

Starfrit



DIGITAL ELECTRIC AIR FRYER FRITEUSE À AIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE FREIDORA DE AIRE ELÉCTRICA DIGITAL

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.2

P.13

P.24

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024609	120	1400	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- B. DO NOT touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. ALWAYS use the handle or side handles located on the base of the appliance.
- C. Keep the appliance out of the reach of children and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- D. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- E. DO NOT operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- F. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- G. DO NOT touch the FOOD BASKET* or the COOKING TRAY* or the interior of the basket during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. ALWAYS use the handle.
- H. The FOOD BASKET* is designed for use within this appliance only. It must NEVER be used on a stovetop, range top, hot gas or electric burner or in a heated oven. They may warp and result in injuries as a result.
- I. ALWAYS make sure the FOOD BASKET* is dry prior to use. If it is returned to the appliance when wet, they may damage or cause the appliance to malfunction.
- J. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- K. Use the appliance in a well-ventilated area. Keep the appliance away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- L. DO NOT use attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- M. This appliance is intended for indoor, household use. DO NOT use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- N. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the appliance to spill and possibly cause burns or injuries.
- O. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
- P. ALWAYS place the appliance on a flat, stable surface—it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- Q. To disconnect, touch the POWER icon, the display will show the icon POWER in RED, then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- R. DO NOT use the appliance with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- S. If this appliance begins to malfunction during operation, unplug the cord from the outlet immediately. DO NOT attempt to repair or use a malfunctioning appliance.
- T. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or other hot ingredients.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, DO NOT use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the appliance.
- NEVER use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- DO NOT alter the plug. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

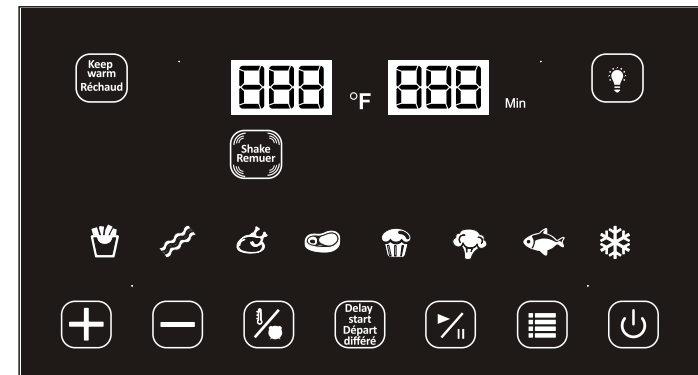
DESCRIPTION

PARTS AND COMPONENTS

















1. Air outlet
2. Main unit
3. Timer and temperature display
4. Digital control
5. *Removable non-stick ceramic food basket
6. Cool touch handle
7. *Removable non-stick ceramic cooking tray



CONTROL PANEL



CONTROLLER CHART

CONTROL			
Icons	Function	Default Temperature (°F/°C)	Default Time (min.)
	Fries	400°F/204°C	20 (1-60 min.)
	Pork	360°F/182°C	5 (1-60 min.)
	Chicken	360°F/182°C	40 (1-60 min.)
	Meat	360°F/182°C	12 (1-60 min.)
	Cake	360°F/182°C	15 (1-60 min.)
	Vegetables	300°F/149°C	10 (1-60 min.)
	Fish	360°F/182°C	15 (1-60 min.)
	Frozen	360°F/182°C	20 (1-60 min.)
	Keep warm Réchaud	130°F/54°C	15 (1-60 min.)
UTILITY KEYS			
Icons	Functions	Details	
	Power	Press the red POWER icon to activate the appliance. Press and hold the POWER icon for 3 seconds to cancel the cooking function.	
	Menu	Touch the MENU icon to cycle through the functions until the icon of the desired function is selected.	
	Start/Pause	Press the START/PAUSE icon to activate or to pause the cooking function.	
	Delay Départ différé	Press DELAY to set up the duration of the delay timer of desired function. Press START once, desired time delay is set.	
	Time/ Temperature	After selecting the mode, you can adjust the default time or default temperature by pressing the TEMPERATURE/TIME icon. LED display will then show the TIME or TEMPERATURE blinking, allowing you to adjust it using the MINUS or PLUS icon.	
	Minus	You can decrease the time or temperature by pressing the MINUS icon.	
	Plus	You can increase the time or temperature by pressing the PLUS icon.	

BEFORE INITIAL USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the FOOD BASKET* and COOKING TRAY* in warm soapy water using a non-abrasive sponge.
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a damp cloth.

NOTE: This is an oil-free fryer that works on hot air, DO NOT fill the FOOD BASKET* with oil or frying fat.

NOTE: Run the air fryer empty for 20 minutes to remove any protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the air fryer may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the air fryer oven. This appliance can prepare a large range of ingredients.

TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

Each air fryer function is preprogrammed with preset cooking times and temperatures based on standard recipes. However, it is recommended to adjust settings based on the quantity of food, personal preferences, etc.

See the COOKING CHART in this booklet for food tips and ideas.

Air frying

1. Place the air fryer on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of 6 inches (15 cm) away from the wall or from any objects on the countertop.
2. Connect the plug into wall outlet.
3. Carefully pull FOOD BASKET* out of the air fryer.
4. Ensure the COOKING TRAY* is well placed into the FOOD BASKET*.
5. Place seasoned food into the FOOD BASKET*.
6. Slide the FOOD BASKET* back into the air fryer. Carefully align the FOOD BASKET* with the guides on the body of the fryer.
Caution: DO NOT touch the outside of the FOOD BASKET* right after use as it will be very hot. Only hold the FOOD BASKET* by the food basket handle.
7. Touch the POWER red icon to activate the air fryer, blinking functions will be displayed on the LCD screen.
8. Select the desired cooking function by touching the MENU icon. The appliance will emit a sound on each function and light indicator icon will appear and show the selected cooking function blinking.

Note: The temperature is displayed on the LCD screen. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, touch the TEMPERATURE/TIME icon to adjust the temperature, the temperature in °F will appear on the bottom right corner of the LCD screen. Adjust the temperature by touching the PLUS icon or MINUS icon.

Note: If needed, touch the TEMPERATURE/TIME icon once more to adjust the time, the MIN icon will appear on the bottom right corner of the LCD screen. Adjust the time by touching the PLUS icon or MINUS icon.

9. Press the START/PAUSE icon to confirm the function, time and temperature selected.
10. While the air fryer is in operation, the LCD screen will show the function, temperature and remain time (set temperature and remaining time).
Note: Touch POWER icon at any time to stop the cooking process.
11. Halfway through the set cooking time, the air fryer will beep to advise you to shake up the food inside the FOOD BASKET* and the SHAKE icon will appear on the upper right corner of the LCD screen.
Note: To ensure even cooking, some foods require “shaking” during the cooking process. To do this, simply pull out the FOOD BASKET*, place it on a heat-resistant surface, gently shake the contents as needed, insert the FOOD BASKET* back until you hear a locking click and fasten the FOOD BASKET* in the unit to continue cooking.
12. Once remaining time is over, the air fryer will beep 5 times and automatically switch to OFF mode.
13. Slide out the FOOD BASKET* of the air fryer by the handle and check if the food is ready.
14. Empty the FOOD BASKET* into a bowl or onto a plate.
Note: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the FOOD BASKET* by using non-abrasive heat-resistant tongs.
15. Make sure the unit is completely cooled off after the air frying process before cleaning the FOOD BASKET* and the COOKING TRAY*.

WARNING: DO NOT store any objects on the top of the oven. The exterior of the air fryer oven gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

WARNING: DO NOT immerse body, electrical cord or plug in water or any other liquid.

COOKING CHART*

The table below will help you select the right settings for each type of food.

Food	Min-max weight	Temperature (°F/°C)	Time (min.)	Shake* (Yes/No)	Extra information
Potatoes & Fries					
Thin frozen fries	0.9-1.1 lb/400-500 g	380°F/193°C	18-25	Yes	
Thick frozen fries	0.9-1.1 lb/400-500 g	380°F/193°C	20-25	Yes	
Potato gratin	1.3 lb/600 g	380°F/193°C	20-25	Yes	
Homemade fries	0.7-1.8 lb/300-800 g	380°F/193°C	25-30	Yes	Add 1 tbsp. oil
Meat & Poultry					
Steak	0.2-1.3 lb/100-600 g	355°F/180°C	15-20	No	
Pork chops	0.2-1.3 lb/100-600 g	355°F/180°C	15-20	No	
Hamburger	0.2-1.3 lb/100-600 g	355°F/180°C	15-20	No	
Sausage roll	0.2-1.3 lb/100-600 g	390°F/200°C	13-15	No	
Drumsticks	0.2-1.3 lb/100-600 g	355°F/180°C	20-25	No	
Chicken breast	0.2-1.3 lb/100-600 g	355°F/180°C	15-20	No	
Snacks					
Spring rolls	0.2 - 1.1 lb/100-500 g	390°F/200°C	8-10	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	0.2-1.3 lb/100-600 g	390°F/200°C	10-15	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	0.2 - 1.1 lb/100-500 g	390°F/200°C	6-10	No	Use oven-ready
Frozen bread crumbed and cheese snacks	0.2 - 1.1 lb/100-500 g	355°F/180°C	8-10	No	Use oven-ready
Stuffed vegetables	0.2 - 1.1 lb/100-500 g	320°F/160°C	10	No	Use oven-ready
Baking					
Cake	0.9 lb/400 g	320°F/160°C	20-25	No	Use baking tin or parchment paper
Quiche	1.1 lb/500 g	355°F/180°C	20-22	No	Use baking tin/oven dish
Muffins	0.9 lb/400 g	380°F/193°C	15-18	Non	Utiliser moule
Sweet snacks	1.1 lb/500 g	355°F/180°C	20	Non	Use baking tin/oven dish

*This cooking chart is for reference only. Actual cooking time and temperature may vary.

*Shake halfway through cooking time if applicable

Tips

- Smaller foods usually require a slightly shorter preparation time than larger foods.
- Shaking smaller foods halfway through the preparation time optimizes the result and can help obtain an evenly cooked batch.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer right after marinating them.
- DO NOT prepare extremely runny or greasy ingredients such as sausages or bacon in the air fryer.
- The optimal amount of air fried French fries for a crispy and tender texture is 600 g or 1.32 lb.
- When baking, premade dough requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket for baking a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat cooked foods. To reheat, set the temperature to 300°F/148°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the appliance after each use.

DO NOT use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the main plug from the wall outlet and let the appliance cool down.
Note: Remove the COOKING TRAY* to let the unit cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
3. Clean the COOKING TRAY* and FOOD BASKET* in hot soapy water with a non-abrasive sponge.
Note: You can also put the COOKING TRAY* in the dishwasher.
Tip: If dirt is stuck to the FOOD BASKET*, fill it with hot soapy water, put the COOKING TRAY* in the FOOD BASKET* and let the COOKING TRAY* and FOOD BASKET* soak for approximately 10 minutes.
4. Once the appliance has cooled down, clean the heating element with a non-abrasive cleaning brush to remove any food residues.

Maintenance

- Store the appliance in a cool, dry place.
- NEVER cut anything in the FOOD BASKET* or COOKING TRAY* or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
- NEVER put cold water into a COOKING TRAY* or FOOD BASKET*. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Let pieces cool down on their own or place in lukewarm soapy water.
- ALWAYS use trivets or oven mitts when handling the COOKING TRAY* and FOOD BASKET*.
- DO NOT place the COOKING TRAY* or FOOD BASKET* on a countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT place unit or pieces on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a heated oven.
- DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, or any object that will scratch the unit or accessories.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in a polarized wall outlet.
	The FOOD BASKET* is not completely pushed in.	Push the FOOD BASKET* in the air fryer completely until you hear a locking click.
Food is undercooked	The amount of food in the FOOD BASKET* is too large.	Put smaller batches of food in the FOOD BASKET*. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting. See the COOKING CHART under TO USE.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time. See the COOKING CHART under TO USE.
Food is unevenly cooked	Certain types of foods need to be shaken halfway through the preparation time.	Foods that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the COOKING CHART under TO USE.
Fried food DO NOT come out crispy	You used a type of food meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven-friendly foods or lightly brush some oil onto the food for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing runny or greasy foods.	When you fry greasy foods in the air fryer, a large amount of oil will leak into the outer pot. The oil produces white smoke and the outer pot may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The outer pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the outer pot. Make sure you clean the outer pot properly after each use. See the CLEANING AND MAINTENANCE section.
Fresh fries are unevenly cooked	You did not use the right type of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they are firm before placing in the air fryer basket.
	You did not rinse the potato juliennes properly before you fried them.	Rinse the potato juliennes properly to remove starch from the outside surface.
Fresh fries DO NOT come out crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the potato juliennes.	Make sure you dry the potato juliennes properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into smaller juliennes for a crispier result.
		Add a little bit more oil to your juliennes for a crispier result.

WARRANTY

1- YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The appliance will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the appliance including failure to clean the appliance regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, DO NOT affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of STARFRIT. All decisions will be final.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024609	120	1400	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. NE PAS toucher les surfaces brûlantes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour réduire les risques de brûlures ou des blessures corporelles sérieuses. TOUJOURS utiliser la poignée ou les poignées latérales situées à la base de l'appareil.
- C. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants et de personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience. Ce appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision étroite d'un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- D. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- E. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
- F. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- G. NE PAS toucher le PANIER DE CUISSON*, la PLAQUE DE CUISSON* et l'intérieur de la friteuse à air pendant la cuisson, l'appareil fonctionne avec des températures extrêmement élevées et pourrait causer des brûlures sérieuses. TOUJOURS utiliser la poignée du PANIER DE CUISSON* lors de la manipulation.

- H. Le PANIER DE CUISSON* et la PLAQUE DE CUISSON* ont été conçus pour être utilisés dans l'appareil uniquement. NE PAS les utiliser sur une cuisinière, sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car ils pourraient se déformer et causer des blessures.
- I. TOUJOURS s'assurer que le PANIER DE CUISSON* et la PLAQUE DE CUISSON* sont secs avant de les utiliser. S'ils sont insérés dans l'appareil lorsqu'ils sont mouillés, ils pourraient l'endommager et causer une défaillance.
- J. NE JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- K. Il est recommandé de TOUJOURS utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Tenir l'appareil à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- L. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
- M. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- N. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- O. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- P. TOUJOURS installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Q. Pour débrancher, appuyer sur l'icône MARCHE/ARRÊT, l'écran affichera l'icône de mise en marche POWER en rouge, ensuite retirer le cordon de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- R. NE PAS faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
- S. Débrancher l'appareil immédiatement si une défaillance survient alors qu'il est en fonction. NE PAS tenter de réparer l'appareil ou de l'utiliser s'il fonctionne mal.
- T. Prendre les précautions qui s'imposent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce TOUJOURS pas, communiquer avec un électricien qualifié. NE JAMAIS modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- NE JAMAIS utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- NE JAMAIS laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

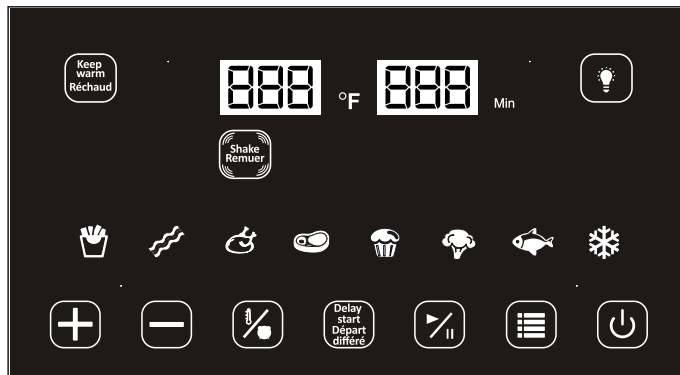
DESCRIPTION

PIÈCES ET COMPOSANTES

1. Prise d'air
2. Boîtier
3. Affichage de la minuterie et de la température
4. Panneau de contrôle numérique
5. *Panier de cuisson amovible à revêtement antiadhésif de céramique
6. Poignée froide au toucher
7. *Plaque de cuisson amovible à revêtement antiadhésif de céramique



PANNEAU DE CONTRÔLE



FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE

FONCTIONS			
Icônes	Fonctions	Température par défaut (°C/°F)	Temps par défaut (min.)
	Frites	204°C/400°F	20 (1-60 min.)
	Porc	182°C/360°F	5 (1-60 min.)
	Poulet	182°C/360°F	40 (1-60 min.)
	Viande	182°C/360°F	12 (1-60 min.)
	Gâteau	182°C/360°F	15 (1-60 min.)
	Légumes	149°C/300°F	10 (1-60 min.)
	Poisson	182°C/360°F	15 (1-60 min.)
	Congelé	182°C/360°F	20 (1-60 min.)
	Keep warm Réchaud	54°C/130°F	15 (1-60 min.)
TOUCHES UTILITAIRES			
Icônes	Fonctions	Description	
	Marche/Arrêt	Appuyer sur l'icône rouge MARCHE/ARRÊT pour activer l'appareil. Appuyer et maintenir l'icône MARCHE/ARRÊT pendant 3 secondes pour annuler la fonction de cuisson et éteindre l'appareil.	
	Menu	Appuyer sur la touche MENU pour faire défiler les fonctions jusqu'à ce que l'icône de la fonction souhaitée soit sélectionnée.	
	Démarrer/Pause	Appuyer sur la touche DÉMARRER/PAUSE pour activer ou interrompre la fonction de cuisson.	
	Delay Départ différé	Appuyer sur la touche DELAY (retardateur) pour régler le retardateur de début de cuisson de la fonction souhaitée. Appuyer sur DÉMARRER/PAUSE une fois que le délai souhaité est réglé.	
	Température/Minuterie	Après avoir sélectionné le mode, vous pouvez régler la minuterie ou la température par défaut en appuyant sur l'icône TEMPÉRATURE/MINUTERIE. L'écran DEL affiche alors la DURÉE ou la TEMPÉRATURE en clignotant, ce qui vous permet de l'ajuster à l'aide de l'icône MOINS ou PLUS.	
	Moins	Vous pouvez réduire la durée ou la température en appuyant sur la touche MOINS.	
	Plus	Vous pouvez augmenter la durée ou la température en appuyant sur la touche PLUS.	

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer l'emballage.
2. Retirer tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer le PANIER DE CUISSON* et la PLAQUE DE CUISSON* dans une eau tiède et savonneuse avec une éponge non abrasive.
Note : Ces pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
4. Avec un linge humide, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air.

NOTE : Cette friteuse à air fonctionne à l'air chaud et ne requiert pas d'huile. NE PAS remplir le PANIER DE CUISSON* d'huile ou de graisse à friture.

NOTE : Laisser fonctionner la friteuse à air vide durant 20 minutes, afin d'éliminer toutes substances protectrices des éléments chauffants. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée, car la friteuse à air pourrait émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont sans danger et ne nuisent pas aux performances de la friteuse à air. Cet appareil peut préparer une grande variété d'aliments.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Chaque fonction de la friteuse à air est préprogrammée avec des durées et des températures de cuisson prédéfinies basées sur des recettes standard. Toutefois, il est recommandé d'ajuster les réglages en fonction de la quantité d'aliments, des préférences personnelles, etc.

Voir le TABLEAU DE CUISSON dans ce livret pour des conseils et des idées culinaires.

Friture à air

1. Placer l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous d'un minimum d'espace d'environ 15 cm (6 po), loin du mur ou de tout autre objet sur le comptoir.
2. Brancher la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
3. Retirer avec précaution le PANIER DE CUISSON* de la friteuse à air.
4. Assurez-vous que la PLAQUE DE CUISSON* soit bien placée dans le PANIER DE CUISSON*.
5. Placer les aliments assaisonnés dans le PANIER DE CUISSON*.
6. Insérer à nouveau le PANIER DE CUISSON* à l'intérieur de la friteuse à air.
Aligner soigneusement le panier en utilisant les lignes de démarcation sur la friteuse à air
Attention : NE PAS toucher le PANIER DE CUISSON* immédiatement après un cycle de cuisson, car il sera très chaud. Utiliser la poignée du PANIER DE CUISSON* pour le manipuler.
7. Toucher l'icône rouge MARCHE/ARRÊT pour activer l'appareil, les fonctions clignotantes s'affichent sur l'écran LCD.
8. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur l'icône MENU. L'appareil émettra un son pour chaque fonction et l'icône montrera la fonction de cuisson sélectionnée en clignotant.
Note : La température est affichée sur l'écran LCD. Chaque fonction est préprogrammée à une température prédéfinie. Si nécessaire, toucher l'icône TEMPÉRATURE/MINUTERIE pour ajuster la température, la température en °F apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'écran LCD. Régler la température en touchant les boutons PLUS ou MOINS.
Note : Si nécessaire, toucher à nouveau l'icône TEMPÉRATURE/MINUTERIE pour régler l'heure, l'icône MIN apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'écran LCD. Régler la durée en touchant les boutons PLUS ou MOINS.

9. Appuyer sur l'icône DÉMARRER/PAUSE pour confirmer la fonction, l'heure et la température sélectionnées.
10. Lorsque la friteuse à air fonctionne, l'écran LCD affiche la fonction, la température et le temps restant (température réglée et temps restant).

Note : Toucher l'icône MARCHE/ARRÊT à tout moment pour arrêter le processus de cuisson.

11. À mi-chemin du temps de cuisson programmé, la friteuse à air émet un signal sonore pour vous indiquer de secouer les aliments à l'intérieur du PANIER DE CUISSON* et l'icône SHAKE/REMUER apparaît dans le coin supérieur droit de l'écran LCD.

Note : Pour assurer une cuisson égale, certains aliments requièrent d'être brassés durant le processus de cuisson. Pour ce faire, simplement retirer le PANIER DE CUISSON* et le placer sur une surface résistante à la chaleur, brasser doucement le contenu au besoin, remettre le PANIER DE CUISSON* jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage et fixer le PANIER DE CUISSON* dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

12. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air émettra un bip 5 fois et se mettra automatiquement en mode ARRÊT.
13. Retirer le PANIER DE CUISSON* de la friteuse à air par la poignée et vérifier si les aliments sont prêts.
14. Vider le contenu du PANIER DE CUISSON* dans un bol ou une assiette.

Conseils : Pour retirer des aliments volumineux ou fragiles, retirer les aliments hors du panier en utilisant des pinces en silicone et résistantes à la chaleur.

15. Assurez-vous que l'unité soit complètement refroidie avant de nettoyer le PANIER DE CUISSON* et la PLAQUE DE CUISSON*.

ATTENTION : NE PAS ranger d'objets sur le dessus de la friteuse à air. L'extérieur de la friteuse à air numérique devient très chaud lorsqu'il est en utilisation. Tenir hors de la portée des enfants.

ATTENTION : NE PAS immerger l'unité, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.

TABLEAU DE CUISSON*

Consulter le tableau ci-dessous pour choisir le temps de cuisson correspondant à chaque type d'aliment.

Aliments	Poids min-max (g/lb)	Température (°C/°F)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
Pomme de terre / frites					
Frites congelées coupe mince	400-500 g/0,9 - 1,1 lb	193°C/380°F	18-25	Oui	
Frites congelées coupe épaisse	400-500 g/0,9 - 1,1 lb	193°C/380°F	20-25	Oui	
Gratin de pommes de terre	600 g/1,3 lb	193°C/380°F	20-25	Oui	
Frites maison	300-800 g/0,7 - 1,8 lb	204°C/400°F	25-30	Oui	Ajouter 1 c. à table d'huile
Viandes et volailles					
Steak	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	Non	
Hamburger	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	Non	
Saucisses enrobées	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	200°C/390°F	13-15	Non	
Pilons de poulet	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	20-25	Non	
Poitrines de poulet	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	Non	
Collations					
Rouleaux de printemps	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	200°C/390°F	8-10	Oui	Utiliser aliments prêts à cuire
Croquettes de poulet congelées	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	200°C/390°F	10-15	Oui	Utiliser aliments prêts à cuire
Bâtonnets de poisson congelés	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	200°C/390°F	6-10	Non	Utiliser aliments prêts à cuire
Collations au fromage panées	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	180°C/355°F	8-10	Non	Utiliser aliments prêts à cuire
Légumes farcis	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	160°C/320°F	10	Non	Utiliser aliments prêts à cuire
Cuisson					
Gâteau	400 g/0,9 lb	160°C/320°F	20-25	Non	Utiliser moule ou du papier parchemin
Quiche	500 g/1,1 lb	180°C/355°F	20-22	Non	Utiliser moule/plat pour le four
Muffins	400 g/0,9 lb	193°C/380°F	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500 g/1,1 lb	180°C/355°F	20	Non	Utiliser moule/plat pour le four

*Ce tableau de cuisson est présenté à titre informatif seulement. Le temps de cuisson et les températures peuvent varier.

*Secouer les aliments à la mi-temps de cuisson, s'il y a lieu.

Conseils

- Les aliments plus petits nécessitent un temps de cuisson plus court que les aliments de plus grande taille.
- Secouer les aliments plus petits à la mi-temps de cuisson donnera de meilleurs résultats et facilitera la cuisson uniforme des aliments.
- Ajouter un peu d'huile à des pommes de terre crues donnera une friture plus croustillante. Frire les aliments dans la friteuse à air immédiatement après les avoir marinés.
- Il n'est pas recommandé de frire des aliments extrêmement gras et coulants comme des saucisses ou du bacon.
- Pour obtenir des frites croustillantes à l'extérieur et tendre à l'intérieur, la quantité idéale de pommes de terre à utiliser dans la friteuse à air est de 600 g ou 1,32 lb.
- Le temps de cuisson pour une pâte préparée commercialement est plus court qu'une pâte faite à la maison.
- Mettre un moule à gâteau ou plat allant au four dans le PANIER DE CUISSON* pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour la cuisson d'aliments farcis ou fragiles.
- Pour réchauffer des aliments déjà cuits, régler la température à 148°C/300°F et chauffer approximativement 10 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

NE PAS utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou des produits nettoyants abrasifs pour NE PAS endommager la surface antiadhésive.

1. Retirer la fiche de la prise murale et laisser l'appareil refroidir.
Note : Retirer la PLAQUE DE CUISSON* et le PANIER DE CUISSON* pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Avec un linge humide, nettoyer l'extérieur de la friteuse à air.
3. Laver le PANIER DE CUISSON* et le plateau avec une éponge non abrasive dans une eau tiède et savonneuse.
Note : La PLAQUE DE CUISSON* va au lave-vaisselle
Conseil : Si des aliments ont collé au panier ou au fond de la PLAQUE DE CUISSON*, remplir le PANIER DE CUISSON* d'eau chaude savonneuse, insérer la PLAQUE DE CUISSON* et laisser tremper 10 minutes approximativement.
4. Une fois que l'appareil a refroidi, nettoyer l'élément chauffant avec une brosse non abrasive pour enlever tout résidu de nourriture accumulé.

Entretien

- Entreposer l'appareil dans un endroit sec et frais.
- Pour ne pas endommager la surface antiadhésive du panier et du plateau, NE JAMAIS couper d'aliments ou utiliser des ustensiles avec des lames tranchantes.
- NE JAMAIS verser d'eau froide dans le PANIER DE CUISSON* lorsqu'il est chaud. Les changements soudains de température pourraient déformer le métal, et le fond pourrait devenir inégal. Laisser les pièces refroidir ou les mettre dans de l'eau tiède et savonneuse.
- TOUJOURS utiliser un sous-plat et des mitaines de four pour manipuler le PANIER DE CUISSON*.
- NE PAS placer le panier et la plaque de cuisson lorsqu'ils sont chauds sur un comptoir, car ils pourraient tacher ou brûler le comptoir. TOUJOURS utiliser un sous-plat.
- NE PAS mettre l'appareil ou les pièces amovibles de l'appareil sur une cuisinière, sous un brûleur, au four micro-ondes ou dans un four chaud.
- NE PAS utiliser de tampon à récuser, des produits nettoyants abrasifs ou tout objet qui pourraient endommager l'appareil ou les accessoires.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche principale dans la prise murale.
	Le PANIER DE CUISSON* n'est pas complètement enclenchée dans l'appareil.	Pousser le PANIER DE CUISSON* dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore.
La nourriture n'est pas assez cuite	Il y a trop d'aliments dans le PANIER DE CUISSON*.	Mettre de plus petites quantités d'aliments dans le panier. La cuisson est plus uniforme pour des petites quantités.
	La température de cuisson est trop basse.	Régler la température à la température de cuisson appropriée (voir le TABLEAU DE CUISSON dans la section UTILISATION).
	Le temps de cuisson est trop court.	Régler la minuterie au temps de cuisson désiré (voir le TABLEAU DE CUISSON dans la section UTILISATION).
La nourriture est cuite inégalement	Certains aliments ont besoin d'être secoués à la mi-temps de cuisson.	Les aliments qui sont sous ou qui se retrouvent sur d'autres aliments doivent être secoués à la mi-temps de cuisson (voir le TABLEAU DE CUISSON dans la section UTILISATION).
Les aliments frits ne sont pas croustillants	Vous avez utilisé des aliments qui doivent être frits dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des aliments destinés à la cuisson au four ou badigeonner légèrement de l'huile sur les aliments pour de meilleurs résultats.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous cuisinez des aliments liquides ou très gras.	Quand vous cuisinez des aliments très gras, une grande quantité de gras se retrouvera dans la plaque de cuisson amovible. C'est l'huile qui produit cette fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Cependant, ceci n'affecte en rien la performance de l'appareil ou la cuisson des aliments.
	Des résidus de gras d'une utilisation précédente sont encore dans le panier.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffant dans le panier. Il faut s'assurer de le nettoyer adéquatement après chaque utilisation (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
Les frites fraîches sont cuites inégalement	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles sont fermes avant de les mettre dans le panier de la friteuse à air.
	Vous n'avez pas rincé les pommes de terre suffisamment.	Rincer les juliennes de pommes de terre adéquatement pour retirer l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes		S'assurer de bien assécher les juliennes de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
	C'est la quantité d'huile et d'eau qui détermine si les frites seront croustillantes.	Couper les pommes de terre en juliennes plus petites pour obtenir des frites plus croustillantes.
		Ajouter plus d'huile pour obtenir des frites plus croustillantes.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

Les taches, la décoloration et les rayures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile constituent une utilisation normale, n'affectent pas les performances et ne sont pas couvertes par cette garantie.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de STARFRIT. Toutes les décisions sont finales.



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No. artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Capacidad (g)
024609	120	1400	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación, el conector magnético o la base en agua ni en ningún otro líquido.
- B. NO tocar las superficies calientes. Utilizar guantes de cocina o guantes aislantes para reducir el riesgo de quemaduras o lesiones personales graves. Utilizar SIEMPRE la manija o las manijas laterales situadas en la base del aparato.
- C. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños y de las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- D. Desenchufar el aparato de la red eléctrica cuando no se esté utilizando o antes de limpiarlo. Dejar enfriar el aparato antes de montarlo, desmontarlo, trasladarlo o limpiarlo.
- E. NO operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. NO intentar examinar ni reparar este aparato por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us
- F. NO dejar nunca el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento. NO mover el aparato cuando esté en funcionamiento.
- G. NO tocar la cesta, la placa de cocción extraíble ni el interior de la freidora de aire durante la cocción, el aparato funciona a temperaturas extremadamente altas y podría causar quemaduras graves. Utilizar SIEMPRE la manija de la cesta para su manipulación.
- H. La cesta y la placa de cocción extraíble han sido diseñadas para su uso exclusivo en el aparato. NO utilizarlos en un fogón, quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente, ya que podrían deformarse y causar lesiones.
- I. Asegurarse SIEMPRE de que la cesta y la placa de cocción extraíble estén secas antes de usarlas. Si se introducen en el aparato cuando están mojados, podrían dañarlo y provocar un fallo de funcionamiento.
- J. NUNCA conectar o desconectar el aparato de la red eléctrica con las manos mojadas.
- K. Utilizar SIEMPRE el aparato en una zona bien ventilada. Mantener el aparato alejado de armarios de cocina, cortinas, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- L. NO usar accesorios que no estén recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- M. Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. NO utilizar este aparato al aire libre o con fines comerciales. Este aparato ha sido diseñado únicamente para su uso sobre encimeras.
- N. NO dejar que el cable de alimentación cuelgue suelto (por ejemplo, de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- O. NO colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente, ya que el aparato podría fundirse.
- P. Colocar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana y estable - NO mover la licuadora mientras esté en funcionamiento.
- Q. Para desconectar el aparato, pulsar el icono ON/OFF, la pantalla mostrará el icono POWER en rojo, luego desenchufar el cable de la toma de corriente. Conectar el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato rápidamente en caso de emergencia.
- R. NO utilizar el aparato con un dispositivo programable o un temporizador que lo ponga en marcha automáticamente. El uso de tales dispositivos es peligroso y puede provocar un riesgo de incendio.
- S. Desenchufar inmediatamente el aparato si se produce una avería durante su funcionamiento. NO intentar reparar o utilizar el aparato si funciona mal.
- T. Tomar las precauciones adecuadas al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un/una electricista cualificado/a. No modificar la conformación del enchufe. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

RECOMENDACIONES PARTICULARES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDEN UTILIZAR ALARGADORES ELÉCTRICOS SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Para reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento, utilizar el cable UL o ETL homologado más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada en el alargador debe ser igual o mayor que la del aparato.
- NO usar un único alargador para enchufar más de un aparato.
- NO dejar colgar el alargador desde una encimera o mesa, para evitar que alguien se tropiece o enrede en el mismo, o que un niño tire de él accidentalmente.
- NO MODIFICAR el enchufe. NO INTENTAR DESACTIVAR el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

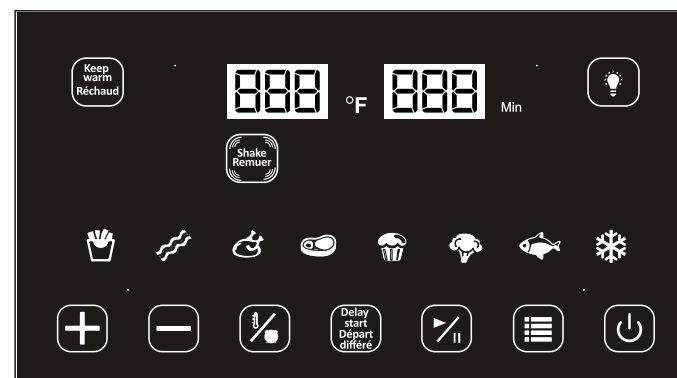
DESCRIPCIÓN

PARTES Y COMPONENTES

1. Toma de aire
2. Carcasa
3. Pantalla con indicador de tiempo y temperatura
4. Panel de control digital
5. * Cesta de cocción desmontable con revestimiento antiadherente de cerámica
6. Manija fría al tacto
7. * Placa de cocción desmontable con revestimiento antiadherente de cerámica



PANEL DE CONTROL



FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

FUNCIONES			
Iconos	Funciones	Temperatura preestablecida (°C/°F)	Tiempo preestablecido (min.)
	Papas fritas	204°C/400°F	20 (1-60 min.)
	Cerdo	182°C/360°F	5 (1-60 min.)
	Pollo	182°C/360°F	40 (1-60 min.)
	Carne / Res	182°C/360°F	12 (1-60 min.)
	Pasteles	182°C/360°F	15 (1-60 min.)
	Verduras	149°C/300°F	10 (1-60 min.)
	Pescados	182°C/360°F	15 (1-60 min.)
	Congelados	182°C/360°F	20 (1-60 min.)
	Keep warm Réchaud (Mantener caliente)	54°C/130°F	15 (1-60 min.)
BOTONES DE UTILIZACIÓN			
Iconos	Funciones	Descripción	
	Encender/Apagar	Pulsar el icono rojo ON/OFF para activar el aparato. Mantener pulsado el icono ON/OFF durante 3 segundos para cancelar la función de cocción y apagar el aparato.	
	Menú	Pulsar MENU para desplazarse por las funciones hasta seleccionar el icono de la función deseada.	
	Comenzar/Pausa	Pulsar el botón START/PAUSE (Comenzar/Pausa) para activar o interrumpir la función de cocción.	
	Delay Départ différé (Diferido)	Pulsar la tecla DELAY (Diferido) para ajustar el tiempo de inicio de la función deseada. Pulsar START/PAUSE (Comenzar/Pausa) una vez ajustado el tiempo deseado.	
	Temperatura/ Minutero	Una vez seleccionado el modo, se puede ajustar el temporizador o la temperatura preestablecida pulsando el icono TEMPERATURA/MINUTERO. A continuación, en la pantalla LED parpadeará la HORA o la TEMPERATURA, permitiéndole ajustarla mediante el icono MENOS o MÁS.	
	Menos	Se puede reducir el tiempo o la temperatura pulsando el botón MENOS.	
	Más	Se puede aumentar el tiempo o la temperatura pulsando el botón PLUS.	

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirar el embalaje.
2. Retirar todas las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Limpiar el cestillo y la placa antiadherente extraíble con revestimiento cerámico en agua tibia y jabón con una esponja no abrasiva.
Nota: Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Con un paño húmedo, limpiar el interior y el exterior de la freidora de aire.

NOTA: Esta freidora de aire funciona con aire caliente y no necesita aceite. **NO llenar la cesta con aceite o grasa para freír.**

NOTA: Dejar que la freidora de aire funcione vacía durante 20 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos calefactores. Asegurarse de que la zona está bien ventilada, ya que la freidora de aire puede emitir humos. Estos humos son inofensivos y no afectan al funcionamiento de la freidora de aire. Este aparato puede preparar una gran variedad de alimentos.

USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Cada función de la freidora de aire está preprogramada con tiempos de cocción y temperaturas preestablecidos basados en recetas estándar. Sin embargo, se recomienda ajustar la configuración según la cantidad de alimentos, preferencias personales, etc.

Consultar la TABLA DE COCCIÓN de este folleto para obtener consejos e ideas para cocinar.

Fritura con aire

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegurarse de que hay un espacio libre mínimo de unos 15 cm, alejado de la pared o de cualquier otro objeto sobre la encimera.
2. Insertar el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
3. Retirar con cuidado la CESTA DE COCCIÓN* de la freidora de aire.
4. Asegurarse de que la PLACA DE COCCIÓN* está colocada correctamente en la CESTA DE COCCIÓN*.
5. Colocar los alimentos sazonados en la CESTA DE COCCIÓN*.
6. Volver a introducir la CESTA DE COCCIÓN* en la freidora de aire. Alinear cuidadosamente la cesta siguiendo las líneas de demarcación de la freidora de aire.

Precaución: NO tocar la CESTA DE COCCIÓN* inmediatamente después de un ciclo de cocción, ya que estará muy caliente. Utilizar el asa de la CESTA DE COCCIÓN* para manipularla.

7. Pulsar el icono rojo ON/OFF para activar el aparato, las funciones parpadeantes se mostrarán en la pantalla LCD.
8. Seleccionar la función de cocción deseada pulsando el icono MENÚ. El aparato emitirá un sonido para cada función y el icono mostrará la función de cocción seleccionada parpadeando.

Nota: La temperatura se muestra en la pantalla LCD. Cada función está preprogramada a una temperatura preestablecida. Si es necesario, pulsar el icono TEMPERATURA/MINUTERO para ajustar la temperatura. La temperatura en °F aparecerá en la esquina inferior derecha de la pantalla LCD. Ajustar la temperatura pulsando los botones MÁS o MENOS.

Nota: Si es necesario, pulsar de nuevo el icono TEMPERATURA/HORA para ajustar la hora, el icono MIN aparecerá en la esquina inferior derecha de la pantalla LCD. Ajustar la hora pulsando los botones MÁS o MENOS.

9. Pulsar el icono START/PAUSE para confirmar la función, la hora y la temperatura seleccionadas.
10. Cuando la freidora de aire esté funcionando, la pantalla LCD mostrará la función, la temperatura y el tiempo restante (temperatura programada y tiempo restante).

Nota: Pulsar el icono ON/OFF en cualquier momento para detener el proceso de cocción.

11. A mitad del tiempo de cocción programado, la freidora de aire emitirá un pitido para indicar que de deben remover los alimentos dentro de la CESTA DE COCCIÓN* y el icono SHAKE/REMUER (Agitar) aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla LCD.

Nota: Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren ser agitados durante el proceso de cocción. Para ello, simplemente retirar la CESTA DE COCCIÓN* y colocarla sobre una superficie resistente al calor, agitar suavemente el contenido según sea necesario, volver a colocar la CESTA DE COCCIÓN* hasta que se oiga un clic de bloqueo y fijar la CESTA DE COCCIÓN* en el aparato para continuar cocinando.

12. Cuando haya transcurrido el tiempo, la freidora de aire emitirá 5 pitidos y pasará automáticamente al modo STOP.
13. Retirar la CESTA DE COCCIÓN* de la freidora de aire por el asa y comprobar que la comida está lista.
14. Vaciar el contenido de la CESTA DE COCCIÓN* en un bol o plato
15. Asegurarse de que el aparato se ha enfriado completamente antes de limpiar la CESTA DE COCCIÓN* y el PLACA DE COCCIÓN*.

Consejo: Para retirar alimentos voluminosos o frágiles, sacarlos de la cesta con unas pinzas de silicona resistentes al calor.

PRECAUCIÓN: NO guardar ningún objeto encima de la freidora de aire. El exterior de la freidora de aire digital se calienta mucho cuando está en uso. Mantenerla fuera del alcance de los niños.

PRECAUCIÓN: NO sumergir la unidad, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

TABLA DE COCCIÓN*

Consultar la tabla siguiente para elegir el tiempo de cocción de cada tipo de alimento.

Alimento	Peso min-max (g/lb)	Temperatura (°C/°F)	Tiempo (min.)	Sacudir* (Sí/No)	Información adicional
Papas/Papas fritas					
Congeladas finas	400-500 g/ 0,9 - 1,1 lb	193°C/380°F	18-25	Sí	
Congeladas gruesas	400-500 g/ 0,9 - 1,1 lb	193°C/380°F	20-25	Sí	
Gratinado de papas	600 g/ 1,3 lb	193°C/380°F	20-25	Sí	
Papas fritas caseras	300-800 g/0,7 - 1,8 lb	204°C/400°F	25-30	Sí	Agregar 1 cucharada de aceite
Carnes y aves					
Steak	100-600 g/ 0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	No	
Costillas de cerdo	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	No	
Hamburguesa	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	No	
Salchichas rebozadas	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	200°C/390°F	13-15	No	
Muslos de pollo	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	20-25	No	
Pechugas de pollo	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	180°C/355°F	15-20	No	
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	200°C/390°F	8-10	Sí	Utilizar alimentos listos para cocinar
Croquetas de pollo congeladas	100-600 g/0,2 - 1,3 lb	200°C/390°F	10-15	Sí	Utilizar alimentos listos para cocinar
Palitos de pescado congelados	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	200°C/390°F	6-10	No	Utilizar alimentos listos para cocinar
Aperitivos de queso empanado	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	180°C/355°F	8-10	No	Utilizar alimentos listos para cocinar
Verduras rellenas	100-500 g/0,2 - 1,1 lb	160°C/320°F	10	No	Utilizar alimentos listos para cocinar
Horno					
Pastel	400 g/0,9 lb	160°C/320°F	20-25	No	Utilizar molde o papel pergamino
Quiche	500 g/1,1 lb	180°C/355°F	20-22	No	Utilizar molde / fuente para horno
Muffins	400 g/0,9 lb	193°C/380°F	15-18	No	Utilizar molde
Dulces	500 g/1,1 lb	180°C/355°F	20	No	Utilizar molde / fuente para horno

*Esta tabla de cocción es meramente informativa. Los tiempos y temperaturas de cocción pueden variar.

*Sacudir los alimentos a mitad de cocción, si es necesario.

Consejos

- Los alimentos pequeños requieren menos tiempo de cocción que los grandes.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocción dará mejores resultados y facilitará que se cocinen uniformemente.
- Si se añade un poco de aceite a las patatas crudas, se obtendrá una fritura más crujiente. Freír los alimentos en la freidora de aire inmediatamente después de marinarlos.
- No se recomienda freír alimentos extremadamente grasos y blandos, como salchichas o beicon.
- Para que queden crujientes por fuera y tiernas por dentro, la cantidad ideal de patatas para freír es de 600 g o 1,32 lb.
- El tiempo de cocción de la masa preparada comercialmente es más corto que el de la masa hecha en casa.
- Colocar un molde o una fuente de horno en la CESTA DE COCCIÓN* para hornear un pastel o una quiche o para cocinar alimentos rellenos o frágiles.
- Para recalentar alimentos ya cocinados, ajustar la temperatura a 148°C/300°F y calentar durante aproximadamente 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza

Limpiar el aparato después de cada uso.

NO utilizar utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos para no dañar la superficie antiadherente.

1. Desconectar el enchufe de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe.
Nota: Retirar la PLACA DE COCCIÓN* y la CESTA DE COCCIÓN* para que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Con un paño húmedo, limpiar el exterior de la freidora de aire.
3. Lavar la CESTA DE COCCIÓN* y la bandeja con una esponja no abrasiva en agua tibia y jabonosa.
Consejo: La CESTA DE COCCIÓN* son aptas para el lavavajillas.
Conseil : Si se ha pegado comida a la cesta o al fondo de la CESTA DE COCCIÓN*, llenar la CESTA DE COCCIÓN* con agua caliente jabonosa, introducir la CESTA DE COCCIÓN* y dejar en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
4. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpiar la resistencia con un cepillo no abrasivo para eliminar los restos de comida acumulados.

Mantenimiento

- Guardar el aparato en un lugar fresco y seco.
- Para evitar dañar la superficie antiadherente de la cesta y la bandeja, NUNCA cortar alimentos ni utilizar utensilios con cuchillas afiladas.
- NUNCA verter agua fría en la CESTA DE COCCIÓN* cuando esté caliente. Los cambios bruscos de temperatura podrían deformar el metal y la base podría quedar irregular. Dejar enfriar las piezas o introducir las en agua templada y jabonosa.
- Utilizar SIEMPRE un trébede y guantes de cocina para manipular la CESTA DE COCCIÓN*.
- NO colocar la cesta ni la placa de cocción sobre una encimera cuando estén calientes, ya que podrían manchar o quemar la encimera. Utilizar SIEMPRE un salvamanteles.
- NO colocar el aparato ni sus piezas desmontables sobre un hornillo, debajo de un quemador, en un horno microondas o en un horno caliente.
- NO utilizar estropajos, productos de limpieza abrasivos ni ningún objeto que pueda dañar el aparato o los accesorios.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La freidora de aire NO funciona	El aparato no está enchufado.	Insertar el enchufe principal en la toma de corriente.
	La CESTA DE COCCIÓN* no está completamente introducida en el aparato.	Introducir la CESTA DE COCCIÓN* en el aparato hasta que se oiga un clic.
La comida está poco hecha	Hay demasiada comida en la CESTA DE COCCIÓN*.	Colocar cantidades más pequeñas de alimentos en la cesta. Las cantidades más pequeñas se cocinan más uniformemente.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Ajustar la temperatura a la temperatura de cocción adecuada (consultar la TABLA DE COCCIÓN en la sección USO).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajustar el temporizador al tiempo de cocción deseado (consultar la TABLA DE COCCIÓN en la sección FUNCIONAMIENTO).
Los alimentos se cocinan de forma desigual	Algunos alimentos deben agitarse a mitad de cocción.	Los alimentos que estén debajo o encima de otros alimentos deben sacudirse a mitad del tiempo de cocción (véase la TABLA DE COCCIÓN en la sección USO).
La comida frita no es crujiente	Se han utilizado alimentos que deberían freírse en una freidora tradicional.	Utilizar alimentos aptos para el horno o untarlos ligeramente con aceite para obtener mejores resultados.
Sale humo blanco del aparato	Cocinas alimentos líquidos o muy grasos.	Cuando se cocinen alimentos muy grasos, una gran cantidad de grasa acabará en la placa de cocción extraíble. Es el aceite el que produce este humo blanco y el aparato puede calentarse más de lo normal. Sin embargo, esto no afecta en absoluto al funcionamiento del aparato ni a la cocción de los alimentos.
	Los residuos de grasa del uso anterior siguen en la cesta.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la cesta. Asegurarse de limpiarla correctamente después de cada uso (consultar LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual	Has utilizado la variedad de patata equivocada.	Utilizar patatas frescas y asegurarse de que estén firmes antes de ponerlas en la cesta de la freidora de aire.
	No se han enjuagado las patatas lo suficiente.	Enjuagar bien las patatas en juliana para eliminar el almidón de la superficie de las patatas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes.	Es la cantidad de aceite y agua lo que determina lo crujientes que quedarán las patatas fritas.	Asegurarse de que las patatas cortadas en juliana estén bien secas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en juliana más pequeña para obtener patatas fritas más crujientes. Añadir más aceite para que las patatas queden más crujientes.

GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

Esta garantía cubre los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra. Por favor, mantenga su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El producto será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

Esta garantía no cubre las consecuencias del desgaste normal de las piezas ni los daños debidos a cualquiera de las siguientes causas:

La negligencia o el mal uso de la unidad, incluyendo como resultado de un accidente o la falta de limpieza regular de la unidad, el uso para fines comerciales, o la conexión de la unidad a un voltaje o circuito inadecuado, así como el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o el desmontaje, reparación o alteración de la unidad por cualquier persona que no sea un representante autorizado de STARFRIT.

Las marcas, la decoloración y los pequeños arañazos en el interior y el exterior de la batería de cocina son normales, no afectan al rendimiento y no están cubiertos por esta garantía.

STARFRIT se reserva el derecho de tomar la decisión final en cuanto a la causa de los daños.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT