

BONUS
3

BONUS N°3 — OFFERT AVEC LE LIVRE D'AUGUSTIN MARCEAU

Les erreurs qui ratent un repas

SYNC, MATCH, séparateur, quantités : le double panier sans faux pas

22 erreurs fréquentes et leur solution, les fonctions SYNC et MATCH expliquées, les repères de quantités et une checklist à afficher près de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

Les erreurs qui ratent un repas

22 erreurs fréquentes avec un air fryer double panier, et comment les éviter. Plus les modes SYNC et MATCH expliqués simplement.

La plupart des déceptions avec un air fryer double panier ne viennent pas de la recette mais d'un réglage : un panier lancé sans SYNC, un tiroir trop rempli, un mode trop puissant. Ce guide rassemble les erreurs les plus courantes et la façon simple de les corriger. Il s'appuie sur les notices des modèles Ninja Dual Zone AF400EU et Foodi FlexDrawer AF500EU ; pour un autre appareil, la logique est la même, mais vérifiez les noms des fonctions dans votre notice.

Deux paniers, cinq façons de les utiliser

Fonction	Ce qu'elle fait	Quand l'utiliser
SYNC	Chaque panier a son propre mode, sa température et son temps. Le plus long démarre, l'autre attend (« Hold ») et démarre pour que les deux finissent ensemble.	Un plat et son accompagnement : c'est le réglage de presque tous les repas du livre.
MATCH	Copie dans le panier 2 le mode, la température et le temps du panier 1. Les deux démarrent et finissent ensemble.	Double quantité d'un même aliment, ou deux aliments aux réglages identiques.
Deux paniers sans synchronisation	Chaque panier est réglé séparément et lancé en même temps ; chacun s'arrête à la fin de son propre temps.	Quand on veut sortir un aliment avant l'autre (entrée puis plat, par exemple).
Un seul panier	On sélectionne le panier 1 ou 2, puis le mode.	Petite quantité, un seul aliment.
MEGAZONE (FlexDrawer)	Séparateur retiré, le tiroir devient une seule grande zone (10,4 L sur l'AF500EU).	Poulet entier, rôti, grande fournée pour toute la famille.

⚠ **MAX CRISP : la fonction à manier avec précaution**

Sur l'AF400EU, MAX CRISP fonctionne à 240 °C, température fixe, jusqu'à 30 minutes selon la notice. Elle est prévue pour les surgelés comme les frites et les nuggets.

- Jamais pour une cuisson à basse ou moyenne température : on ne peut pas la régler.
- Jamais pour les viennoiseries, le pain, les gâteaux ou le poisson délicat.
- Petites quantités et surveillance des dernières minutes.

Les six modes les plus courants (AF400EU)

- **MAX CRISP** : surgelés en petite quantité, 240 °C fixe. • **AIR FRY** : croustillant avec peu ou pas d'huile.
- **ROAST** : viandes et légumes rôtis. • **BAKE** : gâteaux, viennoiseries, pâtes feuilletées.
- **REHEAT** : réchauffer en gardant le croustillant. • **DEHYDRATE** : fruits, légumes, viandes séchés à basse température.

Les modes, températures et durées maximales varient selon les modèles : votre notice fait foi.

ERREURS 1 À 6

Programmation

1 Lancer les deux paniers sans SYNC alors que les temps sont différents

CE QUI SE PASSE
Les deux paniers démarrent ensemble mais ne finissent pas ensemble : l'accompagnement refroidit en attendant le plat, ou l'inverse.

LA BONNE MÉTHODE
Réglez le panier 1 (mode, température, temps), puis le panier 2, appuyez sur SYNC, puis lancez. Le panier le plus long démarre seul, l'autre se met en attente (« Hold ») et démarre automatiquement pour finir en même temps.

2 Utiliser MATCH pour deux aliments qui n'ont pas les mêmes besoins

CE QUI SE PASSE
MATCH copie dans le panier 2 le mode, la température et le temps du panier 1. Si les aliments ne demandent pas exactement les mêmes réglages, l'un sera trop cuit ou pas assez.

LA BONNE MÉTHODE
Réservez MATCH aux cas où les deux paniers ont les mêmes réglages : double portion de frites, deux fournées de nuggets, deux plaques de viennoiseries. Sinon, SYNC.

3 Utiliser MAX CRISP pour tout, y compris à basse température

CE QUI SE PASSE
Sur les modèles qui en disposent, MAX CRISP chauffe à température fixe et élevée (240 °C sur l'AF400EU, non réglable selon sa notice). On ne peut donc pas l'utiliser pour une cuisson douce : poisson desséché, viennoiseries brûlées dehors et crues dedans.

LA BONNE MÉTHODE
MAX CRISP est fait pour de petites quantités de surgelés (frites, nuggets), sur des durées courtes. Pour tout ce qui demande moins de 200 °C, utilisez AIR FRY, ROAST ou BAKE et réglez la température.

4 Laisser le tiroir ouvert trop longtemps

CE QUI SE PASSE
Ouvrir un tiroir met sa cuisson en pause, et en SYNC ou MATCH la pause s'applique aux deux paniers. Le panier perd sa chaleur, et un retrait prolongé peut aller jusqu'à l'arrêt du programme sur certains modèles.

LA BONNE MÉTHODE
Secouez ou retournez en 10 à 15 secondes, puis refermez franchement. Préparez la pince avant d'ouvrir.

5 Reprendre telle quelle une recette prévue pour le four

CE QUI SE PASSE
L'air chaud pulsé, très proche des aliments, cuit plus vite qu'un four : extérieur trop coloré, temps dépassé.

LA BONNE MÉTHODE
Point de départ : baisser d'environ 10 °C (c'est le conseil de la notice de l'AF400EU) et vérifier aux deux tiers du temps du four.

6 Préchauffer par habitude, ou au contraire jamais

CE QUI SE PASSE
Selon les modèles, le préchauffage est inutile ou conseillé. La notice de l'AF400EU, par exemple, indique qu'il n'est pas nécessaire. Préchauffer à vide avec du papier cuisson dedans est en revanche dangereux.

LA BONNE MÉTHODE
Suivez votre notice. Sans préchauffage, les temps de ce livre et de ses bonus s'appliquent tels quels ; pour une pièce épaisse sortie du réfrigérateur, comptez 2 ou 3 minutes de plus et vérifiez à cœur.

ERREURS 7 À 11

Remplissage des paniers

7 Surcharger le panier

CE QUI SE PASSE
L'air ne circule plus : les aliments du dessus dorent, ceux du dessous cuisent à la vapeur et restent mous. Le temps de cuisson s'allonge.

LA BONNE MÉTHODE
Une seule couche pour les viandes, poissons et panés ; 3 à 4 cm maximum pour les frites. Au-delà, répartissez dans les deux paniers avec MATCH. Voir les repères de quantités page suivante.

8 Superposer les produits panés

CE QUI SE PASSE
Les panures se collent entre elles, les faces cachées restent pâles et humides.

LA BONNE MÉTHODE
Panés à plat, sans se toucher. Retournez à mi-cuisson. Pour une grande famille, utilisez les deux paniers.

9 FlexDrawer : programmer deux zones sans le séparateur

CE QUI SE PASSE
Sur le FlexDrawer (AF500EU), SYNC et MATCH sont prévus avec le séparateur installé au milieu du tiroir. Sans lui, les aliments des deux zones se mélangent et la cuisson n'est plus maîtrisée.

LA BONNE MÉTHODE
Deux aliments, deux réglages : séparateur en place, puis ZONE 1, ZONE 2, et SYNC ou MATCH.

10 FlexDrawer : garder le séparateur pour une grande pièce

CE QUI SE PASSE
Un poulet entier, un rôti ou une grande fournée de frites ne tiennent pas dans une demi-zone : ils touchent les parois et cuisent mal.

LA BONNE MÉTHODE
Retirez le séparateur et sélectionnez MEGAZONE : le tiroir devient un seul compartiment (10,4 L sur l'AF500EU). Selon sa notice, le temps reste celui d'une zone, mais on peut y mettre jusqu'au double d'aliments.

11 Mettre ensemble des aliments qui ne s'entendent pas

CE QUI SE PASSE
Panure ramollie par un aliment humide, graisse qui coule sur des frites, jus de viande crue sur un aliment à cuisson courte.

LA BONNE MÉTHODE
Un aliment par panier quand leurs besoins diffèrent. Le tableau « Ce qu'on ne met pas ensemble » vous donne les cas les plus fréquents.

Repères de quantités par panier

Repères indicatifs pour un panier d'environ 4 à 5 L, en une couche ou presque. Avec un panier plus petit, réduisez d'environ un tiers ; la capacité exacte de votre appareil figure dans sa notice.

Aliment	Repère par panier	Pourquoi
Frites fraîches	environ 500 g	Au-delà, elles cuisent à la vapeur.
Frites surgelées	400 à 500 g	Couche de 3 à 4 cm, secouer 2 à 3 fois.
Nuggets, bâtonnets de poisson	15 à 20 pièces	Une seule couche.
Hauts de cuisse, pilons	4 à 6 pièces	Sans se chevaucher.
Pavés de poisson, escalopes	2 à 3 pièces	À plat, espacés.
Légumes en morceaux	400 à 500 g	Ils réduisent de moitié en cuisant.
Boulettes	12 à 15 pièces	Secouer une fois.

Aliment	Repère par panier	Pourquoi
Viennoiseries crues	3 à 4 pièces	Elles gonflent : 2 cm d'espace.

Ce qu'on ne met pas ensemble dans un même panier

Association	Le problème	La solution
Pané + aliment mariné ou humide	La panure ramollit à la vapeur.	Un panier chacun.
Viande crue + aliment déjà cuit ou à cuisson courte	Le jus de viande crue coule sur un aliment qui ne cuira pas assez longtemps.	Un panier chacun, SYNC.
Saucisses, merguez + frites	La graisse coule sur les frites, qui ramollissent.	Un panier chacun.
Poisson ou légumes très parfumés + dessert	Les odeurs passent d'un aliment à l'autre.	Desserts dans un panier propre.
Fromage fondant + aliment placé dessous	Le fromage coule et colle à la plaque.	Ramequin ou papier cuisson perforé.
Deux aliments aux temps très différents	L'un brûle pendant que l'autre finit.	Deux paniers et SYNC.

ERREURS 12 À 16

Papier, huile et ustensiles

12 Mettre du papier cuisson sans rien dessus, ou trop grand

CE QUI SE PASSE
Le ventilateur soulève le papier, qui peut toucher la résistance. Un papier qui couvre toute la plaque bloque aussi l'air : le dessous ne dore plus.

LA BONNE MÉTHODE
Toujours lesté par les aliments, découpé plus petit que le fond, de préférence perforé. Jamais pendant un préchauffage à vide.

13 Couvrir toute la plaque d'aluminium

CE QUI SE PASSE
L'air chaud ne passe plus sous les aliments : cuisson inégale, aliments qui baignent dans leur jus.

LA BONNE MÉTHODE
Vérifiez d'abord si votre notice autorise l'aluminium. Si oui, seulement une petite feuille sous un aliment qui coule, ou posée sur le dessus en fin de cuisson pour freiner la coloration.

14 Utiliser une huile en aérosol avec gaz propulseur

CE QUI SE PASSE
Les additifs de certains sprays de cuisson laissent un film collant qui finit par abîmer le revêtement antiadhésif ; beaucoup de fabricants les déconseillent.

LA BONNE MÉTHODE
Un pulvérisateur rechargeable rempli d'huile, ou un pinceau. Ou mélanger l'huile aux légumes dans un saladier avant de les mettre dans le panier.

15 Mettre trop d'huile

CE QUI SE PASSE
L'excédent coule au fond du tiroir et fume à haute température. Les aliments sont gras au lieu d'être croustillants.

LA BONNE MÉTHODE
1 cuillère à café pour 250 g de légumes frais, 1 cuillère à soupe pour 500 g. Rien du tout pour les produits préfrits.

16 Racler le panier avec une fourchette ou une pince en métal

CE QUI SE PASSE
Le revêtement antiadhésif se raye, puis s'écaille avec le temps.

LA BONNE MÉTHODE
Pinces à embouts silicone, spatule en bois ou en silicone. Pour vider : renverser le panier dans un plat.

ERREURS 17 À 22

Hygiène et sécurité

17 Juger la cuisson d'une viande à l'œil

CE QUI SE PASSE
Une panure dorée ne dit rien du cœur. Le poulet et le haché insuffisamment cuits présentent un vrai risque.

LA BONNE MÉTHODE
Thermomètre à sonde dans la partie la plus épaisse, sans toucher l'os : volaille 74 °C, haché 70 °C, porc 63 à 70 °C, poisson 63 °C.

18 Laisser la graisse s'accumuler au fond du tiroir

CE QUI SE PASSE
Fumée blanche, odeurs, et à force, fumée noire. La notice de l'AF400EU demande de débrancher immédiatement en cas de fumée noire.

LA BONNE MÉTHODE
Videz la graisse entre deux fournées de saucisses, merguez ou ailes de poulet. Nettoyez tiroir et plaque après chaque utilisation, une fois refroidis.

19 Récurer avec une éponge métallique

CE QUI SE PASSE
Les fibres métalliques abîment le revêtement et des fragments peuvent atteindre les parties électriques.

LA BONNE MÉTHODE
Laisser tremper dans l'eau chaude savonneuse, puis éponge douce. Le bloc moteur ne va jamais dans l'eau : un chiffon humide suffit.

20 Poser un tiroir chaud n'importe où, coller l'appareil au mur

CE QUI SE PASSE
Brûlure du plan de travail, de l'appareil lui-même s'il est posé dessus, et surchauffe si la sortie d'air est bouchée.

LA BONNE MÉTHODE
Tiroir chaud sur un dessous-de-plat. Laissez de l'espace autour et au-dessus de l'appareil, sortie d'air dégagée. Pas de rallonge si votre notice l'interdit.

21 Laisser s'envoler les aliments légers

CE QUI SE PASSE
Feuilles de chou kale, pain de mie, tranches de fromage ou de jambon sont soulevés par le ventilateur et peuvent toucher la résistance.

LA BONNE MÉTHODE
Les maintenir avec un pic en bois ou les poser sous un aliment plus lourd. Une grille ou un petit poids allant au four si votre modèle le permet.

22 Réchauffer les restes « juste tièdes »

CE QUI SE PASSE
Un plat réchauffé sans atteindre une température suffisante à cœur ne détruit pas les bactéries qui ont pu se développer.

LA BONNE MÉTHODE
Mode REHEAT ou AIR FRY 170 °C, jusqu'à ce que ce soit bien chaud au centre (74 °C). Une seule fois : ce qui a été réchauffé ne se garde pas.

À AFFICHER

La checklist avant d'appuyer sur Start

Imprimez cette page et gardez-la près de l'appareil les premières semaines.

AVANT DE REMPLIR

- ☐ Plaques de cuisson en place dans les deux paniers
- ☐ FlexDrawer : séparateur en place pour deux aliments, retiré pour MEGAZONE
- ☐ Tiroirs propres, sans graisse de la cuisson précédente
- ☐ Espace libre autour et au-dessus de l'appareil

EN REMPLISSANT

- ☐ Une seule couche pour viandes, poissons et panés
- ☐ Frites : 3 à 4 cm maximum
- ☐ Papier cuisson lesté et plus petit que le fond
- ☐ Huile au pinceau ou au pulvérisateur, pas d'aérosol
- ☐ Aliments légers maintenus

EN PROGRAMMANT

- ☐ Panier 1 : mode, température, temps
- ☐ Panier 2 : mode, température, temps
- ☐ SYNC si les temps diffèrent, MATCH si tout est identique
- ☐ Pas de MAX CRISP pour une cuisson douce

PENDANT ET APRÈS

- ☐ Secouer ou retourner à mi-cuisson, tiroir ouvert le moins longtemps possible
- ☐ Température à cœur vérifiée pour viandes et poissons
- ☐ Graisse vidée, tiroirs lavés une fois refroidis

BON À SAVOIR

Cuisson, sécurité et mentions

Les temps et températures de ce document sont **indicatifs**. Ils varient selon le modèle d'air fryer, la puissance, la taille des paniers, la quantité, l'épaisseur et la température de départ des aliments. Vérifiez la cuisson avant de servir et, pour les produits du commerce, référez-vous toujours aux indications de l'emballage.

Pour les viandes et les poissons, la seule vérification fiable est la **température à cœur**, prise avec un thermomètre de cuisine au centre de la pièce la plus épaisse, sans toucher l'os.

Aliment	Température à cœur
Volaille (poulet, dinde, canard haché)	74 °C
Viande hachée (steak haché, boulettes, saucisses)	70 °C
Porc (filet mignon, côtes, échine)	63 à 70 °C
Poisson	63 °C
Restes réchauffés	bien chauds à cœur (74 °C)

✓ **Votre notice d'abord**
Les noms des modes (AIR FRY, MAX CRISP, ROAST, BAKE, REHEAT…), les fonctions SYNC et MATCH, les plages de température et les capacités dépendent de votre appareil. En cas de doute, la notice de votre modèle fait foi.

Bonus n°3 offert aux lecteurs du livre d'Augustin Marceau. Document réservé à un usage personnel : merci de ne pas le revendre ni le diffuser publiquement.

Ninja, Dual Zone et FlexDrawer sont des marques de leurs propriétaires respectifs ; ce document n'est ni affilié ni approuvé par SharkNinja.

© Augustin Marceau. Tous droits réservés.