HERITAGE

BUILTTO LAST"
CONCUPOUR DURER"



ELECTRIC AIR FRYER FRITEUSE ÉLECTRIQUE À AIR

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

P.2 P.11

General description

- 1. Main housing
- 2. Temperature control knob
- 3. Timer knob
- 4. Power/Working indicator light
- 5. Basket
- 6. Basket release button
- 7. Basket handle
- 8. Pan
- 9. Air outlet
- 10. Cord

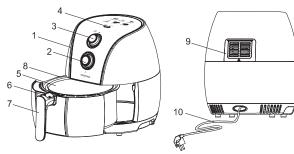


Fig.1

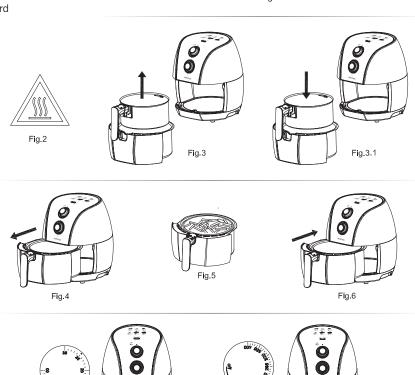








Fig.8

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023601	120	1500	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE BELOW INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- To protect against electric shock, do not immerse power cord, plug or product in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use the basket handle and the bottom cool touch handles located on each side of the unit.
- Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 4. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- Do not operate the product 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 product yourself. Please call the customer service number provided in this user manual.
- Do not leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- 7. Do not touch the food basket or the inside of the pan or fryer during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use the basket handle.
- 8. The food basket and pan are designed for use within this appliance only. They 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.
- Always make sure the food basket and pan are dry prior to use. If they are returned to the appliance when wet, they may damage or cause the product to malfunction.
- 10. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- 11. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- 14. 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.
- 15. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
- Always place the product on a flat, stable surface it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- 17. To disconnect, turn the temperature control knob to "OFF", 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.
- 18. 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.
- 19. 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

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 product.
- 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.

BEFORE INITIAL USE

- 1. Remove all packaging materials.
- 2. Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3. Thoroughly clean the basket and pan 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 pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
 Do not place the item on temperature sensitive surfaces.
- 2. Place the basket in the pan (P.2 fig.3.1).
- 3. Pull the cord from the storage compartment located on the bottom of the appliance and plug the unit in a corresponding wall outlet (P.2 fig.1).
- 4. Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance or the airflow will be disrupted and hinder the air frying result.

TO USE

This appliance can prepare a large range of ingredients. See the cooking guide in this booklet for food tips and ideas.

Air frying

- 1. Connect the plug into wall outlet.
- 2. Carefully pull the pan out of the air fryer. (P.2 fig.4)
- 3. Put the ingredients in the basket. (P.2 fig.5)
- 4. Slide the pan back into the air fryer. (P.2 fig 6)
 Carefully align the pan with the guides on the body of the fryer.
 - Never use the pan without the basket in it.
 - Caution: Do not touch the pan right after use as it will be very hot. Only hold the pan by the basket handle.
- Determine the required preparation time for the ingredient (see Cooking Chart for reference).
- 6. To switch on the appliance, turn the temperature control knob (P.2 fig.8) to the desired temperature. Then, turn the timer knob to the desired preparation time (P.2 fig. 7) (see Cooking Chart for reference).* The POWER indicator light will turn on meaning the unit is turned on. The WORKING indicator light will also turn on meaning the unit is preheating. Note: Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold for preheating. You can also let the appliance preheat without any ingredients inside. To do this, turn the timer knob to 3 minutes. Turn the temperature control knob to the desired temperature

and wait until the WORKING indicator light goes out (approx. 3 minutes). Then, pull out the pan, fill the basket with food and turn the timer knob to the desired preparation time. The timer will start counting down the set preparation time.

Note: During the air frying process, the WORKING indicator light will turn on and off from time to time. This indicates that the heating element is maintaining the set temperature.

Note: Excess oil from the ingredients may drip on the bottom of the pan. Make sure the unit is completely cooled off after the air frying process before cleaning the pan.

- 7. To ensure even cooking, some foods require "shaking" during the cooking process. To do this, simply pull out the pan, place it on a heat-resistant surface, slide the button guard forward and press the basket-release button to eject the basket (P.2 fig.3), gently shake the contents as needed, insert the basket pack in the pan until you hear a locking click and fasten the pan in the unit to continue cooking. For heavier or fragile foods, use nylon or silicone heat-resistant tongs or other utensils to safely mix the food.
 Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means you will have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
- 8. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed and heating will stop. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0 and the temperature control knob to "OFF".
- 9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- 10. To remove the ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the air fryer, place it a heat-resistant surface and press the basket release button to lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients and/or on your work space. Depending on the type of ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
 Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket using a pair of non-abrasive heat-resistant tongs.
- 12. When a batch of ingredients is ready, the air fryer remains preheated and ready for a second cycle.

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 & Frie	S				
Thin frozen fries	400-500 g / 0.9-1.1 lbs	390°F / 200°C	18-25	Yes	
Thick frozen fries	400-500 g / 0.9-1.1 lbs	390°F / 200°C	20-25	Yes	
Potato gratin	600 g / 1.3 lbs	390°F / 200°C	20-25	Yes	
Homemade fries	300-800 g / 0.7-1.8 lbs	400°F / 204°C	10-16	Yes	Add ½ tbsp. oil
Homemade potato wedges	300-800 g / 0.7-1.8 lbs	355°F / 180°C	18-22	Yes	Add ½ tbsp. oil
Homemade potato cubes	300-750 g / 0.7-1.7 lbs	355°F / 180°C	12-18	Yes	Add ½ tbsp. oil
Meat & Poultry					
Steak	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Pork chops	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Hamburger	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Sausage roll	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	390°F / 200°C	13-15	No	
Drumsticks	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	20-25	No	
Chicken breast	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Snacks					
Spring rolls	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	390°F / 200°C	8-10	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	390°F / 200°C	10-15	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	390°F / 200°C	6-10	No	Use oven-ready
Frozen bread crumbed and cheese snacks	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	355°F / 180°C	8-10	No	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	320°F / 160°C	10	No	

Food	Min-max weight	Temperature (°F / °C)	Time (min.)	Shake* (Yes/No)	Extra information
Baking					
Cake	400 g / 0.9 lb	320°F / 160°C	20-25	No	Use baking tin or parchment paper
Quiche	500 g / 1.1 lbs	355°F / 180°C	20-22	No	Use baking tin/ oven dish
Muffins	400 g / 0.9 lb	390°F / 200°C	15-18	No	Use baking tin
Sweet snacks	500 g / 1.1 lbs	355°F / 180°C	20	No	Use baking tin/ oven dish

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

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 500 g or 1.1 lbs.
- When baking, pre-made 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 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 pan to let the unit cool down more quickly.
- 2. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
- 3. Clean the pan and basket in hot soapy water with a non-abrasive sponge.

Note: You can also put the pan and basket in the dishwasher.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot soapy water, put the basket in the pan and let the pan and 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.

^{*}Shake halfway through cooking time if applicable

Maintenance

- Store the product in a cool, dry place.
- Never cut anything in the basket or pan or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
- Never put cold water into a hot pan or 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 pan and basket.
- DO NOT place the hot pan or 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.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the desired preparation time to switch on the appliance.
	The outer pan is not completely pushed in.	Push the pan in the air fryer completely until you hear a locking click.
Food is undercooked	The amount of food in the basket is too large.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see the COOKING CHART under TO USE).
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob 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 foods 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.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a locking click.

Problem	Possible cause	Solution
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 pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan 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	Make sure you dry the potato juliennes properly before you add the oil.
	oil and water in the potato juliennes.	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 product 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 product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or altercation by anyone other than a HERITAGE 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.

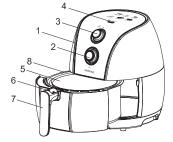
Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Heritage. All decisions will be final.





Description

- 1. Boîtier externe
- 2. Bouton de contrôle de température
- 3. Minuterie
- 4. Indicateur lumineux Allumé/En marche
- 5. Panier
- 6. Bouton de déverrouillage
- 7. Poignée du panier
- 8. Support à panier
- 9. Bouche d'aération
- 10. Cordon d'alimentation



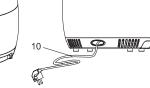


Fig.1



Fig.2



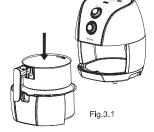




Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7





Fig.8

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023601	120	1500	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.

- 1. 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.
- 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 du panier ainsi que les deux poignées au bas de l'appareil, sur chaque côté, lors de la manipulation.
- 3. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- 4. 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.
- 5. 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 d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
- 6. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- 7. Ne pas toucher le panier, le support à panier et l'intérieur de la friteuse pendant la cuisson, l'appareil fonctionne avec des températures extrêmement élevées et pourrait causer des brûlures sérieuses. Toujours utiliser la poignée du panier lors de la manipulation.
- 8. Le panier et le support à panier 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.
- Toujours s'assurer que le panier et le support à panier 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.
- Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Tenir le produit à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celuici avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.

- 13. Ce produit 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.
- 14. 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.
- 15. 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.
- 16. 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.
- 17. Pour débrancher, ajuster le bouton de contrôle de température à la position «OFF», 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.
- 18. 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.
- 19. 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.
- Prendre les précautions qui s'imposent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquides chaud.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI 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.

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 possible.
- 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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1. Retirer l'emballage.
- 2. Retirer tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
- Nettoyer le panier et le support à panier 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.

NOTE: Cette friteuse fonctionne à l'air chaud et ne requiert pas d'huile. Ne pas remplir le support à panier d'huile ou de graisse à friture.

PRÉPARATION

- Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
 Ne pas placer le produit sur une surface sensible à la chaleur.
- 2. Insérer le panier dans le support à panier (p.11 fig.3.1)
- 3. Retirer le cordon d'alimentation de son entreposage au bas de l'appareil et brancher la fiche dans une prise murale. (p.11 fig.1)
- 4. Ne pas remplir le support à panier avec de l'huile ou un autre liquide.
- 5. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil, ceci pourrait perturber la circulation de l'air et modifier le résultat de cuisson.

UTILISATION

Il est possible de préparer une grande variété d'aliments avec la friteuse. Consulter le tableau de cuisson dans ce manuel pour des suggestions et des conseils.

Friture à air

- 1. Brancher la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
- 2. Avec précaution, retirer le support à panier de la friteuse (p.11 fig.4).
- 3. Placer les aliments dans le panier (p.11 fig.5).
- 4. Insérer à nouveau le support à panier à l'intérieur de la friteuse (p.11 fig 6). Aligner soigneusement le support à panier en utilisant les lignes de démarcation sur la friteuse. Ne pas utiliser le support à panier sans le panier à l'intérieur. Attention : Ne pas toucher le support à panier immédiatement après un cycle de cuisson, car il sera très chaud. Utiliser la poignée du panier pour le manipuler.
- Choisir le temps de cuisson approprié pour l'ingrédient à cuisiner (consulter le tableau de cuisson).
- 6. Pour mettre l'appareil en marche, ajuster le bouton de contrôle de température à la température désirée (p.11 fig.8). Ensuite, ajuster le bouton de la minuterie au temps de préparation désiré (p.11 fig.7) (voir le Tableau de cuisson comme référence). L'indicateur lumineux ALLUMÉ s'allumera signifiant que l'appareil est allumé. L'indicateur lumineux EN MARCHE s'allumera également signifiant que l'appareil préchauffe.
 - NOTE: Pour préchauffer, ajouter trois minutes au temps de préparation si l'appareil est froid. Il est possible de préchauffer l'appareil sans mettre d'aliment à l'intérieur. Dans ce cas, ajuster le bouton de la minuterie à 3 minutes. Ajuster le bouton de contrôle de

température à la température désirée et attendre que le voyant lumineux EN MARCHE s'éteigne. Ensuite, retirer le support à panier, mettre les aliments à cuire dans le panier et ajuster le bouton de la minuterie au temps de cuisson désiré. La minuterie commencera à faire le décompte du temps de cuisson sélectionné.

7. Pour assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être «secoués» pendant la cuisson. Pour y arriver, retirer simplement le support à panier et la placer sur une surface de travail résistante à la chaleur, faire glisser le verrou vers l'avant et appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pour ensuite lever le panier (p.11 fig.3), secouer doucement les aliments dans le panier, glisser le panier dans le support à panier jusqu'à ce que vous entendiez le verrouillage et le replacer dans la friteuse pour continuer la cuisson. Pour des aliments plus consistants ou plus fragiles, utiliser des pinces en silicone ou en nylon résistantes à la chaleur ou d'autres ustensiles en silicone, en bois ou en nylon pour mélanger les aliments.

Conseil : Il est possible d'ajuster la minuterie à la moitié du temps de cuisson pour que l'alarme sonne indiquant qu'il est temps de «secouer» des aliments. Cependant, vous devez ajuster la minuterie à nouveau pour le temps de cuisson restant.

- 8. Quand l'alarme se fait entendre, le temps de cuisson est terminé et la chaleur s'arrête. Retirer le support à panier et le placer sur une surface de travail résistante à la chaleur.
 Note: Il est également possible d'éteindre l'appareil manuellement en ajustant le bouton de contrôle à 0 et le bouton de contrôle de température à « OFF ».
- 9. Vérifier si les aliments sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, remettre le support à panier dans la friteuse et ajuster la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Pour retirer les aliments (ex. des frites), retirer le support à panier et le placer sur une surface de travail résistante à la chaleur et appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pour lever le panier.

Ne pas verser le contenu du panier alors qu'il est fixé au support à panier, l'excès d'huile accumulé au fond du support à panier se déversera sur les aliments ou la surface de travail.

Selon le type d'aliments apprêtés dans la friteuse, de la vapeur pourrait s'échapper du support à panier.

- 11. Vider le contenu du panier dans un bol ou une assiette. Conseil : Pour retirer du panier des aliments plus consistants ou plus fragiles, utiliser des des pinces en silicone ou en nylon résistantes à la chaleur.
- 12. Après un cycle de cuisson terminé, la friteuse à air demeure chaude et est prête pour un deuxième cycle de cuisson.

15

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 (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
Pomme de terre	Pomme de terre / frites				
Frites congelées coupe mince	400-500 g / 0,9 - 1.1 lbs	390°F/200°C	18-25	Oui	
Frites congelées coupe épaisse	400-500 g / 0,9 - 1.1 lbs	390°F/200°C	20-25	Oui	
Gratin de pommes de terre	600 g / 1.3 lbs	390°F/200°C	20-25	Oui	
Frites maison	300-800 g/0,7 - 1.8 lbs	400°F/204°C	10-16	Oui	Ajouter ½ cuill. à table d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800 g / 0.7-1.8 lbs	355°F/180°C	18-22	Oui	Ajouter ½ cuill. à table d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750 g/0.7-1.7 lbs	355°F/180°C	12-18	Oui	Ajouter ½ cuill. à table d'huile
Viandes et vola	illes				
Steak	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	355°F/180°C	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	355°F/180°C	15-20	Non	
Hamburger	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	355°F/180°C	15-20	Non	
Saucisses enrobées	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	390°F/200°C	13-15	Non	
Pilons de poulet	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	355°F/180°C	20-25	Non	
Poitrine de poulet	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	355°F/180°C	15-20	Non	
Collations					
Rouleaux de printemps	100-500 g / 0,2 - 1.1 lbs	390°F/200°C	8-10	Oui	Utiliser aliments prêts à cuire
Croquettes de poulet congelées	100-600 g/0,2 - 1.3 lbs	390°F/200°C	10-15	Oui	Utiliser aliments prêts à cuire
Bâtonnets de poisson congelés	100-500 g/0,2 - 1.1 lbs	390°F/200°C	6-10	Non	Utiliser aliments prêts à cuire
Collations au fromage panées	100-500 g/0,2 - 1.1 lbs	355°F/200°C	8-10	Non	Utiliser aliments prêts à cuire
Légumes farcis	100-500 g / 0,2 - 1.1 lbs	320°F/160°C	10	Non	

Aliments	Poids min-max (g / lb)	Température (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
Cuisson					
Gâteau	400 g/0,9 lb	320°F/160°C	20-25	Non	Utiliser moule ou du papier parchemin
Quiche	500 g/1.1 lbs	355°F/180°C	20-22	Non	Utiliser moule/ plat pour le four
Muffins	400 g/0,9 lb	390°F/200°C	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500 g/1.1 lbs	355°F/180°C	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.

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 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 est de 500 g ou 1.1 lbs.
- 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 la friteuse 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 300 °F/148 °C et chauffer approximativement dix 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.

- Retirer la fiche de la prise murale et laisser l'appareil refroidir.
 Note: Retirer le support à panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement
- 2. Avec un linge humide, nettoyer l'extérieur de la friteuse.
- 3. Nettoyer le panier et le support à panier avec une éponge non abrasive dans une eau tiède et savonneuse. Note: Le panier et le support à panier vont au lave-vaisselle Conseil: Si des aliments ont collé au panier ou au fond du support à panier, remplir le plateau d'eau chaude savonneuse, insérer le panier et laisser tremper 10 minutes approximativement.
- 4. Une fois que l'appareil ait refroidit, nettoyer l'élément chauffant avec une brosse non abrasive pour enlever tout résidu de nourriture accumulé.

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

Entretien

- Entreposer l'appareil dans un endroit sec et frais.
- Pour ne pas endommager la surface antiadhésive du panier et du support à panier, ne jamais couper d'aliments ou utiliser des ustensiles avec des lames tranchantes.
- Ne jamais verser d'eau froide dans le support à panier ou le panier quand ils sont chauds.
 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 et le support à panier.
- NE PAS placer le support à panier ou le panier 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 récurer, 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	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche principale dans la prise murale.
pas.	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Ajuster le bouton de la minuterie au temps de cuisson désiré pour allumer la friteuse.
	Le support à panier n'est pas complètement enclenché dans l'appareil	Poussez le support à panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore.
La nourriture n'est pas assez cuite.	II y a trop d'aliments dans le panier	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 le bouton de contrôle de température à la température 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 sur le dessous 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.
	Le panier n'est pas placé correctement.	Pousser le panier vers le bas dans le plateau à cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
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 le plateau de cuisson. 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 plateau de cuisson.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffant dans le support à 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.
	Vous n'avez pas rincé les pommes de terre suffisamment.	Rincer les juliennes de pommes adéquatement pour retirer l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les frites fraîches ne sont pas	C'est la quantité d'huile et d'eau qui détermine si les	S'assurer de bien assécher les juliennes de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
croustillantes.	frites seront croustillantes.	Couper les pommes de terre en juliennes plus petites pour obtenir des frites plus croustillantes.
		Ajoutez 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 HERITAGE.

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



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

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



FOR HOUSEHOLD USE ONLY POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT