

Starfrit



2.1 QT COMPACT FAMILY-SIZE ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE COMPACTE FORMAT FAMILIAL DE 2,5 L
FREIDORA ELÉCTRICA COMPACTA FORMATO FAMILIAR DE 2,5 L

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

P.3

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

P.13

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.24

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024611	120	1500	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 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 FRYING BASKET FOLDABLE COOL-TOUCH HANDLE and the handles located on each side 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. ALWAYS attach the magnetic plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the VARIABLE TEMPERATURE CONTROL to MIN and the ON/OFF button on OFF position, remove plug from the outlet, then remove the magnetic plug from the appliance. Pull directly on the plug – DO NOT pull on the power cord.
- E. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- F. 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
- G. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- H. DO NOT touch the REMOVABLE FRYING BASKET or the inside of the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL or oil during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. ALWAYS use the FRYING BASKET FOLDABLE COOL-TOUCH HANDLE.

- I. The REMOVABLE FRYING BASKET and the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL are 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.
- J. ALWAYS make sure the REMOVABLE FRYING BASKET is dry prior to use. If it is returned to the appliance when wet, they may damage or cause the appliance to malfunction.
- K. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- L. Use the appliance in a well-ventilated area. Keep the appliance away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- M. 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.
- N. 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.
- O. 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.
- P. 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.
- Q. ALWAYS place the appliance on a flat, stable surface—it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- R. To disconnect, push the ON/OFF button to OFF position, 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.
- S. 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.
- T. 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.
- U. DO NOT move the appliance while in use. Wait until the appliance has completely cooled off before moving or cleaning the appliance. This appliance containing hot oil.

- V. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- W. Deep fryer should be used ONLY with all vegetable oil, canola oil, peanut oil, or grapeseed oil.
- X. Make sure the LID and the FRYING BASKET FOLDABLE COOL-TOUCH HANDLE are securely assembled to the compact deep fryer before use.
- Y. NEVER fill the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL above the maximum marks level on the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL. DO NOT use the compact deep fryer when the oil is below the fill line. We recommend changing the oil after a maximum of 8 uses.

WARNING: When operating the deep fryer, NEVER add water or ice to hot oil to prevent dangerous splattering and potential fire hazards. Ensure the food is free from any ice or water and thoroughly dried before deep-frying.

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.

NOTE: This product features a special “quick release” magnetic detachable cord. For increased safety and injury prevention, the cord is designed to detach from the heating element when accidentally tripped over or pulled on.

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. Lid
2. Viewing window
3. Fixed aluminum filter
4. Lid release button
5. POWER indicator light and READY light
6. ON/OFF switch
7. Drip holder frying basket
8. Temperature control knob
9. Removable non-stick ceramic coated bowl
10. MIN/MAX lines
11. Removable frying basket
12. Frying basket foldable cool-touch handle
13. Detachable magnetic power cord



BEFORE FIRST USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: This appliance contains extreme hot oil, handle with care. DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

1. Remove all packaging material, stickers or label from the appliance.
NOTE: Ensure that no packaging material debris remains in the REMOVABLE FRYING BASKET or REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL.
2. Press the release button to open the LID. Remove the LID by raising the hinge area.
3. Thoroughly clean the inside LID, REMOVABLE FRYING BASKET and inner REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL in warm soapy water using a non-abrasive sponge. DO NOT immerse the LID and the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL in water.
WARNING: DO NOT IMMERSE APPLIANCE IN WATER.
NOTE: ONLY the REMOVABLE FRYING BASKET is dishwasher safe.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a damp cloth.
5. Place the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL in place, ensure to place the "L" on the LEFT and the "R" on the RIGHT and push down to secure the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL into the electric connector. (See below)



6. Place the LID back on the appliance; insert the hinge legs into back compartment. Press down until the LID is well placed.
NOTE: Make sure the LID is inserted properly and is securely attached. ALWAYS make sure the FRYING BASKET FOLDABLE COOL-TOUCH HANDLE is raised and properly lock in place before use.
7. Place the REMOVABLE FRYING BASKET inside the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL and close the LID.

TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

Refer to the **COOKING CHART** in this booklet for food tips and ideas.

- Place the appliance on a stable and even surface.
WARNING: DO NOT place the item on temperature sensitive surfaces.
NOTE: ALWAYS make sure the compact deep fryer is unplugged before filling the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL.
- Open the LID by pressing the release button.
- Press release button on the FRYING BASKET FOLDABLE COOL-TOUCH HANDLE and raise the handle. Ensure the handle is in locking position.
- Remove the REMOVABLE FRYING BASKET from the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL.
- Fill the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL with oil.
WARNING: NEVER fill the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL above the maximum line or below the minimum line.
- Place the REMOVABLE FRYING BASKET back into the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL.
- Close the LID.
- Connect the magnetic end of the detachable power cord into the connector on the base, then connect the other end to a wall outlet.
NOTE: Ensure VARIABLE TEMPERATURE CONTROL is turned counterclockwise to MIN position.
CAUTION: DO NOT connect the power plug to the outlet if the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL is empty.
- Turn the VARIABLE TEMPERATURE CONTROL to desired temperature. The red indicator light is ON to indicate that the heating has begun.
WARNING: Due to the initial heating of the materials used in the manufacturing of the appliance, some light smoke/vapors may be released when used initially. This is normal.
- When the set temperature has been reached, the READY green light will illuminate. Open the LID by pressing the release button, lift the REMOVABLE FRYING BASKET and hang on the REMOVABLE FRYING BASKET onto the edge of the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL (See image). Place the ingredient into the REMOVABLE FRYING BASKET and gently immerse the REMOVABLE FRYING BASKET into oil.
NOTE: Check the cooking process through the viewing window located on the LID.
- When cooking is done, open the lid of the appliance by pressing the release button, carefully lift the REMOVABLE FRYING BASKET and hang onto the edge of the appliance using the REMOVABLE FRYING BASKET.
NOTE: Check if the fried food is ready. If the fried food is not ready yet, simply lower the REMOVABLE FRYING BASKET back into oil for a few extra minutes.

- Turn the temperature control to MIN, place the button at off position and unplug from the power outlet when deep-frying is complete.
- Unplug the power cord from the wall outlet, then from the appliance.
- Close the LID and allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it.



COOKING CHART*

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

Food	Oil temperature (°F/°C)	Time (min.)
Frozen French fries	340 °F/170 °C	8-10
Frozen shoestring	340 °F/170 °C	7-9
Raw fries	340 °F/170 °C	14-16
Onion rings	374 °F/190 °C	2-3
Chicken Wings	340 °F/170 °C	9-10
Chicken Drumsticks	340 °F/170 °C	12-13
Chicken Thighs	340 °F/170 °C	13-15
Chicken Breasts	340 °F/170 °C	15-18
Fish fillets	340 °F/170 °C	4-8
Fish sticks	350 °F/177 °C	4-6
Fish Cakes	340 °F/170 °C	3-5
French fried shrimp	340 °F/170 °C	4-8
Vegetable Tempura	325 °F/163 °C	4-8
Frozen egg rolls	374 °F/190 °C	4-5
Donuts*	374 °F/190 °C	2-4

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

**These foods are best when fried in very small quantities to maintain their individual shapes. Fry approximately 3 to 4 pieces at a time.

***Carry-over cook temperatures are based on foodsafety.gov charts:

www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/safe-internal-cooking-temperatures.html

TIPS & RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tip.

- Smaller foods usually require a slightly shorter preparation time than larger foods. Avoid pieces that are too thick.
- To avoid overflowing and to extend the life of the oil, dry the food carefully before cooking it.
- NEVER exceed the MAX level. ALWAYS fill the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL to at least the MIN level.
- DO NOT put anything on top of the appliance or the fixed air filter.
- During cooking, the indicator light cycles ON and OFF to indicate that the temperature is being regulated.
- Oil temperature is crucial for deep-frying. To avoid greasy, oil-saturated foods, the oil temperature must be between the temperatures 340 °F and 374 °F (170 °C and 190 °C).
- To cook more fried food, add oil as required, turn the VARIABLE TEMPERATURE CONTROL to the required temperature, wait until the oil ready light comes ON before placing the new food in the oil.

NOTE: The recommended type of oils for frying are all vegetable-based, vegetable oil, canola oil, ***peanut oil***, or grapeseed oil. We do not suggest frying with peanut oil other than nut-based oils.

NOTE: Olive oil is a healthy oil with great flavor, but extra virgin olive oil has a low smoking point and should not be used to deep-fry at high temperatures unless it is blended with vegetable oil.

NOTE: The oil may darken after multiples uses. Please replace with new oil accordingly. Oil should be changed after a maximum of 8 uses.

- NEVER put cold water into the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL or on the REMOVABLE FRYING 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.
- The LID and the housing of the compact deep fryer becomes very hot during operation. Use oven gloves.

CAUTION: DO NOT touch the REMOVABLE FRYING BASKET right after use as it will be very hot. Only hold the REMOVABLE FRYING BASKET by the FRYING BASKET FOLDABLE COOL-TOUCH HANDLE.

CAUTION: Use extreme caution when moving/handling the product when oil is extremely hot.

WARNING: DO NOT place the REMOVABLE FRYING BASKET on a countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.

WARNING: ALWAYS unplug the appliance when not in use or when it will be left unattended.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and the oil has completely cooled off before handling or cleaning the appliance.

FILTERING AND STORING THE OIL

NOTE: Make sure the oil has completely cooled off before handling (at least 2 hours).

1. Remove the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL from the appliance
2. Pour the oil from the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL of the deep fryer into a funnel lined with a cheesecloth or a coffee filter to catch debris. Store in an airtight container in a dark and cool area.

CHANGING THE OIL

NOTE: DO NOT dispose used oil into the sink. Allow it to cool and throw it away with household waste according to the local community regulations. Make sure the oil has completely cooled off before handling (at least 2 hours).

NOTE: OIL MUST be changed after a maximum of 8 uses.

CLEANING

NOTE: Clean the appliance after each use.

1. Ensure the deep fryer has cooled off completely before cleaning, which usually takes about 2 hours.
2. Remove the LID, REMOVABLE FRYING BASKET, and REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL from the deep fryer.
3. Place the REMOVABLE FRYING BASKET with the foldable handle in the dishwasher or wash it with warm, soapy water using a sponge.
4. Wash the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL with hot, soapy water. Make sure the water does not come into contact with the electrical connector at the bottom of the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL. Rinse and dry the inside and outside of the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL thoroughly after washing. Clean the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL after each use.
NOTE: The REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL is made with electrical connector, and they must be completely dry before storing or resuming use.
NOTE: DO NOT use bleach or abrasive cleansers/scouring pads to clean the product, as they may damage the non-stick finish.
5. DO NOT immerse the LID in water. Instead, clean it using a cloth and sponge soaked in warm water and dishwashing liquid. Clean the viewing window after each use by wiping it with a sponge and fresh lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry it with a clean cotton cloth.
6. Avoid using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials on the fryer, as they may damage the non-stick ceramic coating.

7. Wipe the exterior of the deep fryer with a soft, damp cloth.
8. Dry all items carefully before replacing them.
9. Store the deep fryer in a cool, dry place with the LID placed back on.

NOTE: Avoid using bleach or abrasive cleansers/scouring pads, as they may damage the non-stick ceramic coating of the fryer. Additionally, ensure the electrical connectors on the REMOVABLE NON-STICK CERAMIC COATED BOWL are completely dry before storing or using the fryer again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working OR The red indicator light (power connection) does not light up	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in a polarized wall outlet.
	The appliance is damaged.	Stop using the compact deep fryer and contact the customer service, refer to the warranty section.
	VARIABLE TEMPERATURE CONTROL is set to MIN.	Turn the VARIABLE TEMPERATURE CONTROL clockwise until the thermostat's activation temperature is exceeded.
	The overheating protection was triggered.	Rotate the temperature control knob counterclockwise and remove the plug. Allow the compact deep fryer to cool off.

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)
024611	120	1500	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

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

ATTENTION : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- 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 REPLIABLE FROIDE AU TOUCHER DU PANIER DE FRITURE et les poignées situées de chaque côté 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. Cet 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. TOUJOURS brancher la fiche magnétique sur l'appareil d'abord, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, tourner le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE sur MIN et le bouton MARCHE/ARRÊT sur la position ARRÊT, retirer la fiche de la prise murale, puis retirer la fiche magnétique de l'appareil. Tirer directement sur la fiche - NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation.
- E. 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.
- F. 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
- G. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.

- H. NE PAS toucher le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE, l'intérieur de la CUVE AMOVIBLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE ou l'huile pendant un cycle de cuisson, car ils sont extrêmement chauds et peuvent provoquer de graves brûlures. TOUJOURS utiliser la POIGNÉE REPLIABLE du PANIER DE FRITURE AMOVIBLE.
- I. Le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE et la CUVE AMOVIBLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE 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.
- J. TOUJOURS s'assurer que le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE est sec avant de l'utiliser. S'il est inséré dans l'appareil lorsqu'il est mouillé, il pourrait l'endommager et causer une défaillance.
- K. NE JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- L. 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.
- M. 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.
- N. 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.
- O. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, car vous risqueriez de trébucher et de tomber ou de renverser le contenu chaud de l'appareil, ce qui pourrait provoquer des brûlures ou des blessures.
- P. 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.
- Q. 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.
- R. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT en position ARRÊT, puis débrancher la fiche 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.
- S. 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.

- T. 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.
- U. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le nettoyer. Cet appareil contient de l'huile chaude.
- V. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies et les dommages personnels ou matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation.
- W. La friteuse doit être utilisée UNIQUEMENT avec de l'huile végétale, de l'huile de canola, de l'huile d'arachide ou de l'huile de pépins de raisin.
- X. Avant d'utiliser la friteuse compacte, vérifier que le COUVERCLE et la POIGNÉE REPLIABLE DU PANIER DE FRITURE sont solidement fixés à la friteuse.
- Y. NE JAMAIS remplir la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE au-delà du niveau maximum indiqué sur la cuve. NE PAS utiliser la friteuse compacte lorsque l'huile est en dessous de la ligne de remplissage. Nous recommandons de changer l'huile après un maximum de 8 utilisations.

ATTENTION : Lorsque la friteuse est utilisée, ne jamais ajouter d'eau ou de glace à l'huile chaude afin d'éviter les éclaboussures dangereuses et les risques d'incendie. Vérifier que les aliments sont exempts de glace ou d'eau et bien séchés avant de les faire frire.

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, communiquez 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.

NOTE : Ce produit est doté d'un cordon d'alimentation avec fiche magnétique à dégagement rapide. Cette fiche magnétique a été conçue pour se dégager de l'élément chauffant lors d'un trébuchement accidentel ou d'un accrochage.

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 courts 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. Couvercle
2. Fenêtre d'observation
3. Filtre fixe en aluminium
4. Bouton d'ouverture du couvercle
5. Voyant POWER et voyant PRÊT
6. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
7. Support d'égouttage pour le panier à friture
8. Cadran de contrôle de température variable
9. Cuve amovible à revêtement antiadhésif en céramique
10. Marques MIN/MAX
11. Panier de friture amovible
12. Poignée repliable froide au toucher du panier de friture
13. Cordon d'alimentation magnétique détachable



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

ATTENTION : Cet appareil contient de l'huile extrêmement chaude, à manipuler avec précaution. NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, autocollants ou étiquettes de l'appareil.
NOTE : Veiller à ce qu'il ne reste aucun débris d'emballage dans le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE ou dans la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE.
2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le COUVERCLE. Retirer le COUVERCLE en soulevant la zone de la charnière.
3. Nettoyer soigneusement l'intérieur du COUVERCLE, le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE et la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive. NE PAS immerger le COUVERCLE et la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE dans l'eau.
ATTENTION : NE PAS IMMÉRGER L'APPAREIL DANS L'EAU.
NOTE : SEUL le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE peut être lavé au lave-vaisselle.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Pour mettre en place la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE, aligner le «L» à gauche et le «R» à droite et pousser vers le bas pour fixer la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE dans le connecteur électrique. (Voir ci-dessous)



6. Replacer le COUVERCLE sur l'appareil; insérer les pattes de charnière dans le compartiment arrière. Appuyer jusqu'à ce que le COUVERCLE soit bien en place.
NOTE : Vérifier que le COUVERCLE est correctement inséré et qu'il est solidement fixé. (FIG.1) TOUJOURS s'assurer que la POIGNÉE REPLIABLE DU PANIER DE FRITURE est relevée et correctement verrouillée en place avant utilisation.
7. Placer le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE à l'intérieur de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE et fermer le COUVERCLE.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Consulter le **TABLEAU DE CUISSON** pour obtenir des conseils et des idées sur les aliments.

- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
ATTENTION : NE PAS placer l'appareil sur des surfaces sensibles à la température.
NOTE : TOUJOURS s'assurer que la friteuse compacte est débranchée avant de remplir la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE.
- Ouvrir le COUVERCLE en appuyant sur le bouton de déverrouillage.
- Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la POIGNÉE REPLIABLE DU PANIER DE FRITURE et soulever la poignée. S'assurer que la poignée est en position de verrouillage.
- Retirer le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE.
- Remplir d'huile la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE.
ATTENTION: NE JAMAIS remplir la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE au-dessus de la ligne maximale ou au-dessous de la ligne minimale.
- Remettre le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE dans la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE.
- Fermer le COUVERCLE.
- Raccorder l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation amovible au connecteur de la base, puis brancher l'autre extrémité à une prise murale.
NOTE : Assurez-vous que le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position MIN.
ATTENTION : NE PAS brancher la fiche d'alimentation sur la prise de courant si la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE est vide.
- Tourner le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE jusqu'à la température souhaitée. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le chauffage a commencé.
ATTENTION : En raison du chauffage initial des matériaux utilisés dans la fabrication de l'appareil, de légères fumées/vapeurs peuvent se dégager lors de la première utilisation. Ce phénomène est normal.
- Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant vert PRÊT s'allume. Ouvrir le COUVERCLE en appuyant sur le bouton de déverrouillage, soulever le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE et accrocher le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE au bord de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE (voir l'image). Placer les ingrédients dans le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE et immerger doucement le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE dans l'huile.
NOTE : Vérifier le processus de cuisson à travers la fenêtre de visualisation située sur le COUVERCLE.
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir l'appareil en appuyant sur le bouton de déverrouillage, soulever avec précaution le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE et l'accrocher au bord de l'appareil à l'aide du PANNEAU DE FRITURE AMOVIBLE.
NOTE : Vérifier si les aliments frits sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de replonger le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE dans l'huile pendant quelques minutes supplémentaires.

- Tourner le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE sur MIN, placer le bouton en position d'arrêt et débrancher la prise de courant lorsque la friture est terminée.
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, puis de l'appareil.
- Fermer le COUVERCLE et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.



TABLEAU DE CUISSON*

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

Aliments	Température de l'huile (°C/°F)	Time (min.)
Frites régulières surgelées	170° C/340° F	8-10
Frites juliennes surgelées	170° C/340° F	7-9
Frites non surgelées	170° C/340° F	14-16
Rondelles d'oignon	190° C/374° F	2-3
Ailes de poulet	170° C/340° F	9-10
Pilons de poulet	170° C/340° F	12-13
Cuisses de poulet	170° C/340° F	13-15
Poitrines de poulet	170° C/340° F	15-18
Filets de poisson	170° C/340° F	4-8
Bâtonnets de poisson	177° C/350° F	4-6
Beignets de poisson	170° C/340° F	3-5
Crevettes panées (frites)	170° C/340° F	4-8
Tempura de légumes	163° C/325° F	4-8
Pâtés impériaux surgelés	190° C/374° F	4-5
Beignets*	190° C/374° F	2-4

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

**Ces aliments sont meilleurs lorsqu'ils sont frits en très petites quantités afin de conserver leur forme individuelle. Faites frire environ 3 à 4 pièces à la fois.

***Les températures de cuisson rapportées sont basées sur les tableaux de [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) :

www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/safe-internal-cooking-temperatures.html

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

NOTE : Pour de meilleurs résultats, lire les conseils suivants :

- Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les aliments plus gros. Éviter les morceaux trop épais.
- Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, sécher soigneusement les aliments avant de les cuire.
- NE JAMAIS dépasser le niveau MAX. TOUJOURS remplir la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE au moins jusqu'au niveau MIN.
- NE JAMAIS poser quoi que ce soit sur l'appareil ou sur le filtre à air fixe.
- Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint pour indiquer que la température est régulée.
- La température de l'huile est déterminante pour la friture. Pour éviter les aliments gras et saturés d'huile, la température de l'huile doit être comprise entre 170 °C et 190 °C (340 °F et 374 °F).
- Pour cuire davantage d'aliments frits, ajouter de l'huile selon les besoins, tourner le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE à la température requise, attendre que le voyant lumineux indiquant que l'huile est prête s'allume avant de placer les nouveaux aliments dans l'huile.

NOTE : Les huiles recommandées pour la friture sont les huiles dites végétales : l'huile végétale, l'huile de canola, l'huile d'arachide*** ou l'huile de pépins de raisin. Il est déconseillé de frire avec de l'huile d'arachide ou d'autres huiles à base de noix.

NOTE : L'huile d'olive est une huile saine et savoureuse, mais l'huile d'olive extravierge a un point de fumée bas et ne doit pas être utilisée pour la friture à haute température, à moins qu'elle ne soit mélangée à de l'huile végétale.

NOTE : L'huile peut devenir plus foncée après plusieurs utilisations. Remplacer l'huile par de l'huile neuve en temps opportun. L'huile doit être remplacée après un maximum de 8 utilisations.

- NE JAMAIS mettre d'eau froide dans la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE ou sur le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE. Les changements brusques de température peuvent entraîner une déformation du métal et un fond irrégulier. Laisser les pièces refroidir d'elles-mêmes ou les placer dans de l'eau tiède savonneuse.
- Le couvercle et le boîtier de la friteuse compacte deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Utiliser des gants de cuisine.

ATTENTION : NE PAS toucher le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE juste après l'utilisation, car il est très chaud. Tenir le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE uniquement par la POIGNÉE REPLIABLE DU PANIER DE FRITURE.

ATTENTION : Manipuler la friteuse avec la plus grande prudence, car l'huile est extrêmement chaude.

ATTENTION : NE PAS placer le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE sur un plan de travail, car il tacherait ou brûlerait le plan de travail. Utiliser un sous-plat de protection.

ATTENTION : TOUJOURS débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Vérifier que l'appareil est débranché de la prise électrique et que l'huile a complètement refroidi avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil.

FILTRAGE ET CONSERVATION DE L'HUILE

NOTE : S'assurer que l'huile a complètement refroidi avant de la manipuler (au moins 2 heures).

1. Retirer la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE de l'appareil.
2. Verser l'huile de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE dans un entonnoir doublé d'une étamine ou d'un filtre à café pour retenir les débris. Conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

REMPLENER L'HUILE

NOTE : NE PAS jeter l'huile usée dans l'évier. Attendre qu'elle refroidisse et la jeter avec les ordures ménagères conformément à la réglementation locale. Vérifier que l'huile a complètement refroidi avant de la manipuler (au moins 2 heures).

NOTE : L'huile doit être remplacée après un maximum de 8 utilisations.

NETTOYAGE

NOTE : Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

3. Vérifier que la friteuse soit complètement refroidie avant de la nettoyer, ce qui prend généralement environ 2 heures.
4. Retirer le COUVERCLE, le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE et la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE de la friteuse.
5. Placer le PANIER DE FRITURE AMOVIBLE dans le lave-vaisselle ou le laver avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge.
6. Laver la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE à l'eau chaude savonneuse. Veiller à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le connecteur électrique situé à la base de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE. Rincer et sécher soigneusement l'intérieur et l'extérieur de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE après l'avoir lavée. Nettoyer la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE après chaque utilisation.
NOTE : Le connecteur électrique est à même la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE, cette dernière doit être complètement sèche avant d'être rangée ou de reprendre l'utilisation.
NOTE : NE PAS utiliser d'eau de Javel ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils risquent d'endommager la finition antiadhésive.
7. NE PAS immerger le COUVERCLE dans l'eau. Nettoyer plutôt le COUVERCLE à l'aide d'un chiffon et d'une éponge imbibés d'eau chaude et de liquide vaisselle. La fenêtre de visualisation doit être nettoyée après chaque utilisation à l'aide d'une éponge imbibée de jus de citron frais. Laisser sécher la fenêtre à température ambiante ou la sécher à l'aide d'un chiffon en coton propre.
8. Éviter d'utiliser des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs sur la friteuse, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif en céramique.

9. Essuyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide.
10. Sécher soigneusement tous les éléments avant de les remettre en place.
11. Ranger la friteuse dans un endroit frais et sec, en remettant le couvercle en place.

NOTE : Éviter d'utiliser de l'eau de Javel ou des nettoyants/tampons à récurer abrasifs, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif en céramique de la friteuse. De plus, veiller à ce que les connecteurs électriques de la CUVE AMOVIBLE À REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE soient complètement secs avant de ranger ou d'utiliser à nouveau la friteuse.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas OU Le voyant rouge (branchement électrique) ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche principale dans une prise murale polarisée.
	L'appareil est endommagé.	Ne plus utiliser la friteuse compacte et contacter le service à la clientèle, se référer à la section garantie.
	Le cadran de contrôle de température variable est réglé sur MIN.	Tourner le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la température d'activation du thermostat soit dépassée.
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Tourner le CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer la fiche. Laisser la friteuse compacte refroidir.

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)
024611	120	1500	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

PRECAUCIÓN: Al utilizar aparatos eléctricos, deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 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. Usar SIEMPRE LA MANIJA PLEGABLE FRÍA AL TACTO DE LA CESTA DE LA FREIDORA y las manijas a ambos lados 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. Conectar SIEMPRE primero la clavija magnética al aparato y, a continuación, enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, girar el SELECTOR DE TEMPERATURA a la posición MIN y el interruptor ON/OFF a la posición OFF, desenchufar el cable de la toma de corriente y retirar la clavija magnética del aparato. Tirar directamente del enchufe - NO tirar del cable de alimentación.
- E. 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.
- F. 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
- G. NO dejar nunca el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento. NO mover el aparato cuando esté en funcionamiento.
- H. NO tocar la CESTA DE FRITURA EXTRAÍBLE, el interior del DEPÓSITO EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO ANTIADHERENTE ni el aceite durante un ciclo de cocción, ya que están extremadamente calientes y pueden causar quemaduras graves. Utilizar SIEMPRE la MANIJA PLEGABLE de la CESTA DE FRITURA EXTRAÍBLE.

- I. La CESTA EXTRAÍBLE DE LA FREIDORA y el DEPÓSITO EXTRAÍBLE han sido diseñados 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.
- J. Asegurarse SIEMPRE de que la CESTA DE FRITURA EXTRAÍBLE esté seca antes de usarla. Si se introduce en el aparato cuando está mojada, podría dañar el aparato y provocar un fallo de funcionamiento.
- K. NUNCA conectar o desconectar el aparato de la red eléctrica con las manos mojadas.
- L. 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.
- M. 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.
- N. 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.
- O. NO dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes, ya que podría tropezar y caerse o derramar el contenido caliente del aparato, provocando quemaduras o lesiones.
- P. 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.
- Q. Instalar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana y estable. No se recomienda utilizar este aparato sobre superficies sensibles al calor.
- R. Para desenchufar el aparato, pulsar el botón ON/OFF para ponerlo en posición OFF, luego desenchufarlo 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.
- S. 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.
- T. Desenchufar inmediatamente el aparato si se produce una avería durante su funcionamiento. NO intentar reparar o utilizar el aparato si funciona mal.
- U. NO mover el aparato mientras esté en uso. Esperar a que el aparato se haya enfriado completamente antes de moverlo o limpiarlo. Este aparato contiene aceite caliente.
- V. Tomar las precauciones necesarias para evitar quemaduras, incendios y daños personales o materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su uso.

- W. La freidora SÓLO debe utilizarse con aceite vegetal, aceite de canola, aceite de cacahuete o aceite de semilla de uva.
- X. Antes de utilizar la freidora compacta, comprobar que la TAPA DE LA CESTA DE FRITURA y la MANIJA PLEGABLE están bien sujetos a la freidora.
- Y. NO llenar NUNCA la CUBETA EXTRAÍBLE por encima del nivel máximo indicado en la misma. NO utilizar la freidora compacta cuando el aceite esté por debajo de la línea de llenado. Se recomienda cambiar el aceite después de un máximo de 8 usos.

ADVERTENCIA: Cuando la freidora esté en uso, no añadir nunca agua o hielo al aceite caliente, para evitar salpicaduras peligrosas y el riesgo de incendio. Asegurarse de que los alimentos están libres de hielo o agua y bien secos antes de freírlos.

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.

NOTA: Este producto cuenta con un cable de alimentación con un enchufe magnético de desenganche rápido. Este enchufe magnético ha sido diseñado para soltarse del elemento calefactor en caso de tropiezo o enganche accidental.

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.
- Si el cable de alimentación del aparato tiene un enchufe con toma de tierra, el cable alargador también debe tener un enchufe de tres clavijas con toma de tierra.
- 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.

DESCRIPTION

PIÈCES ET COMPOSANTES

1. Tapa
2. Ventanilla de observación
3. Filtro fijo de aluminio
4. Botón de apertura de la tapa
5. Piloto de ENCENDIDO y LISTO
6. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO
7. Bandeja de goteo para la cesta de fritura
8. Dial de control de temperatura
9. Cubeta extraíble con revestimiento antiadhesivo en cerámica
10. Marcas MIN/MAX
11. Cesta de fritura extraíble
12. Manija de la cesta de fritura, plegable y fría al tacto
13. Cable de alimentación magnético extraíble



ANTES DEL PRIMER USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIA: Este aparato contiene aceite extremadamente caliente y debe manipularse con cuidado. NO enchufar el aparato a una toma de corriente antes de que esté listo para su uso.

1. Retirar todos los materiales de embalaje, pegatinas o etiquetas del aparato.
NOTA: Asegurarse de que no queden restos del embalaje en la CESTA EXTRAÍBLE DE LA FREIDORA o en la CUBETA EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO.
2. Pulsar el botón de desbloqueo para abrir la TAPA. Retirar la TAPA levantando la zona de las bisagras.
3. Limpiar a fondo el interior de la TAPA, la CESTA DE FRITURA EXTRAÍBLE y la CUBETA EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO en agua caliente jabonosa utilizando una esponja no abrasiva. NO sumergir la TAPA ni la CUBETA EXTRAÍBLE en agua.
PRECAUCIÓN: NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA.
NOTA: Sólo la CESTA DE FRITURA EXTRAÍBLE puede lavarse en el lavavajillas.
4. Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Asegurarse de que la “L” a la izquierda y “R” esté a la derecha, y empujar hacia abajo para fijar la CUBETA PARA FRITURA EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO en el conector eléctrico (ver abajo).



6. Volver a colocar la TAPA en el aparato; introducir las lengüetas de las bisagras en el compartimento trasero. Presionar hacia abajo hasta que la TAPA quede firmemente colocada.
NOTA: Comprobar que la TAPA esté correctamente insertada y bien sujeta. (FIG.1) Asegurarse SIEMPRE de que la MANIJA DE LA CESTA DE LA FREIDORA esté levantada y correctamente fijada en su lugar antes de usarla.
7. Colocar la CESTA DE FRITURA EXTRAÍBLE dentro de la CUBETA EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO y cerrar la TAPA..

USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Consultar la **TABLA DE COCCIÓN** para obtener consejos e ideas sobre los alimentos.

1. Colocar el aparato sobre una superficie estable y plana.
PRECAUCIÓN: NO colocar el aparato sobre superficies sensibles a la temperatura.
NOTA: Asegurarse SIEMPRE de que la freidora compacta está desenchufada antes de llenar la CUBETA EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO.
2. Abrir la TAPA pulsando el botón de apertura.
3. Presionar el botón de liberación de la MANIJA DE LA CESTA de la freidora y levante la manija. Asegúrese de que la manija esté en la posición de bloqueo.
4. Retirar la CESTA EXTRAÍBLE DE LA FREIDORA de la CUBETA EXTRAÍBLE.
5. Llenar de aceite la CUBETA EXTRAÍBLE.
ADVERTENCIA: NUNCA llenar la CUBETA EXTRAÍBLE por encima de la línea de máximo o por debajo de la línea de mínimo.
6. Volver a colocar la CESTA EXTRAÍBLE DE LA FREIDORA en la CUBETA EXTRAÍBLE.
7. Cerrar la TAPA.
8. Conectar el extremo magnético del cable de alimentación desmontable al conector de la base y, a continuación, enchufar el otro extremo a una toma de corriente.
NOTA: Asegurarse de que el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA VARIABLE está girado en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición MIN.
PRECAUCIÓN: NO conectar el enchufe de alimentación a la toma de corriente si la CUBETA EXTRAÍBLE está vacía.
9. Girar el dial de CONTROL DE TEMPERATURA hasta la temperatura deseada. La luz roja se encenderá para indicar que ha comenzado el calentamiento.
ADVERTENCIA: Debido al calentamiento inicial de los materiales utilizados en la fabricación de el aparato, es posible que se desprendan ligeros humos/vapores al utilizarlo por primera vez. Esto es normal.
10. Cuando se alcanza la temperatura programada, se enciende la luz verde de LISTO. Abrir la TAPA pulsando el botón de desbloqueo, levantar la CESTA EXTRAÍBLE y colgar la CESTA del borde de la CUBETA EXTRAÍBLE (ver imagen). Colocar los ingredientes en la CESTA y sumérgjala con cuidado en el aceite.
NOTA: Comprobar el proceso de cocción a través de la ventana de visualización de la TAPA.
11. Una vez finalizada la cocción, abrir el aparato pulsando el botón de desbloqueo, levantar con cuidado la CESTA EXTRAÍBLE y colgarla en el borde del aparato.
NOTA: Comprobar que los alimentos fritos estén listos. Si el alimento aún no está listo, simplemente sumerja la CESTA EXTRAÍBLE en el aceite durante unos minutos más.
12. Girar el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición MIN, colocar el mando en la posición de apagado y desenchufar la clavija de alimentación una vez finalizada la fritura.



13. Desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente y, a continuación, del aparato.
14. Cerrar la TAPA y dejar que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

TABLA DE COCCIÓN*

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

Alimento	Température de l'huile (°C/°F)	Tiempo (min.)
Papas fritas regulares congeladas	170° C/340 °F	8-10
Papas fritas en juliana congeladas	170° C/340 °F	7-9
Papas fritas no congeladas	170 °C/340 °F	14-16
Aros de cebolla	190 °C/374 °F	2-3
Alitas de pollo	170 °C/340 °F	9-10
Contramuslos de pollo	170 °C/340 °F	12-13
Muslos de pollo	170° C/340 °F	13-15
Pechugas de pollo	170° C/340 °F	15-18
Filetes de pescado	170° C/340 °F	4-8
Palitos de pescado	177° C/350 °F	4-6
Buñuelos de pescado	170° C/340 °F	3-5
Camarones empanizados (fritos)	170° C/340 °F	4-8
Tempura de verduras	163° C/325 °F	4-8
Rollitos imperiales congelados	190° C/374 °F	4-5
Buñuelos*	190° C/374 °F	2-4

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

**Estos alimentos quedan mejor si se frien en cantidades muy pequeñas para que conserven su forma individual. Freír de 3 a 4 trozos cada vez.

***Las temperaturas de cocción indicadas se basan en tablas de [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov):

www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/safe-internal-cooking-temperatures.html

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

NOTA: Para obtener los mejores resultados, leer los siguientes consejos:

- Los alimentos más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los alimentos más grandes. Evitar los trozos demasiado gruesos.
- Para evitar derrames y prolongar la vida del aceite, secar bien los alimentos antes de cocinarlos.
- No sobrepasar NUNCA el nivel MAX. Llenar SIEMPRE la CUBETA DE EXTRAÍBLE al menos hasta el nivel MIN.
- NO colocar NUNCA nada sobre el aparato ni sobre el filtro de aire fijo.
- Durante la cocción, el indicador luminoso se enciende y se apaga para indicar que la temperatura está regulada.
- La temperatura del aceite es decisiva para freír. Para evitar alimentos grasientos y saturados de aceite, la temperatura del aceite debe estar entre 170°C y 190°C.
- Para cocinar más alimentos fritos, añadir aceite según sea necesario, girar el dial de CONTROL DE TEMPERATURA hasta la temperatura deseada, esperar a que se encienda el piloto de listo antes de introducir el nuevo alimento en el aceite.

NOTA: Los aceites recomendados para freír son los llamados aceites vegetales: aceite vegetal, aceite de canola, aceite de cacahuete*** o aceite de semilla de uva. No se recomienda freír con aceite de cacahuete u otros aceites a base de frutos secos.

NOTA: El aceite de oliva es un aceite sano y sabroso, pero el aceite de oliva virgen extra tiene un punto de humo bajo y no debe utilizarse para freír a alta temperatura a menos que se mezcle con aceite vegetal.

NOTA: El aceite puede oscurecerse después de varios usos. Sustituir el aceite por uno nuevo a su debido tiempo. El aceite debe sustituirse después de un máximo de 8 usos.

- NO verter NUNCA ponga agua fría en la CUBETA EXTRAÍBLE ni sobre la CESTA EXTRAÍBLE. Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar deformaciones en el metal y un fondo irregular. Dejar que las piezas se enfríen solas o colocarlas en agua tibia jabonosa.
- La tapa y la carcasa de la freidora compacta se calientan mucho durante el funcionamiento. Utilizar guantes de cocina.

PRECAUCIÓN: NO tocar la CESTA inmediatamente después de su uso, ya que está muy caliente. Sujetar la cesta extraíble sólo por la manija de la cesta.

PRECAUCIÓN: Manipular la freidora con extremo cuidado, ya que el aceite está extremadamente caliente.

PRECAUCIÓN: NO colocar la CESTA EXTRAÍBLE sobre una encimera, ya que la manchará o quemará. Utilice un trébede protector.

ADVERTENCIA: Desenchufar SIEMPRE el aparato cuando no se utilice o se deje desatendido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma de corriente y de que el aceite se ha enfriado completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

FILTRADO Y CONSERVACIÓN DEL ACEITE

NOTA: Asegurarse de que el aceite se ha enfriado completamente antes de manipularlo (al menos 2 horas).

1. Extraer del aparato la CUBETA EXTRAÍBLE.
2. Verter el aceite de la CUBETA EXTRAÍBLE en un embudo forrado con una gasa o un filtro de café para recoger cualquier resto. Guardar en un recipiente hermético alejado de la luz y el calor.

CÓMO CAMBIAR EL ACEITE

NOTA: NO tirar el aceite usado por el fregadero. Esperar a que se enfríe y desecharlo con los residuos domésticos de acuerdo con la normativa local. Asegurarse de que el aceite se ha enfriado completamente antes de manipularlo (al menos 2 horas).

NOTA: El aceite debe sustituirse después de un máximo de 8 usos.

LIMPIEZA

NOTA: Limpiar el aparato después de cada uso.

1. Asegurarse de que la freidora se ha enfriado completamente antes de limpiarla, lo que suele llevar unas 2 horas.
2. Retirar la TAPA, la CESTA EXTRAÍBLE y la CUBETA EXTRAÍBLE CON REVESTIMIENTO CERÁMICO de la freidora.
3. Colocar la CESTA EXTRAÍBLE en el lavavajillas o lavarla con agua caliente jabonosa y una esponja.
4. Lavar la CUBETA EXTRAÍBLE con agua caliente y jabón. Asegurarse de que el agua no entre en contacto con el conector eléctrico de la base de la CUBETA EXTRAÍBLE. Enjuagar y secar bien el interior y el exterior de la CUBETA EXTRAÍBLE después de lavarla. Limpiar la CUBETA EXTRAÍBLE después de cada uso.

NOTA: El conector eléctrico se encuentra en la CUBETA EXTRAÍBLE, y debe estar completamente seco antes de guardarla o volver a utilizarla.

NOTA: NO utilizar lejía ni limpiadores abrasivos para limpiar el aparato, ya que pueden dañar el acabado antiadherente.

5. NO sumergir la TAPA en agua. En su lugar, limpiar la TAPA con un paño y una esponja empapados en agua caliente y detergente líquido. La ventanilla debe limpiarse después de cada uso con una esponja empapada en jugo de limón fresco. Dejar secar la ventanilla a temperatura ambiente o secarla con un paño de algodón limpio.
6. Evitar utilizar utensilios metálicos o productos de limpieza abrasivos en la freidora, ya que pueden dañar el revestimiento cerámico antiadherente.
7. Limpiar el exterior de la freidora con un paño suave y húmedo.
8. Secar bien todas las piezas antes de volver a colocarlas.
9. Guardar la freidora en un lugar fresco y seco, con la tapa puesta.

NOTA: Evitar utilizar lejía o limpiadores/ estropajos abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento cerámico antiadherente de la freidora. Además, asegurarse de que los conectores eléctricos de la CUBETA EXTRAÍBLE estén completamente secos antes de guardar o volver a utilizar la freidora.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona O El LED rojo (conexión eléctrica) no se enciende	El aparato no está enchufado.	Insertar el enchufe principal en una toma de corriente polarizada.
	El aparato está dañado.	Dejar de utilizar la freidora y ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, consultar la sección de garantía.
	El dial de control de temperatura variable está en la posición MIN.	Girar el DIAL DE TEMPERATURA en el sentido de las agujas del reloj hasta pasar la temperatura de activación del termostato.
	La protección contra sobrecalentamiento se ha activado.	Girar el DIAL DE TEMPERATURA sentido contrario a las agujas del reloj y retirar el enchufe. Dejar enfriar la freidora.

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 applianceo 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.



HECHO EN CHINA PARA: ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICIO AL CLIENTE: STARFRIT.COM/EN/CONTACT-US

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

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

www. Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT