

# HERITAGE

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



## 1.5 L COMPACT DEEP FRYER FRITEUSE COMPACTE DE 1,5 L

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

P.2  
P.11



- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Lid                          | 9. Temperature control knob   |
| 2. Viewing window               | 10. Frying tank               |
| 3. Permanent aluminum filter    | 11. Corner pouring spout      |
| 4. MIN/MAX marks                | 12. Frying basket             |
| 5. Cool touch handle            | 13. Frying basket handle      |
| 6. Detachable magnet power cord | 14. Drip holder frying basket |
| 7. Lid release button           | 15. Filter clamp              |
| 8. Power indicator light        |                               |

# OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023610	120	800	60

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ THE INSTRUCTIONS 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, frying tank or product in water or any other liquid.
- B. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use the basket handle and the cool touch handles located on each side of the unit. Do not leave the product unattended while it is in use.
- 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. Always attach the magnetic plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the temperature control knob to MIN, remove plug from the outlet, then remove 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 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.
- G. Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- H. 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.
- I. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- J. Do not touch the frying basket or the inside of the frying tank or oil during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use the frying basket handle.

- K. The frying basket and frying tank are designed for use within this appliance only.
- L. Always make sure the frying basket and frying tank are dry prior to use. If they are returned to the appliance when wet, they may damage or cause the product to malfunction.
- M. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- N. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- O. 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.
- P. 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.
- Q. 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.
- R. 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.
- S. Always place the product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- T. 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.
- U. If this appliance begins to malfunction during operation, unplug detachable magnetic power cord from the outlet immediately.
- V. Compact deep fryer should be used only with all vegetable oil, canola oil, peanut oil, or grapeseed oil.
- W. Make sure the lid and the frying basket handle are securely assembled to the compact deep fryer before use.
- X. Never fill the frying tank above the maximum marks level on the frying tank. 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.

**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 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).

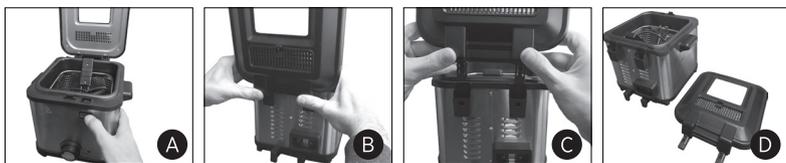
**DO NOT** alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

## BEFORE FIRST USE

### READ THE INSTRUCTION BEFORE USE

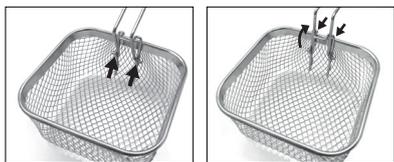
**WARNING:** This appliance contains extreme hot oil, handle with care. Do not plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

1. Remove all packaging material, sticker or label from the appliance.  
**NOTE:** Ensure that no packaging material debris remains in the frying basket or frying tank.
2. Press the release button to open the lid. Remove the lid by pushing both upper part.



**FIG 1.**

3. Thoroughly clean the inside lid, frying basket and inner frying tank in warm soapy water using a non-abrasive sponge. Do not immerse the lid in water.  
**WARNING:** DO NOT IMMERSE APPLIANCE IN WATER.  
**NOTE:** ONLY the frying basket and frying handle are dishwasher safe.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a damp cloth.
5. Place the lid back on the appliance; insert both small hinge legs into back compartment. Press down until a “click” is heard.  
**NOTE:** Make sure the lid is inserted properly and is securely locked. (FIG.1) Always make sure frying basket handle is properly assembled to frying basket and locked in place.
6. Place the two metallic parts of the frying basket handle in locking position.



**FIG 2.**

7. Place the frying basket inside the frying tank and close the lid.

## TO USE

**Refer to the cooking guide in this booklet for food tips and ideas.**

1. 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 frying tank.
2. Open the lid by pressing the release button.
3. Remove the frying basket from the frying tank. (P.2 fig.C)
4. Fill the frying tank with oil.  
**WARNING:** Never fill the frying tank above the maximum marks level line.
5. Close the lid.
6. 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 temperature control knob is turned counterclockwise to MIN position.  
**CAUTION:** Do not connect the power plug to the outlet if the frying tank is empty.
7. Turn the temperature control to desired temperature. The indicator light is on to indicate that the heating has begun. The indicator light goes off when selected temperature is reached.  
**WARNING:** Due to the initial heating of the materials used in the manufacturing of the product, some light smoke/vapors may be released when used initially. This is normal.
8. When the required temperature has been reached, open the lid by pressing the release button, place the ingredient into the frying basket and gently immerse the frying basket into oil.  
**NOTE:** Check the cooking process through the viewing window located on lid.
9. When cooking is done, carefully lift the frying basket and hang onto the edge of the appliance using the drip holder. (Fig.C)  
**NOTE:** Check if the fried foods are ready. If the fried foods are not ready yet, simply slide the frying basket back into the appliance for few extra minutes.
10. Turn the temperature control to MIN and unplug from the power outlet.  
**NOTE:** close the lid and let the appliance completely cool off before moving, cleaning or storing away.
11. Unplug the power cord from the wall outlet, then from the appliance.
12. Close the lid and allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it.

MARKS	OIL
MIN	3.5 cups / 0.83L
MAX	6 cups / 1.4L

## COOKING CHART\*

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

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

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

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

## 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 extend the life of the oil, dry the food carefully before cooking it.
- Never exceed the MAX level. Always fill the tank to at least the MIN level.
- Never exceed the maximum safety limit – fresh products 200 g / 7 oz, frozen 300 g / 10 ½ oz.
- Do not put anything on top of the appliance or the permanent 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 170°C and 190°C / 340°F and 374°F.
- To cook more fried foods, add oil as required, set the temperature control knob to the required temperature, wait until the oil ready light comes off before placing the new food in the oil.
 

**NOTE:** Recommended oils for frying are all vegetable oil, canola oil, peanut oil, or grapeseed oil. We do not suggest frying with nut oils other than peanut oil.

**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:** Oil looks very dark after frying multiple times it is time to change it. Change the oil after a maximum of 8 uses.
- Never put cold water into the frying tank or 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 become very hot during operation. Use oven gloves.
 

**CAUTION:** Do not touch the frying basket right after use as it will be very hot. Only hold the frying basket by the frying basket handles.

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

**WARNING:** DO NOT place the frying basket on a countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.

**WARNING:** Always unplug the product when not in use or when it will be left unattended.

## CLEANING & CARE

**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 lid. (FIG.1)
2. Pour the oil from the pouring spout located at the back of the compact deep fryer into a funnel lined with a cheesecloth or a coffee filter to catch debris. Store in a airtight container in a dark and cool area. (FIG.3)



**Corner Pouring spout**

**FIG 3.**

# 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. Make sure the appliance has completely cooled off before moving or cleaning. (approx. 2 hours)
  2. Remove the lid and the frying basket.
  3. Place the frying basket and basket handle in the dishwasher or wash with a sponge, warm soapy water.
  4. Do not immerse the lid in water, wash the lid using a cloth and sponge soaked in warm water and a little dishwashing liquid. We recommend cleaning 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 with a clean cotton cloth.
  5. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
  6. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
  7. Dry all items carefully before replacing them.
  8. Place the lid back on the fryer for storage. Store the product in a cool, dry place
- NOTE:** If you do not keep the oil in your fryer, you can store the basket and the basket handle inside the fryer.
- NOTE:** The lid is fitted with a permanent metallic filter, you don't need to change it.

# 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.
	Temperature control knob is set to MIN.	Turn the temperature control knob 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 product will be repaired, replaced (parts including blades 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, and 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.**





- |  |   |
|--|---|
| 1. Couverture                              | 9. Cadran de contrôle de la température |
| 2. Hublot                                  | 10. Cuve de cuisson                     |
| 3. Filtre permanent en aluminium           | 11. Bec verseur d'angle                 |
| 4. Indicateur MIN/MAX                      | 12. Panier de cuisson                   |
| 5. Poignée froide au toucher               | 13. Poignée du panier de cuisson        |
| 6. Cordon d'alimentation détachable        | 14. Porte-gouttes panier de cuisson     |
| 7. Bouton déverrouillage du couvercle      | 15. Pince du filtre                     |
| 8. Indicateur lumineux de mise en fonction |   |

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023610	120	800	60

## DIRECTIVES IMPORTANTES

### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

**ATTENTION :** Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendies, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses ou 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. 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 situées de chaque côté de l'appareil lors de la manipulation. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- 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. Fixer toujours la prise magnétique à l'appareil en premier, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher, tourner le cadran de contrôle de la température à MIN, retirer la fiche de la prise murale, puis retirer la prise magnétique de l'appareil. Tirer directement sur la fiche, ne tirez pas 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 d'alimentation 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 à l'adresse suivante : [starfrit.com/fr/contactez-nous](http://starfrit.com/fr/contactez-nous).
- G. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction.
- H. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction. Veuillez attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le manipuler ou avant de le nettoyer. Cet appareil contient de l'huile chaude.

- I. Veuillez prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies ou les dommages personnels ou matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation.
- J. Ne touchez pas le panier de cuisson ou l'intérieur de la cuve de cuisson ou à l'huile pendant un cycle de cuisson car ils sont extrêmement chauds et peuvent provoquer de graves brûlures. Utilisez toujours la poignée du panier à cuisson.
- K. Le panier et le réservoir de cuisson sont conçus pour être utilisés uniquement avec cet appareil.
- L. Toujours s'assurer que le panier et le réservoir de cuisson sont complètement secs avant de les utiliser. S'ils sont insérés dans l'appareil lorsqu'ils sont mouillés, ils peuvent endommager l'appareil et causer une défaillance.
- M. Ne branchez ou ne débranchez pas le produit de la prise électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- N. 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.
- O. 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.
- P. 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.
- Q. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, car vous pourriez trébucher ou faire déborder le contenu chaud de l'appareil et provoquer des brûlures ou des blessures.
- R. 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.
- S. 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.
- T. N'utilisez pas l'appareil avec un programmeur ou un dispositif de chronométrage qui allume automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendies.
- U. Si une défaillance survient lorsque l'appareil est en fonction, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation détachable de la prise de courant.
- V. La friteuse compacte ne doit être qu'utilisée qu'avec de l'huile végétale, de canola, d'arachide ou de l'huile de pépins de raisin.
- W. Assurez-vous que le couvercle et la poignée du panier de cuisson soient assemblés correctement avant l'utilisation.

- X. Ne jamais remplir la cuve de cuisson plus que du niveau maximum inscrit sur le produit. 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.

## 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.

**NOTE :** Ce produit est muni d'une prise magnétique détachable à détachement rapide. Pour plus de sécurité et de prévention des blessures, la prise est conçue pour se détacher de l'élément chauffant en cas de trébuchement ou d'un tirage accidentel.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES :** Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement comme pourrait le faire 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 des rallonges homologuées UL et 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.
- 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.

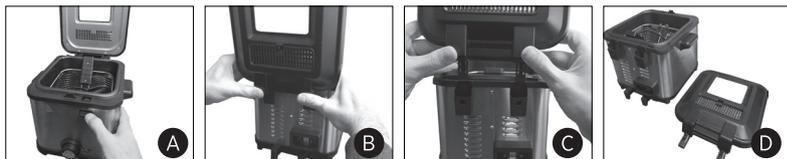
**NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION LIRE AVANT L'UTILISATION

**ATTENTION :** Cet appareil contient de l'huile chaude, manipuler avec soin. Ne branchez pas l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

1. Retirer l'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil.

**NOTE :** Assurez-vous qu'aucun morceau d'emballage ne reste dans le panier ou la cuve de cuisson.

**FIG 1.**

- Appuyer sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. Retirer le couvercle en poussant les deux parties supérieures.
- Nettoyer soigneusement l'intérieur du couvercle, le panier de cuisson et l'intérieur de la cuve de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une éponge non-abrasive. N'immergez pas le couvercle dans l'eau.  
**MISE EN GARDE :** N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.  
**NOTE :** Seul le panier de cuisson et la poignée vont au lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.
- Placer le couvercle sur l'appareil ; insérez les deux petites pattes de charnières dans les compartiments arrière. Appuyer jusqu'à ce que vous entendiez un "clac".  
**NOTE :** Assurez-vous que le couvercle soit bien mis en place et bien verrouillé. (FIG.1) Toujours s'assurer que la poignée du panier de cuisson soit correctement fixé au panier et bien verrouillée.
- Placer les deux parties métalliques de la poignée du panier de cuisson dans la position verrouillée.

**FIG 2.**

- Placer le panier de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson et fermer le couvercle.

## UTILISATION

**Référez-vous au tableau de cuisson de ce livret pour obtenir des idées et conseils sur les aliments.**

- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.  
**ATTENTION :** Ne pas placer le produit sur des surfaces sensibles à la chaleur.  
**NOTE :** Assurez-vous que la friteuse compacte soit toujours débranchée avant de remplir la cuve de cuisson.
- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage.
- Retirer le panier de cuisson de la cuve de cuisson. (P.15 fig.C)
- Remplir la cuve de cuisson avec de l'huile.  
**ATTENTION :** Ne jamais remplir la cuve de cuisson plus que le niveau indiqué (MAX.)
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'extrémité de la prise d'alimentation magnétique dans le connecteur de la base, puis brancher l'autre extrémité à la prise murale.  
**NOTE :** Assurez-vous que le cadran de contrôle de la température soit tourné dans le sens antihoraire à la position MIN.  
**ATTENTION :** Ne branchez pas la fiche d'alimentation à la prise si la cuve de cuisson est vide.

7. Tourner le cadran de contrôle de température à la température désirée. Le voyant lumineux s'allumera pour indiquer que le chauffage a débuté. Le voyant s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. **ATTENTION** : En raison des matériaux utilisés lors de la fabrication de ce produit, certaines fumées / vapeurs légères peuvent s'échapper lors de l'utilisation initiale, ceci est normal.
8. Lorsque la température désirée est atteinte, ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton de libération, placer les ingrédients dans le panier de cuisson et descendre doucement le panier dans l'huile.  
**NOTE** : Vérifier le processus de cuisson à travers le hublot situé sur le couvercle.
9. Une fois la cuisson terminée, soulevez délicatement le panier à cuisson et accrochez-le sur le bord de la friteuse à l'aide du porte-gouttes. (Fig.C)  
**NOTE** : Vérifier si les aliments frits sont prêts. S'ils ne le sont pas encore, simplement remettre le panier de cuisson dans la friteuse pour quelques minutes supplémentaires.
10. Régler le contrôle de température à la position MIN et débranchez-le de la prise de courant.  
**NOTE**: Fermer le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer, le nettoyer ou de le ranger.
11. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, ensuite de l'appareil.
12. Fermer le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

GUIDE	HUILE
MIN	3,5 tasses / 0,83L
MAX	6 tasses / 1,4L

# TABLEAU DE CUISSON\*

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

ALIMENT	TEMPÉRATURE DE L'HUILE	MINUTES
Frites congelées (coupe régulière)	170 °C / 340 °F	8-10
Frites congelées (coupe julienne)	170 °C / 340 °F	7-9
Pommes de terre fraîches	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 poulet	177 °C / 350 °F	4-6
Galettes de poisson	170 °C / 340 °F	3-5
Crevettes congelées	170 °C / 340 °F	4-8
Tempura de légumes	163 °C / 325 °F	4-8
Rouleaux de printemps congelés	190 °C / 374 °F	4-5
Beignes*	190 °C / 374 °F	2-4

\*Ces aliments sont meilleurs lorsqu'ils sont frits en très petites quantités pour conserver leur forme individuelle. Faire frire 3-4 morceaux à la fois.

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

## CONSEILS

**NOTE :** Pour de meilleurs résultats, veuillez lire les conseils suivants.

- Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les plus gros aliments. Éviter les morceaux trop épais.
- Pour éviter un débordement et afin de prolonger la durée de vie de l'huile, veuillez sécher les aliments avant de les faire cuire.
- NE jamais dépasser le niveau MAX. Remplissez toujours la cuve au moins jusqu'au niveau MIN.
- NE dépasser jamais la limite de sécurité maximale – produits frais 200 g / 7 oz, produits congelés 300 g / 10 ½ oz.
- NE rien mettre sur le dessus de l'appareil ou sur le filtre permanent.
- Durant la cuisson, l'indicateur lumineux s'allume et s'éteint pour indiquer que la température est bien réglée.
- La température de l'huile est cruciale pour la friture. Pour éviter les aliments en gras saturés, la température de l'huile doit être entre 170 °C et 190 °C / 340 °F et 374 °F.

- Pour faire cuire plus d'aliments frits, ajouter de l'huile au besoin, régler le cadran de commande de température à la température requise, attendre que le voyant lumineux s'éteigne et que l'huile soit prête avant de placer le nouvel aliment dans l'huile.  
**NOTE** : Les huiles recommandées pour la friture sont l'huile végétale, l'huile de canola, l'huile d'arachide ou l'huile de pépins de raisin. Nous ne suggérons pas d'utiliser avec des huiles de noix, autres que l'huile d'arachide.  
**NOTE** : L'huile d'olive est une huile saine avec beaucoup de saveurs par contre, l'huile d'olive extra vierge a un point de fumage bas et ne doit pas être utilisée pour frire à haute température, sauf si elle est mélangée avec de l'huile végétale.  
**NOTE** : L'huile devient très foncée après plusieurs fritures, il est alors le temps de la changer. Changez l'huile après un maximum de 8 utilisations.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la cuve de cuisson ou dans le panier de cuisson. Des changements soudains de températures peuvent provoquer une déformation du métal, entraînant un fond inégal. Laisser les pièces refroidir par elles-mêmes ou placez-les dans une eau tiède savonneuse.
- Le couvercle et le boîtier de la friteuse compacte deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utiliser des gants de cuisine.  
**ATTENTION** : Ne toucher pas le panier de cuisson tout de suite après utilisation, car il sera très chaud. Tenir le panier de cuisson seulement par la poignée du panier.  
**ATTENTION** : Lorsque l'huile est très chaude, soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou manipuler le produit.  
**MISE EN GARDE** : NE PAS placer le panier de cuisson sur un comptoir, il pourrait tacher ou brûler le comptoir. Utiliser un sous-plat.  
**MISE EN GARDE** : Toujours débrancher le produit lorsqu'il n'est pas en fonction ou qu'il est laissé sans surveillance.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION** : Assurez-vous que l'appareil soit débranché de la prise électrique murale et que l'huile soit complètement refroidie avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil.

## FILTRE ET RANGER L'HUILE

**NOTE** : Assurez-vous que l'huile soit complètement refroidie avant de la manipuler (au moins 2 heures).

1. Enlever le couvercle. (FIG.1)
2. Versez l'huile à l'aide du bec verseur situé à l'arrière de la friteuse compacte dans un entonnoir recouvert d'un coton à fromage ou d'un filtre à café pour récupérer les débris. Conserver dans un récipient hermétique dans un endroit sombre et frais. (FIG.3)



**Bec verseur en coin**

**FIG 3.**

## CHANGEMENT DE L'HUILE

**NOTE :** Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et jetez-la avec les ordures ménagères conformément à la réglementation de votre localité. Assurez-vous que l'huile soit complètement refroidie avant de la manipuler. (au moins 2 heures).

**NOTE :** L'HUILE DOIT être changée après un maximum de 8 utilisations.

## NETTOYAGE

**NOTE :** Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

1. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant de déplacer et de le nettoyer. (approx. 2 heures)
2. Retirer le couvercle et le panier de cuisson.
3. Placer le panier de cuisson et la poignée du panier dans le lave-vaisselle ou nettoyer avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse.
4. Ne pas mettre le couvercle dans l'eau, lavez-le en utilisant un chiffon ou une éponge trempée dans une eau tiède avec un peu de détergent à vaisselle liquide. Nous recommandons de nettoyer le hublot après chaque usage en l'essuyant avec une éponge et du jus de citron. Laisser le hublot sécher à la température ambiante ou nettoyer-le avec un chiffon de coton.
5. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer, cela pourrait endommager la surface antiadhésive.
6. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
7. Bien sécher toutes les pièces avant de les replacer.
8. Pour le rangement, replacer le couvercle sur la friteuse. Ranger le produit dans un endroit sec et frais.

**NOTE :** Si vous ne conservez pas l'huile dans la friteuse, vous pouvez ranger le panier et la poignée du panier à l'intérieur de la friteuse.

**NOTE :** Le couvercle est muni d'un filtre métallique permanent, vous n'avez pas besoin de le changer.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas. Ou L'indicateur lumineux rouge de mise en fonction ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche principale dans une prise murale polarisée.
	L'appareil est endommagé.	Arrêter d'utiliser la friteuse compacte et contactez le service à la clientèle et reportez-vous à la section garantie.
	Le bouton du contrôle de température est à MIN	Tourner le bouton de contrôle de température dans le sens horaire jusqu'à ce que la température du thermostat soit dépassée.
	La protection contre la surchauffe a été activée.	Tourner le bouton de contrôle de température dans le sens antihoraire et retirer la prise. 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 HERITAGE.

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



IMPRIMÉ EN CHINE POUR : LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
SERVICE À LA CLIENTÈLE : STARFRIT.COM/FR/CONTACTEZ-NOUS

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

**www. Starfrit.com**

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



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

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