

RECETTES NINJA® FRYER DE L'APÉRO AU DESSERT

La friteuse à air Air Fryer Max Ninja® fait circuler de l'air chauffé à haute température autour des aliments pour éliminer l'humidité de leur surface afin de leur donner une texture croustillante et un bel aspect doré.

- **Cuisinez 2 aliments de 2 façons différentes** et synchronisez les fins de cuisson.
- **Capacité de 9,5 l** : cuisinez jusqu'à 25% d'aliments en plus.
- **6 modes de cuisson** : Air Fry (Frire sans huile), Max Crisp, rôtir, cuire au four, réchauffer, déshydrater.
- **Une machine jusqu'à 75% plus rapide** que les fours à chaleur tournante.
- **Friture sans huile** : utilisez jusqu'à 75% de matières grasses en moins que les méthodes de friture traditionnelles.
- **Facile à nettoyer** avec ses accessoires lavables au lave-vaisselle.
- **Inclus** : 2 tiroirs antiadhésifs, 2 plaques de cuisson antiadhésives.

- MAX CRISP

(Faire cuire une petite quantité d'aliments extra croustillants ou surgelés)

- REHEAT (RÉCHAUFFER)

(Aliments croustillants avec très peu d'huile)

- **DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)**
- **ROAST (RÔTIR)**
(Comme au four)
- **BAKE (CUIRE AU FOUR)**
(Pâtisserie et dessert)

PLAQUE DE CUISSON :

La plaque de cuisson permet de faire dorer les aliments de manière homogène. Sauf indication contraire, nous vous recommandons de l'utiliser à chaque fois que vous faites frire des aliments à l'air chaud et pour toutes les recettes figurant dans le présent ouvrage. Assurez-vous que la plaque de cuisson est insérée jusqu'au fond du tiroir avant d'ajouter des aliments, sauf si la recette indique que la plaque de cuisson n'est pas nécessaire.

SECOUER OU REMUER :

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

CONSEIL :

Pour frire à l'air chaud des ingrédients fraîchement panés, assurez-vous de les préparer selon la bonne technique. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Pressez la chapelure afin qu'elle adhère bien aux aliments, pour que les miettes ne soient pas détachées par le souffle du ventilateur.

MODE D'EMPLOI

