

# HERITAGE

BUILT **TO LAST** | CONÇU **POUR DURER**



## DIGITAL ELECTRIC AIR FRYER FRITEUSE À AIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE

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

P. 2  
P. 12

## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023607	120	1500	60

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

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

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse power cord, plug or product 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 basket handle and the bottom cool touch handles located on each side of the unit.
- C. 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.
- D. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- E. DO NOT operate the 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. For further assistance, please contact customer service to the following address: [www.starfrit.com/en/contact-us](http://www.starfrit.com/en/contact-us)
- F. DO NOT leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- G. DO NOT touch the food basket or fryer during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use the handle.
- H. The food basket and cooking tray 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.
- I. Always make sure the food basket and cooking tray are dry prior to use. If they are returned to the appliance when wet, they may damage or cause the product to malfunction.
- J. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.

- K. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- L. When loading food into the basket, make sure it does not overflow and come into contact with the heating elements.
- M. 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.
- N. This product 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 product 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 product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- R. To disconnect, press any control to the “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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- V. DO NOT place the appliance against a wall or in contact with other appliances. Leave at least 4 inches (10 cm) free space above and around the appliance.
- W. While in use, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the outlets. Be mindful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- X. Immediately unplug the appliance if it starts to emit dark smoke. Wait for it to stop smoking before you remove the basket from the appliance.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

**GROUNDING PLUG:** As a safety feature, this appliance has equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. DO NOT attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt whether the outlet is properly grounded.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

DO NOT alter the plug. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the grounded plug.

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

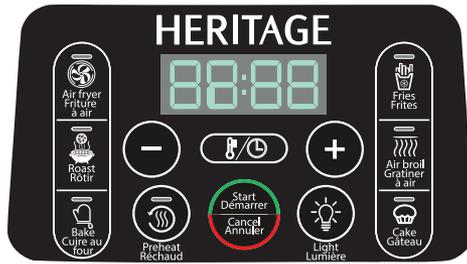
- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a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

## DESCRIPTION

1. Main Housing
2. Digital control
3. 4 L Basket
4. Basket Handle
5. Non-stick cooking tray



## DIGITAL CONTROL CHART



Icon/Button	Temperature (°F / °C)		Time (min.)	
	Default Temp	Temp Range	Default Time	Time Range
Air fryer Friture à air	400 °F (204 °C)	300 °F to 400 °F (150 °C to 200 °C)	20 minutes	5 to 50 minutes
Roast Rôti	380 °F (193 °C)	250 °F to 380 °F (121 °C to 193 °C)	20 minutes	10 to 50 minutes
Bake Cuire au four	350 °F (177 °C)	250 °F to 380 °F (121 °C to 193 °C)	20 minutes	5 to 60 minutes
Fries Frites	<b>Not adjustable</b>		20 minutes	5 to 30 minutes
Air broil Gratiner à air	<b>Not adjustable</b>		10 minutes	1 to 20 minutes
Cake Gâteau	320 °F (160 °C)	250 °F to 400 °F (121 °C to 204 °C)	30 minutes	15 to 30 minutes
Preheat Réchaud	355 °F (180 °C)	355 °F to 400 °F (180 °C to 200 °C)	<b>Not adjustable</b>	
Press the <b>-</b> button to decrease the TEMPERATURE/TIME to adjust your desired setting.	Press TEMPERATURE/TIME button to switch from blinking time to blinking temperature to adjust. Then touch the <b>+</b> or <b>-</b> button to adjust your desired setting.	Press the <b>START/CANCEL</b> button to activate or to turn off the air fryer.	Press the <b>LIGHT</b> button to activate or to turn off the interior light unit.	Press the <b>+</b> button to increase the TEMPERATURE/TIME to adjust your desired setting.

## BEFORE INITIAL USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and cooking tray in warm soapy water using a non-abrasive sponge
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 basket with oil or frying fat.**

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
**DO NOT place the item on temperature sensitive surfaces.**
2. Place the cooking tray in the basket.
3. DO NOT fill the basket with oil or any other liquid.
4. DO NOT put anything on top of the appliance or the airflow will be disrupted and hinder the air frying result.

## HOW TO USE

### READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

See the cooking guide in this booklet for food tips and ideas.

1. Place the air fryer on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of 2 to 4 inches (5 to 10 cm) away from the wall or from any objects on the countertop.
2. Connect the plug into the wall outlet.  
**Note:** The air fryer with window will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Carefully pull the 4 L basket out of the air fryer.
4. Ensure the cooking tray is well placed into the food basket.
5. Place seasoned food into the food basket. Carefully align the 4 L basket with the guides on the body of the fryer and close the 4 L basket in the machine.  
**Caution:** DO NOT touch the cooking tray right after use as it will be very hot. Only hold the 4 L basket by the handle.
6. Press the START/CANCEL icon to activate the air fryer, the LED screen will display, and function will blink.
7. Select the desired cooking function by pressing the icon button. The appliance will emit a sound on each function and icon light will appear and show the selected cooking function.  
**Note:** The temperature or time is displayed in LED screen. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, touch the TEMPERATURE/TIME icon to adjust. Please refer to the digital control chart to see the temperature range and the time range that each selected function is available. Some function will only allow you to change the temperature or the time.
8. Press the START/CANCEL icon to select the function and time.  
**Note:** You can also switch off the appliance manually. To do this, simply press the START/CANCEL icon.
9. To ensure even cooking, some foods require “shaking” during the cooking process. To do this, simply pull out the 4 L basket, place it on a heat-resistant surface, gently shake the content as needed, insert the food basket back until you hear a locking click and fasten the food basket in the unit to continue cooking.  
**Note:** While the air fryer is in operation, press the LIGHT function, a light will illuminate and will allow you to check the cooking process through the viewing window located in front of the unit.

10. Once remaining time is over, the air fryer will beep 10 times and automatically turn to STANDBY mode.  
**Note:** Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. Slide out the food basket of the air fryer by the handle and check if the food is ready.
12. Empty the food basket into a bowl or onto a plate and place it on a heat-resistant surface.  
**Note:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by using non-abrasive heat-resistant tongs.
13. Make sure the unit is completely cooled off after the air frying process before cleaning the food basket and the cooking tray.

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

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

## FUNCTION CHART

<p><b>AIR FRYER</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the AIR FRYER function and the screen will display the default temperature: adjust as required.</li> <li>B. Press TEMP/TIMER button, default timer will show on the display.</li> <li>C. Press DECREASE (-) /INCREASE (+) button to adjust the TIMER.</li> <li>D. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>E. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>
<p><b>ROAST</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the ROAST function and the screen will display the default temperature: adjust as required.</li> <li>B. Press TEMP/TIMER button, default timer will show on the display.</li> <li>C. Press DECREASE (-) /INCREASE (+) button to adjust the TIMER.</li> <li>D. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>E. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>
<p><b>BAKE</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the BAKE function and the screen will display the default temperature: adjust as required.</li> <li>B. Press TEMP/TIMER button, default timer will show on the display.</li> <li>C. Press DECREASE (-) /INCREASE (+) button to adjust the TIMER.</li> <li>D. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>E. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>
<p><b>FRIES</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the FRIES function and the screen will display the default timer: adjust as required. The temperature is not adjustable.</li> <li>B. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>C. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>
<p><b>AIR BROIL</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the AIR BROIL function and the screen will display the default timer: adjust as required. The temperature is not adjustable.</li> <li>B. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>C. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>
<p><b>CAKE</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the CAKE function and the screen will display the default temperature: adjust as required.</li> <li>B. Press TEMP/TIMER button, default timer will show on the display.</li> <li>C. Press DECREASE (-) /INCREASE (+) button to adjust the timer.</li> <li>D. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>E. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>
<p><b>PREHEAT</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Select the PREHEAT function and the screen will display the default temperature: adjust as required.</li> <li>B. Press TEMP/TIMER button, default timer will show on the display. The time is not adjustable.</li> <li>C. Press the START/STOP button and the machine will beep and begin to countdown.</li> <li>Once countdown is complete, the program ends.</li> <li>D. When the program is finished, the machine will beep and enter STANDBY mode.</li> </ol>

## 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
<b>Potatoes &amp; Fries</b>					
Thin frozen fries	400-500 g / 0.9-1.1 lb	380 °F / 193 °C	18-25	Yes	
Thick frozen fries	400-500 g / 0.9-1.1 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Yes	
Potato gratin	600 g / 1.3 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Yes	
Homemade fries	300-800 g / 0.7-1.8 lb	380 °F / 193 °C	25-30	Yes	Add 1 tbsp. oil
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
Pork chops	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
Hamburger	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
Sausage roll	100-600 g / 0.2-1.3 lb	390 °F / 200 °C	13-15	No	
Drumsticks	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350 °F / 177 °C	20-25	No	
Chicken breast	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	390 °F / 200 °C	8-10	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600 g / 0.2-1.3 lb	390 °F / 200 °C	10-15	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	390 °F / 200 °C	6-10	No	Use oven-ready
Frozen bread crumbed and cheese snacks	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	350 °F / 177 °C	8-10	No	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	320 °F / 160 °C	10	No	Use oven-ready
<b>Baking</b>					
Cake	400 g / 0.9 lb	320 °F / 160 °C	20-25	No	Use baking tin or parchment paper
Quiche	500 g / 1.1 lb	350 °F / 177 °C	20-22	No	Use baking tin/ oven dish

Food	Min-max weight	Temperature (°F / °C)	Time (min.)	Shake* (Yes/No)	Extra information
Muffins	400 g / 0.9 lb	390 °F / 200 °C	15-18	No	Use baking tin
Sweet snacks	500 g / 1.1 lb	350 °F / 177 °C	20	No	Use baking tin/ oven dish

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

\*Shake halfway through cooking time if applicable

## Tips

- Smaller foods usually require a slightly shorter preparation time than larger foods.
- Shaking smaller foods halfway through the preparation time optimizes the result and can help obtain an evenly cooked batch.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer right after marinating them.
- DO NOT prepare extremely runny or greasy ingredients such as sausages or bacon in the air fryer.
- The optimal amount of air fried French fries for a crispy and tender texture is 500 g or 1.1 lb.
- 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 (148 °C) for up to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cleaning

Clean the appliance after each use.

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

1. Remove the main plug from the wall outlet and let the appliance cool down.  
**Note:** Remove the cooking tray to let the unit cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
3. Clean the cooking tray and basket in hot soapy water with a non-abrasive sponge.  
**Tip:** If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot soapy water, put the cooking tray in the basket and let the cooking tray 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.

## Maintenance

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

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
<b>The air fryer does not work.</b>	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 4 L basket is not completely pushed in.	Push the 4 L basket in the air fryer completely until you hear a locking click.
<b>Food is undercooked.</b>	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.
<b>Food is unevenly cooked.</b>	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.
<b>Fried foods do not come out crispy.</b>	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 cooking tray is not placed in the 4 L basket correctly.	Push the cooking tray down into the 4 L basket until it touch the bottom of the 4 L basket.

Problem	Possible cause	Solution
<b>White smoke comes out of the appliance.</b>	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 4 L basket. The oil produces white smoke and the 4 L basket may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The 4 L basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the 4 L basket. Make sure you clean the 4 L basket properly after each use. See the CLEANING AND MAINTENANCE section.
<b>Fresh fries are unevenly cooked.</b>	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.
<b>Fresh fries do not come out crispy.</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the potato juliennes.	Make sure you dry the potato juliennes properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into smaller juliennes for a crispier result.
		Add a little bit more oil to your juliennes for a crispier result.

## WARRANTY

### 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The 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 alteration by anyone other than a HERITAGE authorized service agent.

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



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023607	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.

- 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 du panier ainsi que les deux poignées au bas de l'appareil, sur chaque côté, lors de la manipulation.
- C. 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.
- D. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- E. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : [www.starfrit.com/fr/contactez-nous](http://www.starfrit.com/fr/contactez-nous)
- F. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- G. NE PAS toucher le panier, le plateau de cuisson amovible 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.

- H. Le panier et le plateau de cuisson amovible ont été conçus pour être utilisés dans l'appareil uniquement. NE PAS les utiliser sur une cuisinière, sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car ils pourraient se déformer et causer des blessures.
- I. Toujours s'assurer que le panier et le plateau de cuisson amovible sont secs avant de les utiliser. S'ils sont insérés dans l'appareil lorsqu'ils sont mouillés, ils pourraient l'endommager et causer une défaillance.
- J. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- K. Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Tenir le produit à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- L. Lorsque vous ajoutez des aliments dans le panier, veillez à ce qu'il ne déborde pas et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.
- 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. 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.
- O. 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.
- 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, appuyer sur l'icône DÉMARRER/ANNULER, l'écran affichera le mot 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.
- 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. Prendre les précautions qui s'imposent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.

- V. NE PAS placer l'appareil contre un mur ou en contact avec d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm (4 pouces) d'espace libre au-dessus et autour de l'appareil.
- W. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Garder vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air. Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier de l'appareil. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- X. Débrancher immédiatement l'appareil s'il commence à émettre de la fumée noire. Attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer le panier de l'appareil.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

**FICHE DE MISE À LA TERRE:** Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de mise à la terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise est correctement mise à la terre.

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

NE PAS tenter de modifier la prise. NE PAS tenter de contourner le dispositif de sécurité de la prise.

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

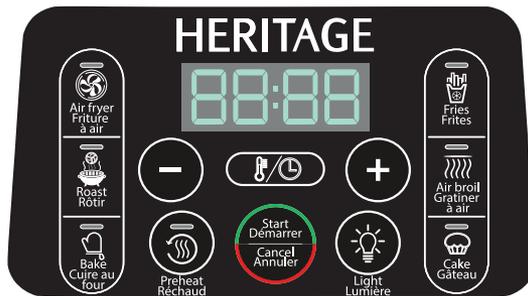
- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Disposer le cordon le plus long de façon à ce qu'il ne traîne pas sur un comptoir ou une table où il pourrait faire trébucher, s'accrocher ou être tiré par inadvertance (surtout par les enfants).

## DESCRIPTION

1. Module principal
2. Panneau de contrôle numérique
3. Panier de 4 litres
4. Poignée du panier
5. Plateau de cuisson antiadhésif



## PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE



## PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE

Icône/Bouton	Température (°F / °C)		Temps de cuisson (min.)	
	Température par défaut	Plage de température	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps
 Air fryer Friture à air	400 °F (204 °C)	300 °F à 400 °F (150 °C à 200 °C)	20 minutes	5 à 50 minutes
 Roast Rôtir	380 °F (193 °C)	250 °F à 380 °F (121 °C à 193 °C)	20 minutes	10 à 50 minutes
 Bake Cuire au four	350 °F (177 °C)	250 °F à 380 °F (121 °C à 193 °C)	20 minutes	5 à 60 minutes
 Fries Frites	<b>Non réglable</b>		20 minutes	5 à 30 minutes
 Air broil Gratiner à air	<b>Non réglable</b>		10 minutes	1 à 20 minutes
 Cake Gâteau	320 °F (160 °C)	250 °F à 400 °F (121 °C à 204 °C)	30 minutes	15 à 30 minutes
 Preheat Réchaud	355 °F (180 °C)	355 °F à 400 °F (180 °C à 200 °C)	<b>Non réglable</b>	
				
Appuyer sur le bouton - pour diminuer la TEMPÉRATURE/ MINUTERIE et ajuster au réglage souhaité.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/ MINUTERIE pour passer du clignotement de l'heure au clignotement de la température et procéder au réglage. Appuyer ensuite sur le bouton + ou - pour régler le paramètre souhaité.	Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER pour activer ou éteindre la friteuse.	Appuyer sur le bouton LUMIERE pour activer ou éteindre l'unité d'éclairage intérieur.	Appuyer sur le bouton + pour augmenter la TEMPÉRATURE/ MINUTERIE et ajuster au réglage souhaité.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer l'emballage.
2. Retirer tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer le panier et le plateau de cuisson amovible dans une eau tiède et savonneuse avec une éponge non abrasive.
4. Avec un linge humide, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.

**NOTE:** Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. **NE PAS remplir le panier d'huile ou de graisse à friture.**

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.  
**NE PAS placer l'appareil sur des surfaces sensibles à la température.**
2. Placer le plateau de cuisson dans le panier.
3. NE PAS remplir le panier d'huile ou de tout autre liquide.
4. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil, sinon le flux d'air sera perturbé et le résultat de la friture à l'air sera altéré.

## UTILISATION

### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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

Voir le guide de cuisson dans ce livret pour des conseils et des idées culinaires.

1. Placer l'appareil sur une surface plane et stable. S'assurer d'un minimum d'espace d'environ 2 et 4 pouces (5 à 10 cm), loin du mur ou de tout autre objet sur le comptoir.
2. Brancher la fiche dans une prise murale reliée à la terre.  
**Note:** La friteuse à air émettra un son et l'écran LED s'allumera. Le mot OFF s'affichera à l'écran.
3. Avec précaution, retirer le panier de cuisson de la friteuse à air.
4. S'assurer que le plateau de cuisson soit bien placé dans le panier de cuisson.
5. Placer les aliments assaisonnés dans le panier à aliments. Aligner soigneusement le panier de 4L avec les guides situés sur le corps de la friteuse et insérer le panier de 4L dans l'appareil.  
**Attention:** NE PAS toucher le plateau de cuisson amovible immédiatement après un cycle de cuisson, car il sera très chaud. Utiliser la poignée du panier pour le manipuler.
6. Appuyer sur l'icône DÉMARRER/ANNULER pour démarrer la friteuse à air, l'écran LED s'affichera et la fonction clignotera.
7. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton correspondant. L'appareil émettra un son pour chaque fonction et un voyant apparaîtra pour indiquer la fonction de cuisson sélectionnée.  
**Note:** la température ou l'heure s'affiche sur l'écran LED. Chaque fonction est préprogrammée à une température prédéfinie. Si nécessaire, toucher l'icône de TEMPÉRATURE/MINUTERIE pour l'ajuster. Veuillez vous reporter au tableau de contrôle numérique pour connaître la plage de température et la plage de temps disponibles pour chaque fonction sélectionnée. Certaines fonctions vous permettront uniquement de modifier la température ou l'heure.
8. Appuyer sur l'icône DÉMARRER/ANNULER pour sélectionner la fonction et l'heure.  
**Note:** Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur l'icône DÉMARRER/ANNULER.
9. Pour assurer une cuisson égale, certains aliments requièrent d'être brassés durant le processus de cuisson. Pour ce faire, simplement retirer le panier de cuisson, le placer sur une surface résistante à la chaleur, brasser doucement le contenu au besoin, remettre le panier de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage et fixer le panier de cuisson dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.  
**Note:** Lorsque la friteuse fonctionne, appuyer sur la fonction d'éclairage, une lumière s'allumera et vous permettra de vérifier le processus de cuisson à travers la fenêtre de visualisation située à l'avant de l'appareil.

10. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air émettra un bip 10 fois et se mettra automatiquement au mode RÉCHAUD.  
**Note:** Vérifier si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le panier dans l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
11. Retirer le panier de cuisson de la friteuse à air par la poignée et vérifier si les aliments sont prêts.
12. Vider le panier de cuisson dans un bol ou une assiette.  
**Conseils:** Pour retirer des aliments volumineux ou fragiles, retirer les aliments hors du panier en utilisant des pinces en silicone et résistantes à la chaleur.
13. S'assurer que l'unité soit complètement refroidie avant de nettoyer le panier de cuisson et le plateau de cuisson.

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

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

## TABLEAU DE RÉGLAGES

<p><b>FRITURE À AIR</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction FRITURE À AIR et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. B. Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/MINUTERIE, la minuterie par défaut s'affiche à l'écran. C. Appuyer sur le bouton DIMINUER (-) / AUGMENTER (+) pour régler la minuterie. D. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. E. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>
<p><b>RÔTIR</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction RÔTIR et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. B. Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/MINUTERIE, la minuterie par défaut s'affiche à l'écran. C. Appuyer sur le bouton DIMINUER (-) / AUGMENTER (+) pour régler la minuterie. D. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. E. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>
<p><b>CUIRE AU FOUR</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction CUIRE AU FOUR et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. B. Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/MINUTERIE, la minuterie par défaut s'affiche à l'écran. C. Appuyer sur le bouton DIMINUER (-) / AUGMENTER (+) pour régler la minuterie. D. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. E. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>
<p><b>FRITES</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction FRITES et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. La température n'est pas réglable. B. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. C. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>
<p><b>GRATINER À AIR</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction GRATINER À AIR et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. La température n'est pas réglable. B. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. C. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>
<p><b>GÂTEAU</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction GÂTEAU et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. B. Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/MINUTERIE, la minuterie par défaut s'affiche à l'écran. C. Appuyer sur le bouton DIMINUER (-) / AUGMENTER (+) pour régler la minuterie. D. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. E. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>
<p><b>RÉCHAUD</b></p> 	<p>A. Sélectionner la fonction RÉCHAUD et l'écran affiche la température par défaut: régler selon vos besoins. B. Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/MINUTERIE, la minuterie par défaut s'affiche à l'écran. La minuterie n'est pas réglable. C. Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine émet un bip et commence le compte à rebours. Une fois le compte à rebours terminé, le programme se termine. D. Lorsque le programme est terminé, la machine émet un bip et passe en mode VEILLE.</p>

## 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
<b>Patates et frites</b>					
Frites congelées coupe mince	400-500g/0,9 - 1,1 lb	380 °F / 193 °C	18-25	Oui	
Frites congelées coupe épaisse	400-500g/0,9 - 1,1 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Oui	
Gratin de pommes de terre	600g/1,3 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Oui	
Frites maison	300-800g/0,7 - 1,8 lb	380 °F / 193 °C	25-30	Oui	Ajouter 1 c. à table d'huile
<b>Viandes et volailles</b>					
Steak	100-600g/0,2 - 1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600g/0,2 - 1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Hamburger	100-600g/0,2 - 1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Saucisses enrobées	100-600g/0,2 - 1,3 lb	390 °F / 200 °C	13-15	Non	
Pilons de poulet	100-600g/0,2 - 1,3 lb	350 °F / 177 °C	20-25	Non	
Poitrines de poulet	100-600g/0,2 - 1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
<b>Collations</b>					
Rouleaux de printemps	100-500g/0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	8-10	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Croquettes de poulet congelées	100-600g/0,2 - 1,3 lb	390 °F / 200 °C	10-15	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Bâtonnets de poisson congelés	100-500g/0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	6-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Collations au fromage panées	100-500g/0,2 - 1,1 lb	350 °F / 177 °C	8-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Légumes farcis	100-500g/0,2 - 1,1 lb	320 °F / 160 °C	10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
<b>Cuisson</b>					
Gâteau	400g/0,9 lb	320 °F / 160 °C	20-25	Non	Utiliser moule ou du papier parchemin
Quiche	500g/1,1 lb	350 °F / 177 °C	20-22	Non	Utiliser moule/ plat pour le four

Aliments	Poids min-max (g / lb)	Température (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
Muffins	400g/0,9 lb	390°F / 200°C	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500g/1,1 lb	350°F / 177°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.

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

## Conseils

- Les aliments plus petits nécessitent un temps de cuisson plus court que les aliments de plus grande taille.
- Secouer les aliments plus petits à la mi-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 tendres à l'intérieur, la quantité idéale de pommes de terre à utiliser dans la friteuse est de 500 g ou 1,1 lb.
- Le temps de cuisson pour une pâte préparée commercialement est plus court qu'une pâte faite à la maison.
- Mettre un moule à gâteau ou plat allant au four dans le panier de 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.**

1. Retirer la fiche de la prise murale et laisser l'appareil refroidir.  
**Note:** Retirer le plateau de cuisson amovible pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Avec un linge humide, nettoyer l'extérieur de la friteuse.
3. Laver le panier de cuisson et le plateau avec une éponge non abrasive dans une eau tiède et savonneuse.  
**Note:** Si des aliments sont collés au panier ou au fond du plateau de cuisson amovible, remplir le plateau d'eau chaude savonneuse, insérer le panier et laisser tremper 10 minutes approximativement.
4. Une fois que l'appareil a refroidi, nettoyer l'élément chauffant avec une brosse non abrasive pour enlever tout résidu de nourriture accumulé.

### Entretien

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

## DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<b>La friteuse à air ne fonctionne pas.</b>	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche principale dans la prise murale.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Ajuster le bouton de la minuterie au temps de cuisson désiré pour allumer la friteuse.
	Le panier de cuisson n'est pas complètement enfoncé.	Enfoncer complètement le panier de cuisson dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
<b>La nourriture n'est pas assez cuite.</b>	Il 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).
<b>La nourriture est cuite inégalement.</b>	Certains aliments ont besoin d'être secoués à la mi-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).
<b>Les aliments frits ne sont pas croustillants.</b>	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 plateau de cuisson n'est pas placé correctement dans le panier.	Pousser le plateau de cuisson vers le bas dans le panier jusqu'à ce qu'il touche le fond du panier.
<b>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</b>	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 amovible. C'est l'huile qui produit cette fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Cependant, ceci n'affecte en rien la performance de l'appareil ou la cuisson des aliments.
	Des résidus de gras d'une utilisation précédente sont encore dans le panier.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffant dans le panier. Il faut s'assurer de le nettoyer adéquatement après chaque utilisation (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<b>Les frites fraîches sont cuites inégalement.</b>	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.
<b>Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.</b>	C'est la quantité d'huile et d'eau qui détermine si les frites seront croustillantes.	S'assurer de bien assécher les juliennes de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en juliennes plus petites pour obtenir des frites plus croustillantes.
		Ajouter plus d'huile pour obtenir des frites plus croustillantes.

## GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie incluant les lames) 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 d'HERITAGE. Toutes les décisions sont finales.**



**www. Starfrit.com**

**SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS**

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



**[www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)**

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**