

# FRITEUSE DIGITALE ELECTRIQUE A AIR

## Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
  - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
  - Fermes.
  - Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une

supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée d'enfants âgés de moins de 8 ans, quel que soit son état (Marche, Arrêt, Refroidissement).

- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

### **IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.**

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.

- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.

- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.

- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.

- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.

- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.

- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.

- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

## **ATTENTION : RISQUE DE BRULURE.**

1. Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être très chaude.
2. Après l'arrêt de l'appareil Les parties chauffantes restent chaudes longtemps.

## **INFORMATIONS GENERALES**

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6<sup>ème</sup> • le cadmium.



Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole " CMIM " est la garantie du respect des Normes **Marocaines** harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques.



Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garanties de la conformité aux exigences essentielles.

Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

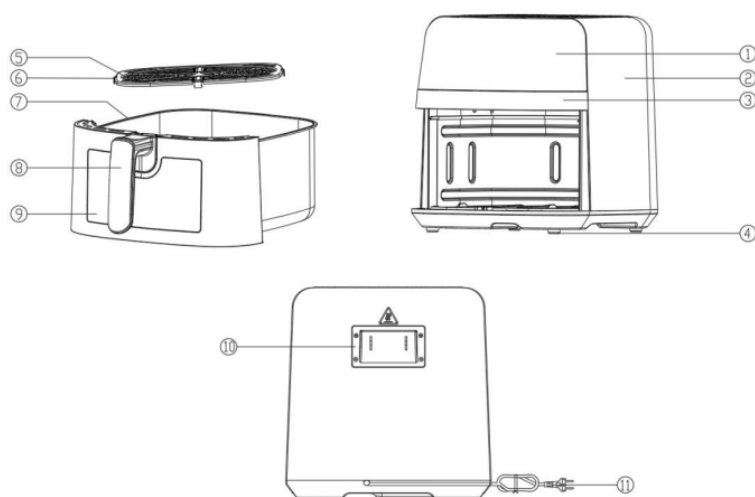
- Toujours Vérifier que le câble d'alimentation est débranché.
- Attendre que la friteuse soit complètement refroidie avant de commencer le nettoyage.

*Notes : Il est important d'attendre une à deux heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.*

*Enlever les résidus restants, avec du papier absorbant, avant de nettoyer l'appareil.*

- Ne jamais plonger l'appareil ou le panneau de commande électrique dans l'eau.
- Nettoyer le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un torchon humide et éventuellement un produit dégraissant. Rincer et sécher.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule, bac à graisse etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de produits abrasifs, de brosses métalliques ou d'autres objets tranchants.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

### CONNAITRE SON APPAREIL



1. Ecran d'affichage
2. Corps de la friteuse
3. Bandes décoratives
4. Tapis anti-dérapants
5. Grille
6. Etui en silicone
7. Panier
8. Panier
9. Fenêtre de visibilité
10. Dissipateur thermique
11. Cordon d'alimentation.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Retirez les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le plateau et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface conductrice de chaleur. Placez l'appareil dans un lieu ayant une bonne circulation d'air et situé loin des surfaces chaudes et de tout matériau combustible.
- Placez correctement la plaque dans la casserole. Remettez la casserole dans l'appareil.
- ***Il s'agit d'un appareil qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la poêle d'huile ou de graisse de friture.***
- ***Ne mettez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.***

## UTILISATION

1. Brancher la prise secteur dans une prise murale mise à terre.
2. Régler le bouton de contrôle de température à la bonne température.
3. Régler la minuterie pour le préchauffage. Après cela, l'appareil est prêt à l'emploi.
4. Lorsque le temps est à 0, retirez délicatement la marmite de l'appareil, placez les ingrédients à l'intérieur du plateau à friture (Attention : ne dépassez pas la ligne maximale) ; Remettez la casserole dans l'appareil. Ne touchez pas la poêle pendant et juste après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la poêle uniquement par la poignée.
5. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson approprié ; Ensuite, l'appareil commence à fonctionner.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

8. Si les ingrédients sont prêts, retirez délicatement la casserole pour retirer les ingrédients. Ne retournez pas la poêle, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole s'écoulera sur les ingrédients.

9. Videz la casserole dans un bol ou sur une assiette. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est instantanément prêt à préparer un autre lot.

10. Conseils :

- Ajoutez un peu d'huile sur les ingrédients pour un résultat croustillant.
- Secouer les ingrédients à mi-cuisson pendant le temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale. Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la casserole dans l'appareil.

## **ENTRETIEN ET MAINTENANCE**

1. Avant le nettoyage, tournez la minuterie sur 0, débranchez l'appareil et attendez que l'appareil refroidisse. Ne touchez pas la surface avant de refroidir.

2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne va pas au lave-vaisselle.

3. Nettoyez la surface de la marmite et du plateau de la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Si de la saleté est collée au plateau ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le plateau dans la casserole et laissez tremper la casserole et le plateau pendant environ 10 minutes.

4. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface de la friteuse. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs et abrasifs, de tampons acidifiants ou de laine d'acier, qui endommageraient l'appareil.

5. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez le nettoyer et le ranger dans un endroit frais et sec.

## **RANGEMENT**

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

## DÉPANNAGE

Problème	Possible Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'a pas été inséré dans la prise de courant.	Insérez fermement le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
	Le réglage de la minuterie n'a pas été effectué	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité, puis l'appareil pourra se connecter à la source d'alimentation.
La nourriture n'est pas encore suffisamment cuite une fois le temps écoulé.	Trop de nourriture dans la casserole.	Faites frire les aliments à tour de rôle.
	La température réglée est trop basse.	Réglez à une température appropriée, faites frire à nouveau les aliments.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez un temps de cuisson approprié, faites frire à nouveau les aliments.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être secoués au milieu de la cuisson.	Au milieu du processus de cuisson, retirez la casserole et secouez-la pour séparer les aliments qui se chevauchent, puis repoussez la casserole pour continuer.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certaines matières alimentaires doivent être frites avec de l'huile.	Ajoutez d'abord une fine couche d'huile à la surface des aliments, puis commencez à les faire frire.
Impossible de repousser en douceur la casserole vers l'appareil	Le pot contient trop d'aliments et est trop lourd.	La matière alimentaire dans le pot ne peut pas dépasser la ligne max.
	La poignée coince la fermeture.	Placez la poignée en position horizontale.
De la fumée sort de l'appareil	Friture d'aliments gras.	Phénomène normal.
	La friteuse contient encore de l'huile de la dernière utilisation.	Veillez nettoyer le pot et le plateau après utilisation.

## GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
  - le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.
- Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie. En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	1700W
Norme	Classe I
Capacité	8 L

Fabriqué en RPC

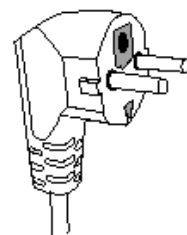
*Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable*

## BRANCHEMENT

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



**ATTENTION :** En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

## RECETTES



### Frites Épicées à l'Asiatique

- Pomme de terre 4 pcs / 600g
- Huile 2 cuillères à café
- Sel 1 cuillère à café
- Poivre 1 cuillère à café
- Echalote en poudre 1 cuillère à café
- Poudre de piment rouge 1/2 cuillère à café
- Ail en poudre 1/2 cuillère à café

Peler les pommes de terre et les couper en lanières.

Tremper les lanières de pomme de terre dans de l'eau salée au moins 20 minutes, puis les sécher avec du papier essuie-tout.

Bien mélanger l'échalote, le sel, le poivre, l'ail en poudre, l'huile et le piment en poudre.

Incorporer les lanières de pomme de terre dans le mélange.

Régler la température sur 180 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Placer les lanières de pomme de terre dans le panier à friture de manière uniforme.

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 15-20 minutes (selon la taille des frites) ou jusqu'à ce que les frites deviennent dorées.

*Note : Secouer le panier au milieu du processus de cuisson pour retourner les frites et obtenir un meilleur résultat de cuisson.*



### Ailes de poulet dorées

- Ailes de poulet 500g
- Ail 2 gousses
- Gingembre en poudre 2 cuillères à café
- Cumin en poudre 1 cuillère à café
- Poivre en poudre 1 cuillère à café
- Sauce pimentée 100 mg
- Sel 1 cuillère à café

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Mélanger l'ail, le gingembre en poudre, le cumin en poudre, le poivre noir, la sauce pimentée et le sel.

Enduire des ailes de poulet de ce mélange.

Laisser macérer 20 minutes.

Placer les ailes de poulet dans le panier à friture de manière uniforme.

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les ailes prennent une couleur brun-doré.



### Nuggets de poulet frit

-Filets de poulet frais	500g
-Œufs	3 pcs
-Farine de blé	1 tasse
-Huile d'olive	1 cuillère à soupe
-Poivre blanc en poudre	1 cuillère à café
-Sel	1 pincée

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Tapoter le poulet pendant 5 minutes avec une lame de couteau.

Mélanger les œufs, la farine, l'huile d'olive, le poivre blanc et le sel.

Couper les filets de poulet en morceau d'environ 4 cm de côté.

Enduire les morceaux de poulet. Laisser reposer 20 minutes pour qu'ils marinent.

Placer les croquettes de poulet dans le panier de manière uniforme, Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les nuggets prennent une couleur brun-doré.

### Côtelettes D'Agneau rôties



-Côtelettes d'agneau	500g
(à température ambiante)	
-Brandy ou Cognac	1 petit verre
-Huile	2 cuillères à soupe
-Poivre moulu	1 cuillère à café
-Poivre noir pilé	1 cuillère à café
-sauce de soja	1 cuillère à café
-Sel	1 bonne pincée

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 3 minutes pour le préchauffage.

Mélanger le brandy, l'huile, les 2 poivres et la sauce de soja.

*Note : ne pas saler avant la cuisson, cela durcit la viande.*

Bien mélanger l'assaisonnement puis, enduire complètement les côtelettes d'agneau avec un pinceau de cuisine. Laisser mariner 20 minutes.

Placer les côtelettes dans le panier à friture de manière uniforme.

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes prennent une couleur brun-doré.

Sortir le tiroir et retourner les côtelettes. Baisser la température à 150° et cuire encore 5 minutes.



### **Côtelettes De Porc Frites**

-Côtelettes de porc	500g
(à température ambiante)	
-Œufs (battus)	2pcs
-Farine	1 tasse
-Gingembre en poudre	1/2 cuillère à café
-Ail	1 cuillère à café
-Poudre de Bouillon de poule	1/2 cuillère à café
-sauce de soja	1/2 cuillère à café
-Sel	1/2 cuillère à café
-Huile	1 cuillère à café

Régler la température sur 200° et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage. Bien mélanger l'assaisonnement puis, enrober les côtelettes de porc avec le mélange, laisser mariner 20 minutes.

Placer les côtelettes de porc dans le panier à frites de manière uniforme.

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10-12 minutes

Sortir le tiroir et retourner les côtelettes de porc. Réduire la température à 150° et cuire pendant au moins 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brun-doré.

### **Calamar frit**



-Calamar	500g
(frais ou décongelé)	
-Huile	2 cuillères à soupe
-Sel	1 cuillère à café
-Cumin en poudre	1 cuillère à café
-Poudre de Bouillon de poule	1/2 cuillère à café
-Poivre en poudre	1 cuillère à café
-Farine	1 tasse

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage. Mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement, puis enduire copieusement les calmars, laisser reposer 20 minutes;

Placer les calmars dans le panier de manière uniforme.

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les calmars prennent une couleur dorée.



### **Crevettes épicées**

- Utiliser des crevettes fraîches crues  
ou Décongeler des crevettes crues 5/8 pcs  
p/p
- Huile 2 cuillères
- Ail émincé 1 à 2 gousses
- Poivre noir concassé 1 cuillère à café
- Poudre de piment doux 1 cuillère à café
- Poivre blanc en poudre 1 cuillère à café
- Sauce pimentée 10cl

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Rincer les crevettes et les sécher.

Mélanger l'huile, l'ail, le piment, le poivre noir concassé.

Appliquer une fine couche de cette préparation sur les crevettes.

Placer les crevettes dans le panier de manière uniforme,

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 5 à 8 minutes ou, jusqu'à ce que la couche soit croustillante et dorée.

Chauffer légèrement la sauce pimentée avec le sel et le poivre blanc dans une casserole, servir aussitôt.



### **Maïs grillé**

- Epis de Maïs 2 pcs/p
- Huile d'olive 1 cuillère à café par épi
- Sel
- Poivre

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Appliquer une fine couche d'huile d'olive sur tout le maïs.

Placer les épis de maïs dans le panier de manière uniforme.

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10 minutes pour que les épis soient croustillants et dorés.