die Platzierung der oberen Position bei Verwendung der Knusperplatte.

Bauernfrühstück mit Omelett, Bratkartoffeln, Champignons und Würstchen

ZUBEREITUNG: 10 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 20 Minuten
ERGIBT: 4 Portionen

Zutaten

Pflanzenölspray, je nach Bedarf

4 große Eier

30ml Schlagsahne

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

500g Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten

300g kleine Champignons, gewaschen

1 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt

1 Teelöffel frischer Thymian, ohne Stiel

8 kleine Bratwürste, gehackte Petersilie, zum Servieren



Anleitung

- Den Boden der Schublade **ZONE 1** mit Öl besprühen. Einen Crisper-Gittereinsatz in Zone 2 unten in jede Schublade einsetzen und mit Öl besprühen.
- In einer mittelgroßen Schüssel die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in die Schublade von **ZONE 1** geben, dann einen Stack-Rost daraufsetzen. Bratwürste auf den Rost legen und mit Öl besprühen. Schublade in **ZONE 1** einsetzen.
- In einer separaten großen Schüssel die Kartoffelspalten mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Die Pilze in eine mittelgroße Schüssel geben und mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. In die Schublade von **ZONE 2** geben, dann einen Stack-Rost daraufsetzen. Kartoffelspalten auf den Rost legen und die Schublade in **ZONE 2** einsetzen.
- ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 170°C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. **ZONE 2** auswählen, dann den Drehknopf auf **ROAST** (Braten) stellen. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. **DOUBLE STACK PRO** auswählen, **SYNC** auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu beginnen (in ZONE 1 wird HOLD (Halten) angezeigt, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten).
- 6 Minuten vor dem Ende beide Schubladen entnehmen. Pilze schwenken und Würstchen und Kartoffeln in einer Vor- und Rückbewegung vermischen. Die Schubladen wieder in das Gerät schieben, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn die Würstchen braun werden, umdrehen und noch einmal neu vermengen, bevor sie fertig gegart sind.
- Nach dem Ende des Garvorgangs die Würstchen und die Kartoffeln herausnehmen. Zum Herausnehmen den Rost mit der Zange in der Mitte fassen oder mit Ofenhandschuhen an den Griffen an der Seite anheben. Omelett schneiden und mit Kartoffeln, Würstchen und Pilzen servieren. Mit Petersilie garnieren.

TIPP: Tauschen Sie die Würstchen gegen die bevorzugte pflanzliche Frühstückswurst aus und kochen Sie sie nach Anweisung.



Double Stack Meals

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

2 Mehrstöckigen Grillrost

Snack-Party: Mozzarella-Sticks, Schinken-Käse-Twists

ZUBEREITUNG: 15 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 16 Minuten
ERGIBT: 4-6 Portionen

Zutaten

Pflanzenölspray, je nach Bedarf

Mehl zum Bestäuben, nach Bedarf

½ Blatt fertig gerollter Blätterteig zugeschnitten auf 16x24cm

1 Teelöffel Dijon-Senf geteilt

2 Scheiben Parmaschinken

10g fein geriebener Parmesan Käse, geteilt

1 großes Ei, verquirlt

250g fertige gefrorene Mozzarella-Sticks



Anleitung

- Einen Crisper-Gittereinsatz unten in jede Schublade einsetzen. Die Crisper-Gittereinsätze mit Öl besprühen.
- Die beiden Blätterteigplatten auf ein leicht bemehltes Brett legen, wobei die kurze Seite in deine Richtung zeigt. 1 Teelöffel Dijon-Senf gleichmäßig darauf verteilen, dann mit Parmaschinken und 7g Parmesan belegen.
- Die beiden Blätterteigstücke in der Mitte falten. Dazu die kürzeren Seiten aufeinanderlegen. Leicht platt drücken und mit verquirltem Ei bestreichen.
- Den Teig in 6 etwa 3cm dicke Streifen schneiden. Jeden Streifen ein paar Mal verdrehen, bevor du ihn auf ein Brett legst. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen und im Kühlschrank kühlen.
- Die Mozzarella-Sticks in die Schublade **ZONE 1** legen. Die Schublade in das Gerät schieben.
- Die Schinken-Käse-Twists in die Schublade von **ZONE 2** geben. Die Schublade in das Gerät schieben.
- ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 6 Minuten einstellen. **ZONE 2** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen. **SYNC** auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu beginnen (in ZONE 1 wird HOLD (Halten) angezeigt, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten).
- Wenn noch 5 Minuten verbleiben, die Schublade **ZONE 2** herausnehmen und mit einer Silikonzange jeden Blätterteig einzeln wenden und neu positionieren, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Die Schublade wieder in das Gerät schieben, um das Garen fortzusetzen.
- Wenn noch 3 Minuten verbleiben, die Schublade **ZONE 1** herausnehmen und die Mozzarella-Sticks mit einer Silikonzange umdrehen und neu positionieren, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Die Schublade wieder in das Gerät schieben, um das Garen fortzusetzen.
- Nach dem Ende des Garvorgangs alle Snacks herausnehmen und noch heiß mit den gewünschten Dips und Garnierungen servieren.

TIPP: Verwenden Sie glutenfreien Blätterteig und/oder milchfreien Käse, falls gewünscht.

Dual Zone Meal

Rezepte für Fortgeschrittene



2 Knusperblech

2 Flügel - 2 Arten

ZUBEREITUNG: 10 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 40 Minuten
ERGIBT: 6-8 Portionen

Zutaten

2 kg frische Hähnchenflügel
2 Esslöffel Pflanzenöl
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
100 g BBQ-Sauce (oder Sauce nach Wahl)
100 g Honig-Senf-Sauce
4 Esslöffel Honig
3 Esslöffel scharfer Senf
3 Esslöffel Pflanzenöl
2 Esslöffel Würze (kann auch durch Sojasauce ersetzt werden)
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Teelöffel Chiliflocken
Salz und Pfeffer, nach Belieben



Anleitung

- 1 Einen Crisper-Gittereinsatz unten in jede Schublade einsetzen.
- 2 Hähnchenflügel in einer großen Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenflügel gleichmäßig auf die Schubladen von **ZONE 1** und **ZONE 2** verteilen. Beide Schubladen ins Gerät schieben.
- 3 **ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 40 Minuten einstellen. **MATCH** (Abstimmen) auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät stellt automatisch **ZONE 2** entsprechend **ZONE 1** ein).
- 4 In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel alle Zutaten für die Honig-Senf-Soße verrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
- 5 20 Minuten vor Ende der Garzeit beide Schubladen herausnehmen und die Hähnchenflügel mit einer Vor- und Rückbewegung schütteln, um sie zu wenden. Die Schubladen wieder in das Gerät einsetzen und mit dem Garen fortfahren. Diesen Schritt 7 Minuten vor Ende der Garzeit wiederholen.
- 6 Nach dem Ende des Garvorgangs prüfen, ob die Hähnchenflügel knusprig geworden sind, und mit einem externen Thermometer eine Kerntemperatur von 75°C sicherstellen. Die Hähnchenflügel in zwei getrennte Schüsseln geben und die eine Hälfte mit der BBQ-Sauce und die andere Hälfte mit Honig-Senf-Sauce beträufeln. Heiß servieren.

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

Mit Honigsenf mariniertes Lachs mit knusprigen Dillkartoffeln

ZUBEREITUNG: 5 Minuten | **MARINIEREN:** 30 Minuten
GESAMTGARZEIT: 30 Minuten | **ERGIBT:** 4 Portionen

Zutaten

1 ½ Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt
1 ½ Esslöffel Dijon-Senf
1 ½ Esslöffel Honig
2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt, geteilt
Schale von 1 Zitrone
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
4 Lachsfilets (je 120 g)
750 g Babykartoffeln
40 g Butter, geschmolzen
2 Esslöffel Dill, fein gehackt
1 Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten, zum Servieren
Zitronenspalten, zum Servieren

HINWEIS: Wenn Sie ein Eiweiß in einer einzigen Zone garen, stellen Sie die Platte in die obere Position, um beste Ergebnisse zu erzielen.



Anleitung

- 1 Setzen Sie eine Gitterplatte in die obere Position der Schublade **ZONE 1** ein. Setzen Sie die zweite Knusperplatte in die untere Position in der Schublade von **ZONE 2**.
- 2 In einer mittelgroßen Schüssel einen Esslöffel Öl mit Dijon-Senf, Honig, einer gehackten Knoblauchzehe, Zitronenschale, Salz und Pfeffer vermengen. Die Lachsfilets in die Schüssel geben und gleichmäßig mit der Marinade bestreichen. Abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
- 3 Nach 30 Minuten den Lachs in die Schublade von **ZONE 1** legen und mit der restlichen Marinade bestreichen. Die Schublade in **ZONE 1** einsetzen.
- 4 In einer mittelgroßen Schüssel die Babykartoffeln mit dem restlichen Öl, Salz und Pfeffer anschwemmen. Die Kartoffeln in die **ZONE 2**-Schublade geben und die Schublade in **ZONE 2** einsetzen.
- 5 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. **ZONE 2** wählen, dann mit dem Drehknopf **AIR FRY** wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie **SYNC** und drücken Sie dann **START/STOP**, um mit dem Garen zu beginnen (in Zone 1 wird **HOLD** angezeigt, bis es Zeit ist, mit dem Garen zu beginnen).
- 6 Während der Lachs und die Kartoffeln garen, die geschmolzene Butter, den Dill, den restlichen gehackten Knoblauch und das Salz in einer kleinen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
- 7 Wenn noch 17 Minuten verbleiben, nehmen Sie die Schublade **ZONE 2** heraus und schütteln Sie sie hin und her, um die Kartoffeln zu wenden. Setzen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 8 Wenn noch 10 Minuten verbleiben, die Schublade **ZONE 2** entfernen. Die Kartoffeln auf ein Brett legen und mit dem Boden einer Tasse leicht zerdrücken, um die Schale zu glätten und aufzubrechen. Beide Seiten mit Dillbutter bestreichen und die Kartoffeln vorsichtig zurück in die Schublade legen. Setzen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 9 Nach dem Garen die Lachsfilets mit zerdrückten Dillkartoffeln, Frühlingszwiebeln und Zitronenspalten servieren.

Dual Zone Meal

Rezepte für Fortgeschrittene



2 Knusperblech

1 Mehrstöckigen Grillrost

Gebratenes Hähnchen im Ganzen mit Kräuterfüllbällchen und mit Honigsenf glasierten Pastinaken

ZUBEREITUNG: 20 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 60 Minuten
ERGIBT: 4-6 Portionen

Zutaten

½ Zitrone
Kleines Sträußchen Rosmarin
1,8kg ganzes Hähnchen, ohne Innereien
3 Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
500g Pastinaken, geviertelt, bei großen Pastinaken in 6 Teile geschnitten
1 ½ Esslöffel Honig
1 Esslöffel Dijon-Senf

Dumplings:

4 Brötchen, in ½cm große Stücke geschnitten
175ml Milch
2 Esslöffel Petersilie, gehackt
1 Esslöffel Schnittlauch, gehackt
4 Esslöffel geröstete Zwiebeln (optional)
2 Eier
Salz und Pfeffer, nach Belieben
Paniermehl



Anleitung

- 1 Einen Crisper-Gittereinsatz unten in jede Schublade einsetzen.
- 2 Zitrone und Rosmarin in das Hähncheninnere geben. Gleichmäßig mit 2 Esslöffeln Öl bestreichen, dann großzügig mit Salz, Öl und Pfeffer würzen. Das Hähnchen in die Schublade von **ZONE 1** legen. Schublade in **ZONE 1** einsetzen.
- 3 Das restliche Öl in einer großen Schüssel mit Pastinaken, Honig, Senf, Knoblauchgranulat, Salz und Pfeffer vermengen. Pastinaken in die Schublade von **ZONE 2** geben, dann einen Stack-Rost daraufsetzen.
- 4 Brötchen und Milch in eine große Schüssel geben. Gut umrühren und einweichen lassen. Dann Petersilie, Schnittlauch, geröstete Zwiebeln, Eier, Salz und Pfeffer hinzufügen. Rühren, bis sich die Brötchenstücke auflösen beginnen und alles gut vermischt ist. 8 gleich große Knödel ausrollen. Damit die Knödel nicht an der Oberfläche kleben bleiben, kann Paniermehl verwendet werden.
- 5 Die Knödel auf den Rost in **ZONE 2** legen und großzügig mit Öl besprühen. Schublade in **ZONE 2** einsetzen.
- 6 **ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 170°C und die Zeit auf 60 Minuten einstellen. **ZONE 2** auswählen, dann den Drehknopf auf **ROAST** (Braten) stellen. Die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 22 Minuten einstellen. **DOUBLE STACK PRO** auswählen, **SYNC** auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten (in **ZONE 2** wird **HOLD** (Halten) angezeigt, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten).
- 7 10 Minuten vor dem Ende beide Schubladen entnehmen. Kontrollieren, ob das Hähnchen gar ist und es mit Folie abdecken, damit es nicht zu braun wird (falls gewünscht). Die Schublade von **ZONE 2** mit einer Vor- und Rückbewegung schütteln, um die Pastinaken und die Knödel zu wenden. Die Schubladen wieder in das Gerät schieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 8 Nach dem Ende des Garvorgangs mit einem externen Thermometer sicherstellen, dass die Innentemperatur des Hähnchens 75°C beträgt. Den Rost zum Herausnehmen mit einer Zange in der Mitte fassen oder mit Ofenhandschuhen an den Griffen an der Seite anheben. Das Hähnchen vor dem Tranchieren 15 Minuten ruhen lassen und es mit den Knödeln und den glasierten Pastinaken servieren.

Double Stack Meals

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

1 Mehrstöckigen Grillrost

Ingwer-Sesam-Tofu mit gebratenem Gemüse

ZUBEREITUNG: 20 Minuten | **MARINIEREN:** 60 Minuten
GESAMTGARZEIT: 14 Minuten | **ERGIBT:** 2-4 Portionen

Zutaten

3 Esslöffel Sesamöl, aufgeteilt
4 Esslöffel salzarme Sojasauce, aufgeteilt
1 1/2 Esslöffel Reisessig
2 Teelöffel Zucker
2cm Stück Ingwer, gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt
280 g extra fester Tofu, geschnitten in
2-2 1/2 cm lange Stücke
1 rote Paprika, entkernt, in 1 cm große Stücke geschnitten
1 Brokkolikopf (300 g), in 3 cm kleine Röschen geschnitten
130 g gefrorene Edamame-Bohnen
1/2 Teelöffel Five Spice
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
1-2 Päckchen (je 250 g) mikrowelleneigneter weißer Reis, zubereitet
Sesamsamen, zum Servieren
Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten, zum Servieren
Frischer Koriander, zum Servieren

TIPP: Tofu gegen Hähnchen-Minifilets austauschen und nach Anleitung zubereiten. Achten Sie darauf, die Marinade nicht zum Servieren aufzubewahren.

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

Anleitung

- 1 Legen Sie eine Gitterplatte in den Boden jeder Schublade und stellen Sie sie beiseite.
- 2 In einer kleinen Schüssel 2 Esslöffel Sesamöl, 3 Esslöffel Sojasauce, Reisessig, Zucker, Ingwer und Knoblauch vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tofu in die Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3 Nach einer Stunde das gesamte Gemüse, das restliche Sesamöl, die restliche Sojasauce und die fünf Gewürze in eine große Schüssel geben und durchschwenken, um alles gleichmäßig zu vermengen. In die Schublade von **ZONE 1** geben und in das Gerät einsetzen.
- 4 Den Tofu in die Schublade **ZONE 2** legen und die Marinade zum Servieren aufheben. Die Schublade in das Gerät einsetzen.
- 5 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. **ZONE 2** wählen, dann mit dem Drehknopf **AIR FRY** wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie **SYNC** und drücken Sie dann **START/STOP**, um mit dem Garen zu beginnen (in **Zone 2** wird **HOLD** angezeigt, bis es Zeit ist, mit dem Garen zu beginnen).
- 6 Wenn noch 5 Minuten verbleiben, beide Schubladen herausnehmen, Tofu und Gemüse durchschwenken. Setzen Sie die Schubladen wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Nach dem Garen den Tofu mit Gemüse, weißem Reis und der restlichen Marinade servieren. Mit Sesamsamen, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Focaccia-Pizza in zwei Varianten

ZUBEREITUNG: 5 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 8 Minuten
ERGIBT: 4 Portionen

Zutaten

2 Focaccias (ca. 16x9cm), der Länge nach halbiert

150g fertige Pizzasauce, aufgeteilt

150g Mozzarella, aufgeteilt

30g Peperoni, in Scheiben geschnitten (optional)

30g Belag nach Wahl, aufgeteilt (Oliven, Paprika, Zwiebeln usw., in 1cm große Stücke geschnitten)



Anleitung

- 1 Den Crisper-Gittereinsatz in die erhöhte Position der einzelnen Schubladen einsetzen.
- 2 Zur Zubereitung der Pizzen die Sauce gleichmäßig auf die vier Focaccia-Hälften verteilen und mit Käse belegen. Die oberen 2 Pizzen mit Peperoni belegen und die restlichen 2 Pizzen nach Belieben belegen.
- 3 2 Focaccia-Pizzen in jede Schublade geben und Schubladen in das Gerät einsetzen.
- 4 **ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) stellen. Die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. **MATCH** (Abstimmen) auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät stellt automatisch ZONE 2 entsprechend ZONE 1 ein).
- 5 2 Minuten vor Ende der Garzeit beide Schubladen herausnehmen und Pizzen drehen, um sie gleichmäßig zu bräunen. Die Schubladen wieder in das Gerät schieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Nach Ende der Garzeit die Focaccia-Pizzen auf ein Brett geben und vor dem Servieren 2 Minuten abkühlen lassen.

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

Harissa-Schweinefilet mit Kreuzkümmel-gerösteten neuen Kartoffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 1 Stunde 10 Minuten
ERGIBT: 4 Portionen

Zutaten

1 Schweinelende (800g-900g)

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

2 Esslöffel trockenes Harissa-Gewürz

2 Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt
700 g neue Kartoffeln, halbiert

½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

¾ Teelöffel gemahlener Koriander



Anleitung

- 1 Setzen Sie in den Boden jeder Schublade eine Gitterplatte ein.
- 2 Schweinelende mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, dann gleichmäßig mit 1 Esslöffel Öl bestreichen. Mit der Fettseite nach oben in die Schublade von **ZONE 1** legen. Schublade in **ZONE 1** einschieben.
- 3 In einer mittelgroßen Schüssel die Kartoffeln mit 1 Esslöffel Öl, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer vermischen. Die Kartoffeln in die **ZONE 2**-Schublade geben, dann den gestapelten Speisenträger darauf setzen.
- 4 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **BRATEN**. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 1 Stunde 10 Minuten einstellen. Wählen Sie **ZONE 2** und dann mit dem Drehknopf die Option **BRATEN**. Stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 26 Minuten ein. Wählen Sie **SYNC** und drücken Sie dann **START/STOP**, um mit dem Garen zu beginnen (in Zone 2 wird HOLD angezeigt, bis es Zeit ist, mit dem Garen zu beginnen).
- 5 Wenn noch 15 Minuten verbleiben, die Schublade von **ZONE 1** herausnehmen, um zu prüfen, ob das Schweinefleisch gebräunt ist, und bei Bedarf mit Folie abdecken. **ZONE 2** herausnehmen und die Kartoffeln schwenken. Setzen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Wenn noch 5 Minuten verbleiben, die Schublade **ZONE 2** herausnehmen und die Kartoffeln schwenken. Setzen Sie die Schubladen wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Nach Beendigung des Garvorgangs mit einem externen Thermometer sicherstellen, dass das Schweinefleisch eine Innentemperatur von 70 °C erreicht hat. Das Schweinefleisch 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und warm mit Röstkartoffeln servieren.

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

Gewürzte Hähnchenschenkel mit Blumenkohl & Hähnchenkeulen mit Kartoffelkroketten

ZUBEREITUNG: 10 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 20 Minuten
ERGIBT: 4 Portionen

Zutaten

- 2 entbeinte Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen (je ca. 130 g)
- 2 Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt
- 1 ½ Esslöffel Tikka-Paste
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- 4 Hühnerkeulen (je ca. 110 g)
- 300 g Blumenkohl, in Röschen gebrochen, 3-4 cm dick
- ¾ Teelöffel Garam Masala
- ¼ Teelöffel Kurkuma
- 8 (220 g) gefrorene Krokette
- Limettenspalten, zum Servieren
- Frischer Koriander, zum Servieren
- Gewünschte Dip-Saucen, zum Servieren



Anleitung

- 1 Setzen Sie in den Boden jeder Schublade eine Gitterplatte ein.
- 2 Die Hähnchenschenkel in eine mittelgroße Schüssel geben und mit ½ Esslöffel Öl, Tikka-Paste, Salz und Pfeffer bestreichen.
- 3 In einer separaten mittelgroßen Schüssel die Keulen mit ½ Esslöffel Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Blumenkohl, 1 Esslöffel Öl, Garam Masala, Kurkuma und Salz in eine kleine Schüssel geben und durchschwenken, um ihn gleichmäßig zu beschichten. Blumenkohl in die Schublade **ZONE 1** legen. Den gestapelten Bratrost auflegen, dann die Hähnchenschenkel auf den Rost legen. einlegen. Schublade in **ZONE 1**.
- 5 Legen Sie die gefrorenen Krokette in die Schublade **ZONE 2**. Legen Sie das Gestell für gestapelte Mahlzeiten darauf und dann die Hähnchenkeulen. Schieben Sie die Schublade in **ZONE 2** ein.
- 6 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Wählen Sie **DOUBLE STACK PRO**, wählen Sie **MATCH** und drücken Sie dann **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten (das Gerät stellt automatisch Zone 2 so ein, dass sie zu Zone 1 passt).
- 7 Wenn noch 10 Minuten verbleiben, **ZONE 1** herausnehmen und schütteln, um den Blumenkohl zu wenden. Schublade **ZONE 2** herausnehmen und mit einer Silikonzange die Keulen wenden. Setzen Sie die Schubladen wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 8 Nach Beendigung des Garvorgangs mit einem externen Thermometer sicherstellen, dass das Hähnchen eine Innentemperatur von 75°C erreicht. Die Hähnchenschenkel und -keulen vorsichtig herausnehmen. Zum Herausnehmen die Zange in der Mitte des Rosts ansetzen oder mit Ofenhandschuhen an den seitlichen Griffen anheben. Hähnchenschenkel mit Blumenkohl, Limettenspalten und frischem Koriander servieren. Hähnchenkeulen mit Krokette und den gewünschten Dip-Saucen servieren.

Double Stack Meals

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

2 Mehrstöckigen Grillrost

Quesadillas mit schwarzen Bohnen und Huhn

ZUBEREITUNG: 15 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 7 Minuten
ERGIBT: 3-6 Portionen

Zutaten

- 100 g geriebener Cheddar-Käse
- 25 g eingemachte Jalapeños, gehackt
- 3 Esslöffel frischer Koriander, gehackt
- 2 Teelöffel geräucherter Paprika
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- 100 g gekochte Hähnchenteile, in feine Scheiben geschnitten
- 100 g gekochte schwarze Bohnen
- 6 (16 cm) Tortilla-Wraps
- Pflanzenölspray, je nach Bedarf
- Cocktailspieße, zum Befestigen der Quesadillas



Anleitung

- 1 Setzen Sie in den Boden jeder Schublade eine Gitterplatte ein.
- 2 In einer großen Schüssel Käse, Jalapeños, Koriander, geräucherte Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer vermischen. Diese Mischung gleichmäßig auf zwei mittelgroße Schüsseln verteilen. In die eine Schüssel das Hähnchenfleisch geben und gut vermengen. In die zweite Schüssel die schwarzen Bohnen geben und vermischen.
- 3 Auf einer sauberen Fläche 6 Tortillas auslegen. Die Hähnchenfleischmischung gleichmäßig auf 3 Tortillas verteilen, so dass nur die Hälfte der Fläche bedeckt ist. Die Tortillas über die Füllung falten, leicht andrücken und mit einem Cocktailspieß durchstechen, um sie zu fixieren. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Tortillas und der schwarzen Bohnenmischung. Sprühen Sie alle Tortillas mit Öl ein, legen Sie dann drei in jede Schublade und schieben Sie sie in das Gerät.
- 4 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen. Wählen Sie **MATCH** und drücken Sie dann **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten (das Gerät stellt automatisch Zone 2 so ein, dass sie mit Zone 1 übereinstimmt).
- 5 Wenn noch 2 Minuten verbleiben, beide Einschübe herausnehmen, die Cocktailspieße entfernen und jede Quesadilla umdrehen, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Setzen Sie die Schubladen wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Nach der Zubereitung die Quesadillas vor dem Servieren 2 Minuten abkühlen lassen.

TIPP: Anstelle von schwarzen Bohnen können auch Kidneybohnen verwendet werden.

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

Geröstete Käse-Zwiebel-Sandwiches mit Knoblauch-Kirschtomaten

ZUBEREITUNG: 10 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 10 Minuten
ERGIBT: 4 Portionen

Zutaten

8 Scheiben Sandwichbrot nach Wahl (etwa 10 x 10 cm)

8 Scheiben Cheddar, Gouda oder Emmentaler Käse

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

¼ kleine Zwiebel, geschält, in feine Scheiben geschnitten

60 g gesalzene Butter, erweicht, geteilt

600 g Kirschtomaten

1 Esslöffel Olivenöl

1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt

1 Teelöffel frischer Thymian, Stiele entfernt



Anleitung

- 1 Legen Sie eine Gitterplatte in den Boden jeder Schublade und stellen Sie sie beiseite.
- 2 Auf einem sauberen Brett 4 Brotscheiben auslegen und mit je 2 Scheiben Käse, geschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer belegen. Die Sandwiches mit den restlichen Brotscheiben belegen. Die weiche Butter gleichmäßig auf die Außenseiten der Brote streichen und beiseite stellen.
- 3 In einer mittelgroßen Schüssel die Tomaten, das Olivenöl, den Knoblauch, den Thymian, das Salz und den Pfeffer vermischen. Die Tomaten gleichmäßig auf die beiden Schubladen verteilen, dann ein zweischichtiges Gitter darauf legen. Legen Sie die beiden Toasties auf jeden Rost. Beide Einschübe in das Gerät einsetzen.
- 4 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Wählen Sie **DOUBLE STACK PRO**, wählen Sie **MATCH** und drücken Sie dann **START/STOP**, um mit dem Garen zu beginnen (das Gerät stellt automatisch ZONE 2 so ein, dass sie zu ZONE 1 passt).
- 5 Wenn noch 3 Minuten verbleiben, beide Schubladen herausnehmen, jeden Toastie mit einem Silikonspatel umdrehen und jede Schublade hin und her schütteln, um die Tomaten zu wenden. Setzen Sie die Einschübe wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Nach Beendigung des Garvorgangs die getoasteten Käsesandwiches herausnehmen. Zum Herausnehmen die Zange in der Mitte des Rosts ansetzen oder mit Topflappen an den seitlichen Griffen anheben. Toasties warm mit Knoblauchtomaten servieren.

Double Stack Meals

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

2 Mehrstöckigen Grillrost

Gefüllte Paprika mit Chorizo, Zucchini, Tomaten und grünen Bohnen mit Pesto

ZUBEREITUNG: 15 Minuten | **GESAMTGARZEIT:** 20 Minuten
ERGIBT: 2-4 Portionen

Zutaten

1 große Zucchini (ca. 300 g pro Stück), der Länge nach geviertelt, dann in 2 cm große Stücke geschnitten.

200 g Kirschtomaten

150 g feine grüne Bohnen, halbiert

2 Esslöffel Olivenöl

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

125 g gekochter Basmati- oder Langkornreis, geteilt

125 g Knoblauch-Kräuter-Passata

1 1/2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

1/2 Teelöffel getrockneter Oregano

2 Esslöffel geriebener Parmesankäse

2 mittelgroße rote Paprikaschoten, halbiert, entkernt

60 g Chorizo, in ½ cm große Stücke geschnitten

30 g geriebener Mozzarella-Käse

30 g geriebener Cheddar-Käse

1 Esslöffel Pesto, zum Servieren

Anleitung

- 1 Setzen Sie in den Boden jeder Schublade eine Gitterplatte ein.
- 2 Zucchini, Tomaten, grüne Bohnen, Öl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Die Mischung in die Schublade von **ZONE 1** geben und in das Gerät einsetzen.
- 3 Gekochten Reis, Passata, Petersilie, Oregano, Parmesan, Chorizo, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und vermischen. Die Mischung gleichmäßig auf die 4 Paprikahälften verteilen.
- 4 Vier gefüllte Chorizo-Paprikaschoten in die Schublade **ZONE 2** legen und in das Gerät einsetzen.
- 5 Wählen Sie **ZONE 1** und dann mit dem Drehknopf die Option **AIR FRY**. Die Temperatur auf 210°C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. **ZONE 2** wählen, dann mit dem Drehknopf **AIR FRY** wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 17 Minuten ein. Wählen Sie **SYNC** und drücken Sie dann **START/STOP**, um mit dem Garen zu beginnen (in Zone 2 wird HOLD angezeigt, bis es Zeit ist, mit dem Garen zu beginnen).
- 6 Während die Paprika gart, in einer kleinen Schüssel Mozzarella und Cheddar-Käse vermengen. Wenn noch 12 Minuten verbleiben, **ZONE 1** herausnehmen und das Gemüse schwenken. Setzen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn noch 5 Minuten verbleiben, beide Einschübe herausnehmen, den Einschub **ZONE 1** schütteln, um das Gemüse zu schwenken und den Käse gleichmäßig über die Paprikaschoten zu streuen. Schubladen wieder einsetzen zum Gerät, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Nach dem Garen das Gemüse in eine große Schüssel geben und mit dem Pesto vermischen. Gefüllte Paprika mit Pestogemüse servieren.

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



2 Knusperblech

TIPP: Wenn Sie dieses Rezept auf pflanzlicher Basis zubereiten möchten, tauschen Sie die Chorizo gegen Ihre bevorzugte pflanzliche Chorizo aus und kochen Sie sie nach Anleitung.



Erdnussbutter-Schokoladen-Brownies

Dual Zone Meal

Rezept für Anfänger ●○○



ZUBEREITUNG: 15 minuten | **GESAMTGARZEIT:** 33 minuten

ERGIBT: 12-20 portionen

Zutaten

Pflanzenölspray
 2 Stücke Backpapier (30×30cm)
 220g dunkle Schokolade, aufgeteilt
 80g glatte Erdnussbutter
 80g Butter
 350g heller brauner Zucker
 4 große Eier, verquirlt
 40g Erdnussbutter Crunchy
 120g Mehl mit Backtriebmittel
 60g Kakaopulver
 2 Teelöffel Vanilleextrakt

Anleitung

- 1 Beide Schubladen (ohne eingelegten Crisper-Gittereinsatz) mit Kochspray oder Öl besprühen und jeden Boden mit einem Stück Backpapier auslegen.
- 2 40g Schokolade beiseitelegen. Die dunkle Schokolade in Stücke zerbrechen und mit der glatten Erdnussbutter und Bitter in einen Topf geben. Langsam schmelzen und dann abkühlen lassen. In einer großen Schüssel den Zucker und die Eier mit dem Schneebesen verrühren, bis die Masse eindickt und eine Konsistenz wie Mayonnaise hat. Die Schokoladenmischung dazugeben und mit dem Schneebesen gut vermengen.
- 3 Mehl und Kakaopulver zusammen in die Schüssel sieben und mit einem großen Metalllöffel unterheben. Die Brownie-Mischung in die vorbereiteten, mit Backpapier ausgelegten Schubladen geben.
- 4 **ZONE 1** auswählen, dann den Drehknopf auf **BAKE** (Backen) einstellen. Die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 33 Minuten einstellen. **MATCH** (Abstimmen) auswählen und dann auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät stellt automatisch ZONE 2 entsprechend ZONE 1 ein).
- 5 In einer mittelgroßen Schüssel die restliche Schokolade und die Erdnussbutter Crunchy 20 Sekunden lang in der Mikrowelle schmelzen, dann umrühren. Weitere 20 Sekunden in die Mikrowelle stellen und umrühren. Über die Brownies träufeln, in den Schubladen abkühlen und fest werden lassen.
- 6 Wenn die Brownies abgekühlt sind, das Backpapier als Schlinge verwenden, die Brownies aus der Form heben und in Quadrate schneiden.

TIPP: Wenn du an einer Allergie leidest oder keine Erdnussbutter magst, ersetze sie durch eine andere Nussbutter.



Votre guide pour faire croustiller vos plats comme un chef

Entrez dans l'univers Ninja et découvrez toute la praticité et la facilité de cuisiner dans votre nouvelle friteuse Ninja Double Stack XL. Double tiroir, double couche d'aliments, pour une efficacité optimale et un résultat uniformément croustillant grâce sa conception.

A travers ce petit livret de recettes, nous vous guidons dans l'utilisation de votre nouvelle friteuse Ninja pour faciliter votre prise en main et pour que vous puissiez explorer les possibilités culinaires.

Snacks à partager, repas complets, repas pour 2, pour vous et pour les enfants. Superposez jusqu'à 4 couches d'aliments pour optimiser la cuisson de vos recettes.

Imaginez, empilez, combinez, et laissez cuire en toute facilité. La cuisine devient un véritable jeu d'enfant!

Sommaire

Utilisation De Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer	92
Utilisation d'un seul tiroir	94
2 tiroirs	95
La fonction SYNC	96
La fonction MATCH (Dupliquer)	98
Double Stack Pro	102
Table de cuisson en mode Double Stack	104
Tableaux de cuisson	106
Recettes pour démarrer	
Escalopes de poulet à la Caprese avec haricots verts à l'ail	
Filets de poulet panés avec frites	114
Pain perdu à l'anglaise, avec bacon à l'érable	116
Petit déjeuner à l'anglaise	118
Plateau apéro	119
Duo d'ailes de poulet (Ail et fines herbes & BBQ)	120
Saumon à la moutarde, pommes de terre écrasées rôties à l'aneth	121
Poulet rôti entier et panais au miel et à la moutarde	122
Tofu grillé au sésame et sauté de légumes	123
Pizza ciabatta - 2 saveurs	124
Longe de porc à la harissa avec des pommes de terre nouvelles au cumin rôties	125
Cuisses de poulet épicées avec du chou-fleur et pilons de poulet avec des croquettes de pommes de terre	126
Fajitas - 2 saveurs: Poulet et crevettes	127
Sandwiches au fromage et à l'oignon grillés avec tomates cerises à l'ail	128
Poivrons farcis au fromage et au chorizo avec courgettes, tomates et haricots verts au pesto	129
Brownies au chocolat et au beurre de cacahuète	130

Clé de recette

Wir haben die Rezepte mit diesen Symbolen gekennzeichnet, um Ihnen die Suche nach den richtigen Rezepten zu erleichtern.



Utilisation De Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer

6 Programmes de cuisson



A Température et Durée : Un écran éclairé vous permet de régler rapidement et facilement la température et le temps de cuisson, et d'effectuer un compte à rebours pendant la cuisson.

B Boutons de zone : Programmer deux zones contrôlées indépendamment l'une de l'autre

C AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) : Utilisez cette fonction pour donner du croustillant à vos aliments, avec peu ou pas d'huile.

MAX CRISP : Le meilleur pour les aliments surgelés tels que les frites et les nuggets de poulet.

BAKE (CUIRE) : Créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

ROAST (RÔTIR) : Utilisez cet appareil comme four pour des viandes tendres et bien plus encore.

REHEAT (RÉCHAUFFER) : Rendez à vos restes tout leur croustillant tout en les réchauffant en douceur.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

D Cadran de commande : ce cadran multifonctions permet de sélectionner facilement la fonction de cuisson, le temps et la température.

E Bouton DOUBLE STACK PRO : Cuissez 4 aliments à la fois dans 2 tiroirs indépendants pour des repas et des en-cas uniformément croustillants.

F Bouton SYNC (SYNCHRONISER) : Synchronise les fins de cuisson des deux tiroirs, même si ils ont des réglages différents, pour déguster les aliments en même temps.

G Bouton MATCH (DUPLIQUER) : Duplique automatiquement les réglages de cuisson la zone supérieure sur de la zone inférieure

H Bouton d'alimentation

I Bouton START/STOP



AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

Parfait pour les aliments frais comme les ailes de poulet et tous vos en-cas congelés préférés



MAX CRISP

Parfait pour cuisiner de petites quantités d'aliments surgelés qui nécessitent peut-être une température élevée



BAKE (CUIRE AU FOUR)

Parfait pour réaliser des gâteaux et autres desserts au four



ROAST (RÔTIR)

Parfait pour rôtir viandes et légumes



REHEAT (RÉCHAUFFER)

Parfait pour réchauffer les restes



DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)

Parfait pour les chips de légumes et de fruits, et la viande séchée

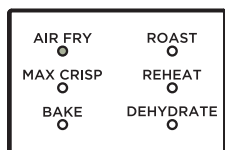
Utilisation d'un seul tiroir

Remplissez l'un des deux tiroirs puis programmez-le pour faire cuire les aliments de votre choix.

Étape 1

Programmer la zone de cuisson 1

- Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil
- Sélectionner la zone 1 ou 2 selon que vous utilisez le tiroir de cuisson du dessus (1) ou du dessous (2)
- Sélectionner le mode de cuisson souhaité à l'aide de la molette (ex: Air Fry)

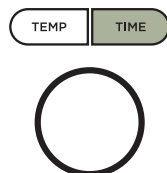


REMARQUE : Lors de la cuisson d'une protéine dans une seule zone, placez la grille de cuisson en position haute pour de meilleurs résultats.

Étape 2

Régler le temps et la température de cuisson

- Appuyer sur la touche **TEMP** puis tourner la molette pour régler la température
- Appuyer sur la touche **TIME**, puis tourner la molette pour régler la durée



Étape 1

Programmer la zone de cuisson 1

- Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- Sélectionnez la zone 1
- Sélectionnez la fonction de cuisson de cuisson souhaitée à l'aide de la molette (par ex. AIR FRY)

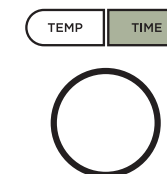


REMARQUE : Lors de la cuisson d'une protéine dans une seule zone, placez la grille de cuisson en position haute pour de meilleurs résultats.

Étape 2

Régler le temps et la température de cuisson

- Appuyer sur la touche **TEMP** puis tourner la molette pour régler la température
- Appuyer sur la touche **TIME**, puis tourner la molette pour régler la durée



Étape 3

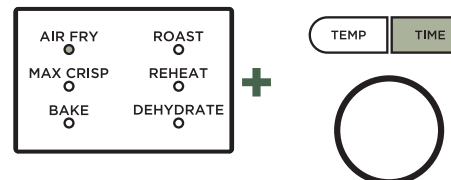
Démarrer la cuisson

- Appuyer sur **START/STOP**
- Si vous préparez un repas double pile, sélectionnez Bouton frontal **DOUBLE STACK PRO** Bouton **START/STOP**

Étape 3

Programmer la zone de cuisson 2

- Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- Sélectionnez la zone 2
- Sélectionnez la fonction de cuisson de cuisson souhaitée à l'aide de la molette (par ex. AIR FRY)



Étape 4

Démarrer la cuisson

- Appuyer **START/STOP**
- Vérifier la cuisson de votre préparation de temps à autre pour éviter de trop cuire.
- Si vous souhaitez réaliser un menu avec la grille de cuisson empilable, appuyez sur la touche **DOUBLE STACK PRO**, puis **START/STOP**.



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 le niveau de croustillant souhaité est atteint.

Sync

Cuisinez 2 types de recettes, avec des modes et paramètres de cuisson différents et synchronisez les fins de cuisson.



ZONE 1

4 filet de saumon

ZONE 2

640g de
choux de Bruxelles

Étape 1

Programmer la zone de cuisson 1

- Placer les ingrédients dans le tiroir de cuisson de la zone 1
- Sélectionner la zone 1 pour régler les paramètres de cuisson du tiroir supérieur
- Puis sélectionner le mode de cuisson, en tournant le bouton central (ex: Air Fry)

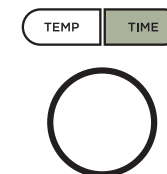


REMARQUE : Lors de la cuisson d'une protéine dans une seule zone, placez la grille de cuisson en position haute pour de meilleurs résultats.

Étape 2

Régler le temps et la température de cuisson

- Appuyer sur la touche **TEMP** puis tourner la molette pour régler la température
- Appuyer sur la touche **TIME**, puis tourner la molette pour régler la durée



Étape 3

Programmer la zone de cuisson 2

- Placer les ingrédients dans le tiroir de cuisson de la zone 2
- Sélectionner la zone 2 pour régler les paramètres de cuisson du tiroir inférieur
- Puis sélectionner le mode de cuisson, en tournant le bouton central (ex: Air Fry)
- Répéter l'étape 2

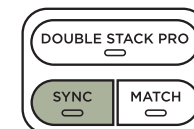
1

2

Étape 4

Démarrer la cuisson

- Appuyer sur la touche **SYNC**, puis sur **START/STOP**
- Le bac de cuisson avec un temps de cuisson plus court indiquera "HOLD" (en attente)



REMARQUE: Si vous **N'ACTIVEZ PAS** la fonction **SYNC**, vos aliments ne finiront **PAS** de cuire en même temps.

Match

Réglez vos paramètres de cuisson sur l'une des zones de cuisson et dupliquez ces paramètres sur la 2ème zone, en toute simplicité, avec la fonction MATCH.

Idéal pour cuire une grande quantité d'une même recette ou un même type de recette, en synchronisant toujours les fins cuissons.



ZONE 1

1 poulet aux herbes
de 1,5kg

ZONE 2

1 poulet aux épices
de 1,5kg

ROAST*
190°C
60 MIN
MATCH
ZONE 1

Étape 1

Programmer la zone de cuisson 1

- Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- Sélectionnez la zone 1
- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée à l'aide de la molette (par ex. AIR FRY)

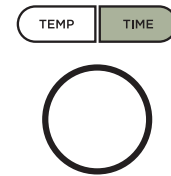


REMARQUE : Lors de la cuisson d'une protéine dans une seule zone, placez la grille de cuisson en position haute pour de meilleurs résultats.

Étape 2

Régler le temps et la température de cuisson

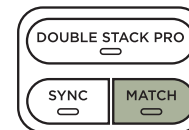
- Appuyer sur la touche **TEMP** puis tourner la molette pour régler la température
- Appuyer sur la touche **TIME**, puis tourner la molette pour régler la durée



Étape 3

Démarrer la cuisson

- Appuyer sur la touche **MATCH** pour dupliquer les réglages de cuisson sur la zone de cuisson 2
- Puis, appuyer sur la touche **START/STOP**, pour lancer la cuisson

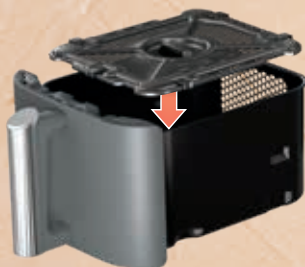


Comment utiliser vos accessoires POUR UNE RÉALISATION OPTIMISÉE DE VOS REPAS?



2 plaques de cuisson

A placer au fond du tiroir de cuisson. Sa conception perforée permet d'optimiser le flux d'air chaud afin de cuire les aliments à la perfection.



Niveau 1 Insertion de la plaque de cuisson

Placer la plaque de cuisson Crousti comme indiqué sur l'image. Il est fortement recommandé d'insérer ces plaques de cuisson à chaque utilisation, que vous cuisiniez sur un niveau ou 2 niveaux.

Position basse (bas du tiroir) :

Permet à l'air d'entourer les aliments pour une cuisson et un croustillant uniformes. Pour un placement correct, assurez-vous que les découpes se trouvent sur les côtés gauche et droit du tiroir.

Position haute (élevée dans le tiroir) :

Pour obtenir un meilleur dorage ou un effet plus grillé, il est recommandé de placer les ingrédients en position haute à l'intérieur du bac de cuisson. Positionner la plaque de cuisson à l'intérieur du tiroir, avec les encoches à l'avant.

REMARQUE: Lors de la cuisson d'une découpe de viande ou poisson dans une seule zone, il est recommandé de placer la plaque de cuisson Crousti en position haute, pour de meilleurs résultats.



2 grilles de cuisson

A superposer au dessus de la plaque de cuisson pour superposer vos aliments à cuire. Vous pouvez l'utiliser si vous souhaitez cuire 2 types d'aliment différents.

REMARQUE : utilisez **UNIQUEMENT** des grilles lorsque vous utilisez **DOUBLE STACK PRO** en conjonction avec le tableau des repas ou la recette fournie pour de meilleurs résultats.

CONSEIL : Pour un nettoyage plus facile, vaporisez un spray de cuisson antiadhésif sur les grilles métalliques avant utilisation.



Niveau 2 Insertion de la grille de cuisson

Insérer la grille de cuisson, avec les poignées vers le haut, en vous assurant qu'elle soit bien positionnée au niveau des encoches à l'intérieur du tiroir de cuisson.

Double Stack

Cuisinez 4 types d'aliment différents en simultanément, répartis dans 2 tiroirs de cuisson indépendants. Grâce à la méthode de cuisson superposée, vous pouvez optimiser la cuisson de vos recettes.



ZONE 1

2 cuisses de poulet

250gr d'asperges

ZONE 2

230gr de poulet pané

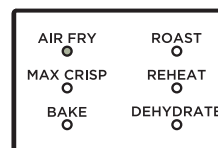
300gr de frites

REMARQUE: Pour un résultat optimal en mode Double Stack (cuisson combinée), il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients frais et surgelés dans un même tiroir. Pour un résultat optimal, cuisinez les ingrédients surgelés dans un seul tiroir.

Étape 1

Programmer la zone de cuisson 1

- Répartir le premier aliment sur la plaque de cuisson au fond du tiroir
- Superposer la grille de rôtissage et y placer le 2ème aliment
- Appuyer sur le bouton 1 pour régler les paramètres de cuisson de la zone 1 (bac de cuisson supérieur)
- Tourner le bouton central pour sélectionner le mode de cuisson (ex: AIR FRY)



Étape 2

Régler le temps et la température de cuisson

- Appuyer sur la touche **TEMP** puis tourner la molette pour régler la température
- Appuyer sur la touche **TIME**, puis tourner la molette pour régler la durée



Étape 3

Programmer la zone de cuisson 2

- Répartir la première préparation sur la plaque de cuisson, placée dans le fond du bac
- Superposer la grille de rôtissage
- Placer le 2ème préparation à cuire dessus
- Appuyer sur 2 pour régler les paramètres de cuisson de la zone 2 (bac de cuisson inférieur)
- Tourner le bouton central pour sélectionner le mode de cuisson, puis répéter l'étape 2

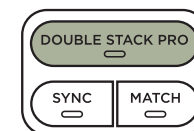
1

2

Étape 4

Démarrer la cuisson

- Sélectionner **DOUBLE STACK PRO**
- Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson
- Le bac de cuisson avec un temps de cuisson plus court indiquera "HOLD"



REMARQUE: Le programme **DOUBLE STACK PRO** est compatible avec les fonctions **SYNC** et **MATCH**.

Rack. Empiler. Répéter.

Créez 2 repas complets avec une couche inférieure croustillante et une couche supérieure extra croustillante.

Couche supérieure extra croustillante

pour les protéines et la cuisson rapide

Couche inférieure croustillante

pour les légumes



Couche supérieure extra croustillante



2 Filets de saumon
120 g chacun



Blancs de poulet
150 g chacun,
Épaisseur 2 à 2,5 cm



Cuisses de poulet (hauts)
250 g



Hampe de boeuf
250g chacune



2 Côtes de porc,
200 g chacun



4 - 6 Saucisses ou saucisses vegan



280g Tofu
Coupées en morceaux de 2,5-3 cm



6-8 Bâtonnets de poisson frit

1

Sélectionner la zone.
Sélectionner **AIR FRY**.

2

Régler la température à 190°C. Utiliser le tableau de droite pour régler la durée.

3

Sélectionner **DOUBLE STACK PRO**.
Sélectionner **START/STOP**.

Pour de meilleurs résultats, cuire les protéines sur la couche supérieure et les légumes sur la couche inférieure.

Couche inférieure croustillante



Asperges Vertes
250 g, parées



Patates douces
300 g, Dés de 2,5 cm



Pommes de terre
300 g, coupés en quartier



Haricots verts surgelés précuits
250 g, parées



Tomates cerises
300 g



Courgettes
300 g, parées, coupés en morceaux de 1 à 2 cm



2 Maïs à grains

ALIMENTAIRES	TEMPS
Poulette	20 min
Porc	15-20 min
Bœuf	15 min
Fruits De Mer	15 min
Légumes*	15 min

*Si vous cuisinez des légumes à 2 couches, faites cuire des légumes délicats sur la couche inférieure et des légumes copieux sur la couche supérieure.

IDÉES ALIMENTAIRES SUPPLÉMENTAIRES

GRILLE DE CUISSON

Pilons de poulet
Bœuf ou Burger végétarien
Fish filets

PLAQUE DE CUISSON

champignons
Poivrons
Aubergine

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, nous ne recommandons pas de mélanger des ingrédients frais et surgelés dans le même tiroir.

Tableau de cuisson - mode AIR FRY (frir sans huile)

REMARQUE: Lors de la cuisson d'une découpe de viande ou poisson dans une seule zone, il est recommandé de placer la plaque de cuisson Crousti en position haute, pour de meilleurs résultats.

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 Vertes	400 g	Entières, parées	2 c. à thé	200 °C	6 à 8 min
Betteraves	6 petites ou 4 grande (1 kg)	Entières	Aucun	200 °C	40 à 60 min
Brocoli	400 g	Coupé en fleurons de 2.5 cm	1 c. à soupe	200 °C	11 min
Carottes	500 g	Pelées et coupées en morceaux de 1.5 cm	1 c. à soupe	200 °C	14 à 16 min
Champignons	300 g	Rincés, coupés en quartiers	1 c. à soupe	200 °C	10 min
Chou-fleur	600 g	Coupé en Fleurettes de 2.5 cm	2 c. à soupe	200 °C	10 à 12 min
Choux de Bruxelles	640 g	Coupés en deux, sans les tiges	2 c. à soupe	200 °C	13 à 15 min
Courge musquée	500-750 g	Coupée en morceaux de 2 à 5 cm	1 c. à soupe	200 °C	16 à 18 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	8 à 10 min
Croquettes de pommes de terre	550 g	Aucun	Aucun	190 °C	18 à 19 min
Haricots verts	400 g	Parées	1 c. à soupe	200 °C	7 à 8 min
Maïs à grains	4 épis	Sans l'enveloppe	1 c. à soupe	200 °C	15 à 18 min
Patates douces	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	200 °C	18 à 20 min
	4 entières (185-250 g chacun)	Piquées 3 fois avec une fourchette	1 c. à soupe	200 °C	32 à 40 min
Poivrons	4 (600 g)	Entiers	Aucun	200 °C	15 à 16 min
Pommes de terre, (pour frites)	1 kg	Coupées en quartiers de 2.5 cm	1 c. à soupe	200 °C	22 à 26 min
	500 g	Frites coupées à la main*, minces	½ à 3 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	16 à 18 min
	500 g	Frites coupées à la main*, épaisses	½ à 3 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	18 à 20 min
	500 g	Couper en morceaux de taille égale	2 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	15 à 20 min
	4 (185-250 g chacun)	Piquées 3 fois avec une fourchette	1 c. à soupe	200 °C	36 à 40 min
VOLAILLE					
Ailes de poulet	1 kg	Aucun	Badigeonnées d'huile	200 °C	27 à 30 min
Blancs de poulet	4 (600 g)	Aucun	Badigeonnées d'huile	200 °C	15 à 16 min
Cuisses de poulet	6 poitrines (125-150 g chacun/750-900 g)	Avec os	Badigeonnées d'huile	200 °C	19 à 22 min
	6-8 poitrines (100 g chacun/600-800 g)	Désossées	Badigeonnées d'huile	200 °C	15 à 16 min
Magret	2 filets (400 g)	Entailler la peau, cuire côté chair, retourner à mi-cuisson	Badigeonnées d'huile	200 °C	18 à 22 min
POISSON ET FRUITS DE MER					
Beignets de poisson	2 beignets (145 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	200 °C	12 min
Crevette	16 grande (165 g)	Entières, pelées, avec les queues	1 c. à soupe	200 °C	3 à 4 min
Filets de cabillaud	4 filets (480 g)	Aucun	Badigeonnés d'huile	200 °C	6 à 8 min
Filets de saumon	4 filets (520 g chacun)	Aucun	Badigeonnés d'huile	200 °C	12 à 14 min

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez de temps à autre.

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

REMARQUE : à sauf indication contraire, mélangez ou remuez régulièrement vos ingrédients.

Remuez vos aliments

Nous vous recommandons de remuer vos aliments au moins deux fois pendant la cycle de cuisson pour de meilleurs résultats.



OU

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

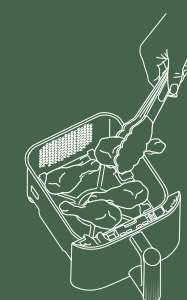


Tableau de cuisson - mode AIR FRY (frire sans huile)

REMARQUE: Lors de la cuisson d'une découpe de viande ou poisson dans une seule zone, il est recommandé de placer la plaque de cuisson Crousti en position haute, pour de meilleurs résultats.

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
Steaks Hachés*	4 steaks hachés de 113 g	Épaisseur de 2.5 mm	Aucun	190 °C	11 à 12 min
PORC					
Poitrine fumée	4 tranches, coupées en deux	Aucune	Aucun	220 °C	6 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec l'os (250 g chacune)	Aucune	Badigeonnées d'huile	200 °C	12 à 13 min
	4 côtelettes désossées (100 g chacune)	Aucune	Badigeonnées d'huile	200 °C	10 à 12 min
Filets de porc	2 (350-500g chacun)	Aucune	Badigeonnées d'huile	190 °C	22 à 27 min
Saucisses	4 (205 g)	Aucune	Aucun	200 °C	8 min
	8 (410 g)	Aucune	Aucun	200 °C	10 min
AGNEAU					
Côtelettes d'agneau	4 (340 g)	Aucune	Badigeonnés d'huile	180 °C	11 à 12 min
Tranches de gigot	3 (300 g)	Aucune	Badigeonnés d'huile	180 °C	12 à 13 min
ALIMENTS CONGELÉS					
Bâtonnets de poisson	10 (280 g)	Aucune	Aucun	200 °C	15 min
Burger végétarien	2 (225 g)	Une seule couche	Aucun	200 °C	10 min
Champignons panés	300 g	Aucune	Aucun	190 °C	10 à 12 min
Cordon-Bleu	4 (500 g)	Aucune	Aucun	180 °C	15 min
Crevette tempura	8 (140 g)	Retourner à mi-cuisson	Aucun	190 °C	8 à 9 min
Filets de poisson	4 (440 g)	Aucune	Aucun	180 °C	18 min
Filets de poisson panés	4 (440 g)	Aucune	Aucun	200 °C	13 à 15 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)	Une seule couche	Aucun	200 °C	15 min
Pomme de terre rôtie	700 g	Aucune	Aucun	190 °C	20 min
Saucisse vegan	6 (270 g)	Aucune	Aucun	190 °C	9 à 10 min
Tenders de poulet	11 (270 g)	Aucune	Aucun	190 °C	8 min

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez de temps à autre.

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

REMARQUE : à sauf indication contraire, mélangez ou remuez régulièrement vos ingrédients.

Remuez vos aliments

Nous vous recommandons de remuer vos aliments au moins deux fois pendant le cycle de cuisson pour de meilleurs résultats.



OU

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

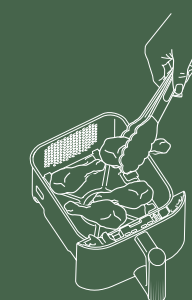


Tableau de cuisson - mode AIR FRY (frire sans huile)

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
FRITES					
Frites faites maison, 1 cm d'épaisseur	500 g	Faire tremper dans l'eau pendant 30 min, sécher en tamponnant avec un essuie-tout	1 à 3 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	16 à 18 min
Frites faites maison, 2 cm d'épaisseur	500 g	Faire tremper dans l'eau pendant 30 min, sécher en tamponnant avec un essuie-tout	1 à 3 cuillères à soupe Huile de colza	200 °C	18 à 20 min
Frites épaisses surgelées pour cuisson au four	500 g	Aucun	Aucun	200 °C	20 min
Frites ondulées surgelées	500 g	Aucun	Aucun	210 °C	18 à 20 min
Frites spirales surgelées	700 g	Aucun	Aucun	210 °C	18 à 20 min
Frites surgelées	500 g	Aucun	Aucun	180 °C	20 min
Frites belges surgelées	700 g	Aucun	Aucun	220 °C	22 min
Potatoes surgelées	650 g	Aucun	Aucun	190 °C	20 min
Frites rustiques (avec la peau) surgelées	500 g	Aucun	Aucun	200 °C	18 à 20 min
Frites surgelées à coupe régulière	500 g	Aucun	Aucun	200 °C	18 min
Frites de patate douce surgelées	500 g	Aucun	Aucun	180 °C	22 à 24 min



Frites faites maison



Frites épaisses surgelées pour cuisson au four



Frites ondulées surgelées



Frites surgelées



Potatoes surgelées



Frites de patate douce surgelées

Tableau de cuisson 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
ALIMENTS SURGÉLÉS				
Beignets d'oignons frits	300 g	Aucune	Aucune	9 à 10 min
Frites	500 g	Aucune	Aucune	14 min
Nuggets de poulet	400 g	Aucune	Aucune	10 min
Bâtonnets de poulet panés	400 g	Aucune	Aucune	9-10 mins
Bâtonnets de poisson frit	275 g	Aucune	Aucune	10 mins
Bâtonnets de mozzarella	180 g	Aucune	Aucune	7-8 mins
Poulet au maïs soufflé	500 g	Aucune	Aucune	12 mins
Croquettes de pomme de terre	500 g	Aucune	Aucune	12 mins
Pommes gaufrettes	550g	Aucune	Aucune	14-16 mins

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

REMARQUE : Parfait pour cuisiner de petites quantités d'aliments surgelés qui nécessitent peut-être une forte température.

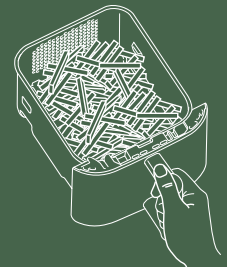
Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez de temps à autre.

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

REMARQUE : à sauf indication contraire, mélangez ou remuez régulièrement vos ingrédients.

Remuez vos aliments

Nous vous recommandons de remuer vos aliments au moins deux fois pendant la cycle de cuisson pour de meilleurs résultats.



OU

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

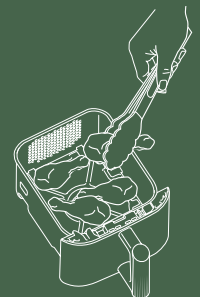


Tableau des viandes rôties

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
VIANDE FRAÎCHE					
Poulet entier	1.38 kg	Ficeler le poulet	Badigeonner d'huile	170 °C	50 mins
Rôti de bœuf	750 g	Aucun	Badigeonner d'huile	160 °C	45-50 mins (moyen)
Longe de porc désossée	800 g	Aucun	Entailler le gras	180 °C	60 mins

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 : à moins d'autres instructions dans la colonne Préparation, mélangez ou remuez régulièrement vos ingrédients.

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 boeuf, dinde, poulet (boeuf, dinde, poulet séchée)	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

CONSEIL :

Si vous ne souhaitez pas consommer de viande, vous pouvez remplacer les blancs de poulet par des escalopes végétales.



Escalopes de poulet à la Caprese avec haricots verts à l'ail

Filets de poulet panés avec frites

PRÉPARATION : 10 minutes | CUISSON : 22 minutes
PORTIONS : 2 parts de chaque recette

Recettes superposées

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

2 grilles de cuisson

Ingrédients | Zone 1 : Menu 1

Sur la plaque de cuisson Crousti

300 g de haricots verts, équeutés
1 c.à.s d'huile d'olive
1 grosse gousse d'ail, pelée, émincée
Sel et poivre, selon les goûts

Sur la grille de cuisson (à superposer)

2 blancs de poulet (-200g chacun, sans peau ni os)
1/2 c.à.s d'huile d'olive
Sel et poivre, selon vos goûts
1/2 c.à.c d'ail granulé

1/2 c.à.c d'origan séché
4 tranches de tomate (-0.5 cm d'épaisseur)
6 tranches de mozzarella (-0.5cm d'épaisseur)

Ingrédients | Zone 2 : Menu 2

Sur la plaque de cuisson Crousti

300 g de frites surgelées

Sur la grille de cuisson (à superposer)

230 g d'aiguillettes de poulet pané (surgelés)



- 1 Insérer une des plaques de cuisson au fond de chaque tiroir.
- 2 Dans un grand bol, ajouter les haricots verts, l'huile d'olive, l'ail émincé, le sel et le poivre et bien mélanger de façon uniforme. Ajouter les haricots verts dans le tiroir **ZONE 1**, puis superposer la grille de cuisson par-dessus, sur les encoches.
- 3 Placer les blancs de poulet sur une planche et couvrir de papier sulfurisé. Applatis avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 1,5 à 2 cm. Badigeonner avec de l'huile et assaisonner avec du sel, du poivre, l'ail granulé et de l'origan. Placer vos blancs sur la grille de cuisson superposée au dessus des haricots. Insérez le tiroir de cuisson dans la **ZONE 1**.
- 4 Ajouter les frites dans le tiroir de la **ZONE 2**. Puis superposer la grille de cuisson par dessus. Ajouter les aiguillettes de poulet panés sur la grille. Insérez le tiroir dans la **ZONE 2**.
- 5 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 20 minutes. Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO**, puis **MATCH** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (l'appareil dupliquera automatiquement les réglages du ZONE 1 dans le ZONE 2). Puis, sélectionner **SYNC**, afin de

synchroniser les fins de cuisson. Enfin, appuyer sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (la zone 2 indiquera HOLD jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).

- 6 Lorsqu'il reste 12 mins, retirer les deux tiroirs. Secouer le tiroir de la **ZONE 1**, avec un mouvement de va-et-vient pour remuer les haricots verts. Déposer les tranches de tomates et de mozzarella au dessus du poulet. Secouer le tiroir de la **ZONE 2** avec un mouvement de va-et-vient pour remuer les frites et le poulet pané. Ré-insérer les deux tiroirs dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.
- 7 Quand il ne reste plus que 5 minutes, retirez le tiroir du **ZONE 1** et déposez les rondelles de tomate et de mozzarella sur le poulet. Réinsérez le tiroir dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, vérifiez que la température interne du poulet est de 75°C avec une thermosonde de cuisine. Retirez avec précaution les blancs et les bâtonnets de poulet. Pour enlever les grilles, utilisez des pinces pour les attraper par le centre, ou soulevez-les par les poignées latérales à l'aide de maniques. Servez les blancs de poulet avec les haricots verts à l'ail et les bâtonnets de poulet avec les frites et les sauces de votre choix.

CONSEIL :

Vous pouvez également utiliser du pain sans gluten et/ou des alternatives végétales pour remplacer les produits laitiers.



Pain perdu à l'anglaise, avec bacon à l'érable

PRÉPARATION : 5 minutes | **CUISSON :** 11 minutes
PORTIONS : 2 à 4 parts

Recette DualZone

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson

Ingédients**ZONE 1 :**

Huile végétale, pour badigeonner
2 œufs moyens, battus
60 ml de lait entier
1 c.à.c de cannelle moulue

1 c.à.c d'extrait de vanille
¼ c.à.c de sel
1 c.à.s de sirop d'érable, plus un supplément pour servir
2 épaisses tranches de brioche coupées en bâtonnets de 2,5 cm

ZONE 2 :

5 tranches de poitrine de porc fumé, coupées en deux
2 c.à.s de sirop d'érable
¼ c.à.c de poivre noir moulu



- Insérer la plaque de cuisson en position haute dans le tiroir de cuisson de la **ZONE 1**. Insérez la deuxième plaque de cuisson, en position basse dans le tiroir de la **ZONE 2**. Badigeonnez d'huile les deux plaques de cuisson.
- Dans un grand bol, fouetter ensemble les œufs, le lait, la cannelle, l'extrait de vanille, le sel et le sirop d'érable jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les morceaux de brioche dans le bol, mélanger pour bien enrober et laisser tremper dans la pâte pendant 5 minutes.
- Après 5 minutes, transférez les morceaux de brioches imbibés, dans le tiroir de la **ZONE 1** et vaporiser avec l'huile. Insérer le tiroir dans la **ZONE 1**.
- Dans un bol moyen, mélanger le bacon avec le sirop d'érable et le poivre jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé. Transférer le bacon dans le tiroir **ZONE 2**. Insérez le tiroir dans la **ZONE 2**.
- Sélectionner **ZONE 1**, puis **AIR FRY** avec la molette. Régler la température à 190°C et le temps sur 9 mins. Sélectionner **ZONE 2**, puis **AIR FRY**. Réglez la température à 210°C et le temps sur 11 mins. Sélectionner **SYNC**, puis appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (la zone 1 indiquera HOLD jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson)."
- Lorsqu'il reste 3 mins, retirer le tiroir de la **ZONE 2**, repositionner le bacon sur la plaque de cuisson pour un dorage uniforme. Réinsérer le tiroir dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, servir le pain perdu avec le bacon à l'érable et du sirop d'érable.

REMARQUE : Voir p.92 pour savoir comment positionner la plaque de cuisson en position haute.

Petit déjeuner à l'anglaise

PRÉPARATION : 15 minutes | **CUISSON :** 19 minutes
PORTIONS : 4 parts

Ingrédients

Huile végétale, pour badigeonner

4 muffins anglais

Sel et poivre, selon les goûts.

4 œufs moyens, température ambiante

2 c.à.s de cheddar râpé

4 galettes de pomme de terre (surgelées)

300 g de petits champignons de Paris lavés

1 c.à.s d'huile d'olive

1 c.à.c de thym frais, sans tige

4 chipolatas

Persil haché



Recettes superposées

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

2 grilles de cuisson

Instructions

- 1 Insérer les plaques de cuisson au fond de chaque tiroir. Badigeonnez d'huile les plaques de cuisson.
- 2 Pour préparer les muffins, évider délicatement le centre en laissant une bordure de 0,5 cm. Assurez-vous de ne pas trop retirer le fond pour que les œufs puissent rester en place dans le muffin, sans retomber.
- 3 Assaisonner avec du sel et du poivre. Casser un œuf et le déposer délicatement dans le creu de chaque muffin. Parsemer de cheddar. Arroser d'un filet d'huile si besoin et assaisonner à nouveau avec du sel et du poivre. Ajouter les œufs dans le tiroir de la **ZONE 1**, puis superposer la grille de cuisson par dessus. Placer les galettes de pomme de terre sur cette grille. Insérer le tiroir dans la **ZONE 1**.
- 4 Dans un bol moyen, ajouter les champignons et mélanger avec l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre. Ajouter les champignons dans le tiroir de la **ZONE 2**. Puis superposer la grille de cuisson par dessus. Placer les saucisses et vaporiser avec un peu d'huile. Insérer le tiroir dans la **ZONE 2**.
- 5 Appuyer sur **ZONE 1**, puis sélectionner le mode **AIR FRY**, avec la molette. Régler la température à 160°C et le temps sur 17 mins. Sélectionner **ZONE 2**, puis **AIR FRY** avec la molette. Régler la température à 170°C et le temps sur 19 mins. Sélectionner **DOUBLE STACK PRO**, sélectionnez **SYNC**, puis appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (la ZONE 1 indiquera HOLD jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Lorsqu'il reste 7 minutes, retirer les deux tiroirs. Retourner les galettes de pomme de terre dans la **ZONE 1**. Secouer le tiroir de la **ZONE 2** avec un mouvement de va-et-vient pour remuer les champignons et les saucisses. Réinsérer les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirer les saucisses et les pommes de terre rissolées. Pour retirer les grilles, utiliser des pinces pour saisir le centre de la grille, ou bien des gants de cuisine. Soulever les grilles en saisissant les poignées sur le côté. Répartir dans des assiettes et parsemer de persil avant de servir.

CONSEIL : Si vous ne souhaitez pas consommer de viande, vous pouvez opter pour des saucisses végétales, tout en suivant les mêmes recommandations de cuisson.



Apéro snack de fête: Bouchées de feta, torsades jambon-fromage

PRÉPARATION : 20 minutes | **CUISSON :** 16 minutes
PORTIONS : 4 à 6 parts

Ingrédients

Huile végétale, pour badigeonner

Farine pour saupoudrer, si nécessaire

1 pâte feuilletée rectangulaire prête à l'emploi

1 cuillère à café de moutarde de Dijon

3 tranches de jambon de Parme

20g de parmesan finement râpé

à ajouter séparément

2 œufs battus

10g de farine

75g de chapelure

1,5 cuillère à soupe d'oignons en granulés

150g de feta, découpée en morceaux de 2cm x 3cm

Miel pour servir (facultatif)



Recettes DualZone

Difficulté: intermédiaire ●●○



2 plaques de cuisson Crousti

Instructions

- 1 Insérez une plaque de cuisson au fond de chaque panier. Badigeonnez d'huile les plaques de cuisson.
- 2 Sur une planche légèrement farinée, étalez le rectangle de pâte feuilletée en plaçant l'extrémité la plus courte face à vous. Badigeonnez uniformément la moitié du rectangle de pâte feuilletée d'une cuillère à café de moutarde de Dijon, puis recouvrez de jambon de Parme et de 15g de parmesan.
- 3 Repliez la pâte feuilletée en deux en faisant coïncider les coins. Appuyez pour aplatir légèrement et badigeonnez avec les œufs battus.
- 4 Coupez la pâte feuilletée en 8 bandes d'environ 3cm de largeur. Effectuez plusieurs torsades avec chacune des bandes avant de les placer sur une planche. Saupoudrez du reste de parmesan et placez au réfrigérateur pour faire refroidir.
- 5 Pour préparer les bouchées de feta, mettez la farine dans un bol, le reste des œufs dans un deuxième bol, et la chapelure et les oignons en granulés dans un troisième bol. Enrobez uniformément de farine quelques morceaux de feta. Plongez-les dans les œufs battus puis dans la chapelure, répétez l'opération (œufs puis chapelure) en les enrobant uniformément. Répétez l'opération avec le reste de la feta. Mettez les bouchées de feta dans le tiroir du **ZONE 1**. Insérez le tiroir dans l'appareil.
- 6 Disposez les torsades jambon-fromage dans le tiroir du **ZONE 2**. Insérez le tiroir dans l'appareil.
- 7 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Régler la température sur 200°C et le temps de cuisson sur 11 minutes. Sélectionnez le **ZONE 2**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Régler la température sur 180°C et le temps de cuisson sur 16 minutes. Sélectionnez la fonction **SYNC** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (le ZONE 1 affichera HOLD (Attente) jusqu'au lancement de la cuisson).
- 8 Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, retirez les deux tiroirs et retournez les torsades à l'aide d'une pince en silicone pour une cuisson homogène. Mélangez délicatement les bouchées de feta. Remettez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 9 Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les snacks et servez chaud avec les sauces et garnitures de votre choix.

CONSEIL : Arrosez les bouchées de feta d'un filet de miel.

CONSEIL : Il est tout à fait possible de remplacer la pâte feuilletée standard par une pâte sans gluten.

Duo d'ails de poulet (Ail et fines herbes & BBQ)

PRÉPARATION : 5 minutes | **CUISSON :** 35 minutes
PORTIONS : 6 à 8 parts

Ingrédients

2kg d'ails de poulet fraîches
2 cuillères à soupe d'huile végétale
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
1 cuillère à soupe d'ail en granulés
Jus d'un demi-citron
100g de sauce BBQ



Instructions

- 1 Insérez une plaque de cuisson au fond de chaque panier.
- 2 Dans un saladier, mélangez les ailes de poulet avec l'huile, du sel et du poivre. Mettez la moitié des ailes de poulet dans le tiroir du **ZONE 1**. Ajoutez le jus de citron, les herbes de Provence et l'ail au reste des ailes de poulet dans le saladier, mélangez et disposez les ailes de poulet dans le tiroir du **ZONE 2**. Insérez les deux tiroirs dans l'appareil.
- 3 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Réglez la température sur 200°C et le temps de cuisson sur 40 minutes. Sélectionnez **MATCH** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (l'appareil dupliquera automatiquement les réglages du ZONE 1 au ZONE 2).
- 4 Lorsqu'il reste 20 minutes de cuisson, retirez les deux tiroirs et secouez-les avec un mouvement de va-et-vient pour remuer les ailes. Remettez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 5 Lorsqu'il reste 7 minutes de cuisson, retirez les deux tiroirs, ajoutez la sauce barbecue dans le tiroir du **ZONE 1** et secouez les deux tiroirs avec un mouvement de va-et-vient pour remuer les ailes. Remettez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, vérifiez que les ailes sont bien croustillantes et que la température interne est de 75°C avec une thermosonde de cuisine. Mettez les ailes de poulet dans deux bols différents. Servez chaud.

Recettes DualZone

Difficulté: facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

Saumon à la moutarde, pommes de terre écrasées rôties à l'aneth

PRÉPARATION : 5 minutes | **MARINAGE :** 30 minutes
CUISSON : 30 minutes | **PORTIONS :** 4 parts

Ingrédients

1 ½ c.à.s d'huile végétale, divisée
1 ½ c.à.s de moutarde de Dijon
1 ½ c.à.s de miel
2 gousses d'ail, pelées, émincées
Zeste d' 1 citron
Sel et poivre, selon vos goûts
4 filets de saumon (-120 g chacun)
750 g de pommes de terre grenaille
40 g de beurre fondu
2 c.à.s d'aneth finement haché
1 oignon nouveau, tranché, pour servir
Quartiers de citron, pour servir

REMARQUE : Lors de la cuisson d'une découpe de viande ou poisson dans une seule zone, il est recommandé de placer la plaque de cuisson Crousti en position haute, pour de meilleurs résultats.



Instructions

- 1 Insérer la plaque de cuisson dans tiroir de la **ZONE 1** en position haute. Insérer la deuxième plaque de cuisson dans fond du tiroir de la **ZONE 2**.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger l'huile avec la moutarde de Dijon, le miel, 1 gousse d'ail émincée, le zeste de citron, le sel et le poivre. Ajouter les filets de saumon dans le bol et recouvrir uniformément avec la marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 mins.
- 3 Après 30 mins, placer le saumon dans le tiroir de la **ZONE 1** et badigeonnez-le du reste de la marinade. Insérer dans le tiroir de la **ZONE 1**.
- 4 Dans un bol moyen, mélanger les pommes de terre grenaille avec le reste de l'huile, le sel et le poivre. Ajoutez les pommes de terre dans le tiroir **ZONE 2** et insérez le tiroir dans la **ZONE 2**.
- 5 Appuyer sur **ZONE 1**, puis sélectionner **AIR FRY** avec la molette. Régler la température à 210°C et le temps sur 12 mins. Appuyer sur **ZONE 2**, puis sélectionner **AIR FRY** avec la molette. Régler la température à 200°C et le temps sur 30 mins. Appuyer sur **SYNC**, puis sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (la zone 1 indiquera HOLD jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Pendant la cuisson du saumon et des pommes de terre, fouetter ensemble le beurre fondu, l'aneth, le reste de l'ail émincé et le sel dans un petit bol. Réserver.
- 7 Lorsqu'il reste 17 mins, retirer le tiroir de la **ZONE 2** et secouer avec un mouvement de va-et-vient pour remuer les pommes de terre. Réinsérer le tiroir dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 8 Lorsqu'il reste 10 mins, retirer le tiroir de la **ZONE 2**. Transférer les pommes de terre sur une planche et avec le fond d'une tasse, écraser légèrement chaque pomme de terre pour aplatir et casser la peau. Badigeonner le beurre d'aneth des deux côtés et remettre délicatement les pommes de terre dans le tiroir. Réinsérer le tiroir dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, répartir les filets de saumon et les pommes de terre écrasées dans des assiettes. Servir avec les oignons nouveaux ainsi que les quartiers de citron.

Recettes DualZone

Difficulté: intermédiaire ●●○



2 plaques de cuisson Crousti

1 grille de cuisson

Poulet rôti entier et panais au miel et à la moutarde

PRÉPARATION : 20 minutes | **CUISSON :** 60 minutes
PORTIONS : 4-6 parts

Ingrédients

½ citron
Romarin
1 poulet (~1,5kg), vidé
3 c.à.s d'huile végétale, divisée
Sel et poivre selon les goûts
750g de panais, coupé en 4 ou en 6 selon sa taille
1,5 c.à.s de miel
1 c.à.s de moutarde de Dijon
1 c.à.c d'ail en poudre
360g de farce
Huile végétale, si nécessaire



Instructions

- 1 Insérer une plaque de cuisson dans le fond de chaque tiroir.
- 2 Assaisonner l'intérieur du poulet en y ajoutant le citron et le romarin. Badigeonner uniformément tout le poulet avec 2 c.à.s d'huile, puis saler et poivrer généreusement. Placer le poulet dans le tiroir de la **ZONE 1**. Insérer le tiroir dans la **ZONE 1**.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le reste de l'huile avec les panais, le miel, la moutarde, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Ajouter les panais dans le tiroir de la **ZONE 2**, puis superposer la grille de cuisson par-dessus."
- 4 Séparez la farce en 8 boulettes de taille égale. Disposez les boulettes sur la grille du **ZONE 2** et badigeonnez-les généreusement d'huile. Insérez le tiroir dans le **ZONE 2**.
- 5 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Réglez la température sur 170°C et la durée sur 60 minutes. Sélectionnez le **ZONE 2**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **ROAST** (Rôtir). Réglez la température sur 165°C et le temps de cuisson sur 25 minutes. Appuyez sur **DOUBLE STACK PRO**, puis **SYNC** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (le compartiment 2 affichera HOLD (Attente) jusqu'au lancement de la cuisson).
- 6 Lorsqu'il reste 7 mins, retirer les deux tiroirs. Vérifier la cuisson du poulet. Vous pouvez éventuellement le recouvrir de papier d'aluminium afin d'éviter que la peau ne continue pas de brunir. Secouer le tiroir de la **ZONE 2** avec un mouvement de va-et-vient pour remuer le panais et retourner les boules de farce. Réinsérer les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirer les grilles de cuisson en utilisant des pinces pour saisir le centre de la grille, ou à l'aide de gants de cuisine. Soulever par les poignées sur le côté de la grille de cuisson. Laisser le poulet reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le découper. Servir avec des boulettes de farce et les cubes de panais rôtis.

Recettes superposées

Difficulté: facile ●○○



2 plaque de cuisson Crousti

1 grille de cuisson

Tofu grillé au sésame et sauté de légumes

PRÉPARATION : 20 minutes | **MARINAGE :** 1 heure
CUISSON : 14 minutes | **PORTIONS :** 2-4 parts

Ingrédients

3 cuillères à soupe d'huile de sésame, à ajouter séparément
4 cuillères à soupe de sauce soja à faible teneur en sel, à ajouter séparément
1,5 cuillère à soupe de vinaigre de riz
2 cuillères à café de sucre
Morceau de gingembre de 2cm, émincé
1 gousse d'ail pelée et émincée
250g de tofu ferme, coupé en morceaux de 2 à 2,5cm
1 poivron rouge, épépiné et coupé en morceaux de 1cm
300g de fleurettes de brocoli surgelées
130g d'edamame surgelés
½ cuillère à café de mélange cinq épices
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
Du riz blanc cuit, pour servir
Graines de sésame, pour servir
Oignons nouveaux, émincés, pour servir
Coriandre fraîche, pour servir

ALTERNATIVE : Si vous n'aimez pas le tofu, vous pouvez le remplacer par des aiguillettes de poulet tout en suivant les mêmes recommandations de cuisson. Assurez-vous de ne pas conserver la marinade pour servir.

Recettes DualZone

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

Instructions

- 1 Insérez une assiette à légumes au fond de chaque tiroir et réservez.
- 2 Dans un petit bol, ajouter 2 c.à.s d'huile de sésame, 3 c.à.s de sauce de soja, le vinaigre de riz, le sucre, le gingembre, l'ail et mélanger uniformément jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter le tofu dans le bol. Couvrir le bol et placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour mariner.
- 3 Au bout d'une heure, dans un grand bol, ajouter tous les légumes, le reste de l'huile de sésame, le reste de la sauce soja, les cinq épices et bien mélanger. Transférer dans le tiroir de la **ZONE 1** et insérer dans l'unité.
- 4 Placer le tofu dans le tiroir **ZONE 2** en réservant la marinade pour le service. Insérez le tiroir dans l'unité.
- 5 Appuyer sur **ZONE 1**, puis sélectionner **AIR FRY** avec la molette. Régler la température à 200°C et le temps sur 14 mins. Appuyer sur **ZONE 2**, puis sélectionner **AIR FRY**. Régler la température à 200°C et la durée sur 12 mins. Sélectionner **SYNC**, puis appuyer sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (la zone 2 indiquera HOLD jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson)."
- 6 Lorsqu'il reste 5 mins, retirez les deux tiroirs, mélanger le tofu et les légumes. Réinsérer les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servir le tofu avec les légumes, le riz blanc et le reste de la marinade. Parsemer de graines de sésame, de ciboulette et de coriandre avant de servir.

Pizza ciabatta - 2 saveurs

PRÉPARATION : 5 minutes | **CUISSON :** 10 minutes
PORTIONS : 4 parts

Ingrédients

1 baguette pas trop cuite, coupée en deux dans le sens de la longueur

160g de sauce pizza prête à l'emploi, à ajouter séparément

160g de mozzarella râpée, à ajouter séparément

30g de pepperoni, en tranches (facultatif)

30g de garnitures au choix, à ajouter séparément (olives, poivrons, oignons, etc. coupés en morceaux de 1cm)



Instructions

- 1 Insérez une plaque de cuisson en position haute dans chaque tiroir.
- 2 Pour préparer les pizzas, répartissez uniformément la sauce entre les quatre baguettes coupées en deux et recouvrez de fromage. Recouvrez 2 pizzas avec du pepperoni et les 2 autres avec des garnitures au choix.
- 3 Mettez 2 demi-baguettes façon pizza dans chaque tiroir et insérez les tiroirs dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Réglez la température sur 180°C et le temps de cuisson sur 9 minutes. Sélectionnez **MATCH** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (l'appareil dupliquera automatiquement les réglages du ZONE 1 au ZONE 2).
- 5 Lorsqu'il reste 2 minutes, retirez les deux tiroirs et repositionnez les pizzas pour une cuisson uniforme. Réinsérez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, placez les baguettes façon pizza sur une planche et laissez-les refroidir pendant 2 minutes avant de servir.

Recettes DualZone

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

Longe de porc à la harissa avec des pommes de terre nouvelles au cumin rôties

PRÉPARATION : 10 minutes | **CUISSON :** 1 heure 10 minutes
PORTIONS : 4 parts

Ingrédients

1 rôti de porc dans l'échine (800 à 900g)

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

2 cuillères à soupe de harissa

2 cuillères à soupe d'huile végétale, à ajouter séparément

700g de pommes de terre nouvelles, coupées en deux 1/2 cuillère à café de cumin moulu

3/4 cuillère à café de coriandre moulue



Instructions

- 1 Insérez une plaque de cuisson au fond de chaque panier.
- 2 Dans un petit bol, mélangez 1 cuillère à soupe d'huile avec la harissa, puis badigeonnez uniformément le rôti de porc. Mettez-le dans le tiroir du **ZONE 1**, côté gras vers le haut. Insérez le tiroir dans le **ZONE 1**.
- 3 Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les pommes de terre avec 1 cuillère à soupe d'huile, le cumin, la coriandre, du sel et du poivre. Déposez les pommes de terre dans le tiroir du **ZONE 2**, puis placez une grille métallique au-dessus.
- 4 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **ROAST** (Rôtir). Réglez la température sur 180°C et le temps de cuisson sur 1 heure 10 minutes. Sélectionnez le **ZONE 2**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **ROAST**. Réglez la température sur 190°C et le temps de cuisson sur 26 minutes. Sélectionnez la fonction **SYNC** et appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le ZONE 2 affichera HOLD (Attente) jusqu'au lancement de la cuisson).
- 5 Lorsqu'il reste 45 minutes de cuisson, retirez le panier du **ZONE 1** pour vérifier la cuisson du porc et couvrez-le de papier cuisson si nécessaire. Retirez le panier du **ZONE 2** et mélangez les pommes de terre. Réinsérez le tiroir dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 6 Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, retirez le tiroir du **ZONE 2** et mélangez les pommes de terre. Réinsérez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, vérifiez que la température interne du porc atteint bien 65 à 70°C avec une thermosonde de cuisine. Laissez refroidir la longe de porc pendant 5 minutes, puis tranchez-la et servez chaud avec les pommes de terre rôties.
- 8 Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, retirez le tiroir du **ZONE 2** et mélangez les pommes de terre. Réinsérez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, vérifiez que la température interne du porc atteint bien 70°C avec une thermosonde de cuisine. Laissez refroidir la longe de porc pendant 5 minutes, puis tranchez-la et servez chaud avec les pommes de terre rôties.

Recettes DualZone

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

Cuisses de poulet épicées avec du chou-fleur et pilons de poulet avec des croquettes de pommes de terre

PRÉPARATION : 10 minutes | **CUISSON :** 20 minutes
PORTIONS : 4 parts

Ingrédients

4 cuisses de poulet avec les os et la peau (env. 200 à 250g chacune)

3 cuillères à soupe d'huile végétale, à ajouter séparément

1 ½ cuillère à soupe de pâte de tikka

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

4 pilons de poulet (env. 100g chacun)

300g de chou-fleur, coupé en fleurettes, 3 à 4cm d'épaisseur

1 cuillère à café de curry en poudre

300g de pommes de terre nouvelles, coupées en 4

Quartiers de citron vert, pour servir

Coriandre fraîche, pour servir

Sauces à tremper selon les goûts, pour servir



Instructions

- 1 Insérez une plaque de cuisson au fond de chaque panier.
- 2 Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les cuisses de poulet avec ½ cuillère à soupe d'huile, la pâte de tikka, du sel et du poivre.
- 3 Dans un autre saladier de taille moyenne, mélangez les pilons de poulet avec ½ cuillère à soupe d'huile, du sel et du poivre.
- 4 Dans un bol, ajoutez le chou-fleur avec 1 cuillère à soupe d'huile, le curry en poudre et du sel, puis mélangez pour enrober uniformément. Placez le chou-fleur dans le tiroir du **ZONE 1**. Placez la grille métallique au-dessus, puis posez les cuisses de poulet sur la grille. Insérez le tiroir dans le **ZONE 1**.
- 5 Mettez les pommes de terre nouvelles dans un bol puis ajoutez une cuillère à soupe d'huile, du sel et du poivre et remuez pour enrober uniformément les pommes de terre. Mettez les pommes de terre dans le tiroir du **ZONE 2**. Placez la grille métallique au-dessus, puis posez les pilons de poulet sur la grille. Insérez le tiroir dans le **ZONE 2**.
- 6 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Réglez la température sur 200°C et le temps de cuisson sur 20 minutes. Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO**, puis **MATCH** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (l'appareil dupliquera automatiquement les réglages du **ZONE 1** dans le **ZONE 2**).
- 7 Lorsqu'il reste 10 minutes, retirez le tiroir du **ZONE 1** et secouez-le pour mélanger le chou-fleur. Retirez le tiroir du **ZONE 2** et retournez les pilons à l'aide d'une pince à extrémités en silicone. Réinsérez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, vérifiez que la température interne du poulet est de 75°C avec une thermosonde de cuisine. Retirez avec précaution les hauts de cuisson et les pilons de poulet. Pour enlever les grilles, utilisez des pinces pour les attraper par le centre, ou soulevez-les par les poignées latérales à l'aide de maniques. Servez les hauts de cuisson de poulet avec le chou-fleur, les quartiers de citron vert et la coriandre fraîche. Servez les pilons de poulet avec les croquettes et les sauces de votre choix.

Recettes superposées

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

2 grilles de cuisson

Fajitas - 2 saveurs: Poulet et crevettes

PRÉPARATION : 15 minutes | **CUISSON :** 7 minutes
PORTIONS : 4-6 parts

Ingrédients

1 poivron rouge, épépiné et coupé en morceaux de 0,5cm, à ajouter séparément

1 poivron jaune, épépiné et coupé en morceaux de 0,5cm, à ajouter séparément

2 rondelles d'ananas en conserve, coupées en morceaux de 1cm

4 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément

4 cuillères à soupe de mélange d'épices pour fajitas, à ajouter séparément

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

1 oignon rouge, préparé, pelé et découpé en rondelles

3 cuillères à soupe de passata de tomate

100g de flageolets cuits

2 escalopes de poulet sans os et sans peau (d'environ 150g chacune), découpées en morceaux de 1,5cm

300g de crevettes crues surgelées, pelées, nettoyées et équeutées

8 tortillas de 16cm pour servir

100g d'emmental râpé pour servir

Guacamole pour servir

Crème fraîche épaisse pour servir



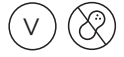
CONSEIL : Vous pouvez utiliser des flageolets à la place des haricots noirs.

Instructions

- 1 Insérez une plaque de cuisson au fond de chaque panier.
- 2 Dans un saladier de taille moyenne, mélangez la moitié du poivron rouge, le poivron jaune, l'ananas, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de mélange d'épices pour fajitas, du sel et du poivre. Mettez le mélange dans le tiroir du **ZONE 1** et insérez le tiroir dans son compartiment. Dans le même saladier, ajoutez le reste du poivron rouge, l'oignon rouge, la passata de tomate, les flageolets, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de mélange d'épices, du sel et du poivre. Mettez le mélange dans le tiroir du **ZONE 2** et insérez le tiroir dans son compartiment.
- 3 Sélectionnez le **ZONE 1**, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner la fonction **AIR FRY** (Frire sans huile). Réglez la température sur 200°C et le temps de cuisson sur 20 minutes. Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO**, puis **MATCH** et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (l'appareil dupliquera automatiquement les réglages du **ZONE 1** dans le **ZONE 2**).
- 4 Pendant ce temps, mélangez l'huile d'olive restante et le reste du mélange d'épices dans un bol. Assaisonnez le poulet avec la moitié de cette préparation et les crevettes avec l'autre moitié.
- 5 Lorsqu'il reste 10 minutes de cuisson, retirez les deux tiroirs et remuez les légumes pour les mélanger. Placez une grille métallique dans le tiroir du **ZONE 2** au-dessus des légumes puis disposez le poulet sur la grille. Réinsérez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 6 Lorsqu'il reste 6 minutes de cuisson, retirez les deux tiroirs et remuez le tiroir du **ZONE 1** pour mélanger les légumes. Placez la deuxième grille métallique au-dessus des légumes et disposez les crevettes sur la grille. Remuez le tiroir du **ZONE 2** pour mélanger les légumes et retournez le poulet. Remettez les tiroirs dans l'appareil pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez les crevettes et le poulet sans vous brûler. Pour enlever les grilles, utilisez des pinces pour les attraper par le centre, ou soulevez-les par les poignées latérales à l'aide de maniques. Garnissez la moitié des tortillas avec du poulet, du poivron, de l'oignon et des flageolets. Garnissez le reste des tortillas avec des crevettes, des poivrons et de l'ananas. Servez avec de l'emmental râpé, du guacamole et de la crème fraîche.

Recettes DualZone

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

Sandwiches au fromage et à l'oignon grillés avec tomates cerises à l'ail

PRÉPARATION : 10 minutes | **CUISSON :** 15 minutes
PORTIONS : 4 parts

Ingrédients

8 tranches de pain à sandwich de son choix (environ 10 x 10cm)

4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

8 tranches d'emmental ou de comté

4 tranches de jambon blanc

60g de beurre ramolli, à ajouter séparément

600g de tomates cerises

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail pelée et émincée

1 cuillère à café de thym frais, sans les tiges

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts



Recettes superposées

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

2 grilles de cuisson

Instructions

- 1 Insérer une assiette à légumes dans le fond de chaque tiroir et la mettre de côté.
- 2 Déposez les tranches de pain sur une planche propre. Tartinez uniformément chaque tranche de crème fraîche puis ajoutez une tranche de fromage et une tranche de jambon. Refermez le croque-monsieur. Étalez uniformément le beurre ramolli à l'extérieur de chaque croque-monsieur et réservez.
- 3 Dans un bol de taille moyenne, mélanger les tomates, l'huile d'olive, l'ail, le thym, le sel et le poivre. Répartir uniformément les tomates dans les deux tiroirs, puis placer une grille à deux étages sur le dessus. Placer les deux toasts sur chaque grille. Insérer les deux tiroirs dans l'appareil.
- 4 Sélectionnez **ZONE 1**, puis à l'aide de la molette, sélectionnez **AIR FRY**. Réglez la température sur 190°C et la durée sur 15 minutes. Sélectionnez **DOUBLE STACK PRO**, sélectionnez **MATCH** et appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (l'appareil règle automatiquement la ZONE 2 pour qu'elle corresponde à la ZONE 1).
- 5 Lorsqu'il reste 5 minutes, retirer les deux tiroirs et, à l'aide d'une spatule en silicone, retourner chaque toastie et secouer chaque tiroir dans un mouvement de va-et-vient pour mélanger les tomates. Réinsérer les tiroirs dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez les sandwichs au fromage grillés. Pour retirer les grilles, utilisez des pinces pour saisir le centre de la grille ou, avec des gants de cuisine, soulevez-les avec les poignées sur le côté. Servir les toasties chauds avec des tomates à l'ail.

Poivrons farcis au fromage et au chorizo avec courgettes, tomates et haricots verts au pesto

PRÉPARATION : 15 minutes | **CUISSON :** 22 minutes
PORTIONS : 2-4 parts

Ingrédients

1 grande courgette (environ 300g chacune), coupée en quatre dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 2cm.

200g de tomates cerises

150g de haricots verts fins pré-cuits et surgelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les besoins

200g de riz basmati ou long grain cuit

125g de sauce marinara

1 ½ cuillère à soupe de persil frais, haché

½ cuillère à café d'origan séché

2 cuillères à soupe de parmesan râpé

2 poivrons rouges moyens, coupés en deux et évidés

60g de chorizo, coupé en morceaux de ½ cm

30g de mozzarella râpée

30g d'emmental râpé

1 cuillère à soupe de pesto, pour servir

Instructions

- 1 Insérer une assiette à légumes dans le fond de chaque tiroir.
- 2 Dans un grand bol, mélanger les courgettes, les tomates, les haricots verts, l'huile, le sel et le poivre. Ajoutez le mélange au tiroir **ZONE 1**, puis insérez-le dans l'appareil.
- 3 Dans un bol moyen, ajouter le riz cuit, la passata, le persil, l'origan, le parmesan, le chorizo, le sel et le poivre et mélanger. Répartir uniformément le mélange entre les 4 moitiés de poivrons.
- 4 Placez quatre poivrons farcis au chorizo dans le tiroir de la **ZONE 2** et insérez-les dans l'appareil.
- 5 Sélectionnez **ZONE 1**, puis à l'aide de la molette, sélectionnez **AIR FRY**. Réglez la température sur 210°C et la durée sur 22 minutes. Sélectionnez **ZONE 2**, puis à l'aide de la molette, sélectionnez **AIR FRY**. Réglez la température sur 200°C et la durée sur 17 minutes. Sélectionnez **SYNC**, puis appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson (la zone 2 indiquera HOLD jusqu'à ce qu'il soit temps de commencer la cuisson).
- 6 Pendant la cuisson des poivrons, mélanger la mozzarella et le emmental dans un petit bol. Lorsqu'il reste 12 minutes, retirer la **ZONE 1** et mélanger les légumes. Réinsérez le tiroir dans l'appareil pour poursuivre la cuisson. Lorsqu'il reste 5 minutes, retirez les deux tiroirs, secouez le tiroir de la **ZONE 1** pour mélanger les légumes et saupoudrez uniformément le fromage sur les poivrons. Remettre les tiroirs en place à l'unité pour poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, mettre les légumes dans un grand bol et les mélanger au pesto. Servir les poivrons farcis avec les légumes au pesto.

CONSEIL : Pour réaliser cette recette à base de plantes, remplacez le chorizo par le chorizo à base de plantes de votre choix et faites-le cuire selon les instructions.



Recettes DualZone

Difficulté: Facile ●○○



2 plaques de cuisson Crousti

Brownies au chocolat et au beurre de cacahuète

Dual Zone Meal

Difficulté: Facile ●○○



PRÉPARATION : 15 minutes | **CUISSON :** 33 minutes

PORTIONS: 12-20 servings

Ingrédients

Spray d'huile végétale
 2 feuilles de papier cuisson (30 x 30cm)
 220g de chocolat noir, à ajouter séparément
 80g de beurre de cacahuète crémeux
 80g de beurre
 350g de sucre en poudre roux
 4 gros œufs, battus
 40g de beurre de cacahuète avec morceaux
 120g de farine autolevante
 60g de poudre de cacao
 2 cuillères à café d'arôme de vanille

Instructions

- 1 Vaporiser les deux tiroirs (sans plaque de cuisson installée) avec du spray de cuisson ou de l'huile et y placer un morceau de papier cuisson.
- 2 Réserver 40g de chocolat. Casser le chocolat noir en morceaux dans une casserole et ajouter le beurre de cacahuète mou et le beurre. Faire fondre doucement et laisser refroidir. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier le sucre et les œufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux. La texture doit rappeler celle d'une vinaigrette. Ajouter le mélange de chocolat et fouetter.
- 3 Verser la farine et la poudre de cacao dans le bol et mélanger avec une grande cuillère en métal. Verser la préparation de brownie dans les tiroirs avec le papier cuisson.
- 4 Sélectionner le **ZONE 1**, puis utiliser le bouton principal pour sélectionner la fonction **BAKE** (Cuire au four). Régler la température sur 150°C et le temps de cuisson sur 33 minutes. Sélectionner **MATCH** et appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (l'appareil dupliquera automatiquement les réglages du ZONE 1 au ZONE 2).
- 5 Dans un saladier de taille moyenne, faire fondre le reste du chocolat et le beurre de cacahuète avec morceaux pendant 20 secondes, puis mélanger. Remettre le mélange au micro-ondes pendant 20 secondes et mélanger à nouveau. Napper sur le dessus du brownie. Laisser refroidir et prendre dans les tiroirs.
- 6 Une fois qu'ils ont refroidi, les retirer des tiroirs en les soulevant à l'aide du papier cuisson puis découper en cubes.

CONSEIL : Si vous êtes allergique ou n'aimez pas le beurre de cacahuète, remplacez-le par la crème de fruits secs de votre choix



NINJA

Double Stack XL

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*

Looking for more recipe inspiration?

NINJA
TEST
KITCHEN



SCAN FOR
MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

    @NinjaKitchen

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

SL400EU_IG_QSG_MP_240416_MV1

FOODI and NINJA are registered trademarks in the United Kingdom of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 Shark Ninja Operating LLC.