

HERITAGE

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



AIR FRYER CONVECTION OVEN FOUR CONVECTION AVEC FRITEUSE À AIR CHAUD

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

P.2
P.11

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023615	120	1700	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 or air fryer convection oven in water or any other liquid.
- B. Do not touch hot surfaces. Use handles, buttons or knob.
- 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 outlets 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
- 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 oven accessories or the inside of air fryer convection oven during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use handle to open the oven.
- H. To avoid burns, use extreme caution when removing air fryer convection oven accessories or disposing of hot grease.
- I. The air fryer basket, oven rack and baking pan are designed for use within this appliance only.
- 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, back wall, curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- L. 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.

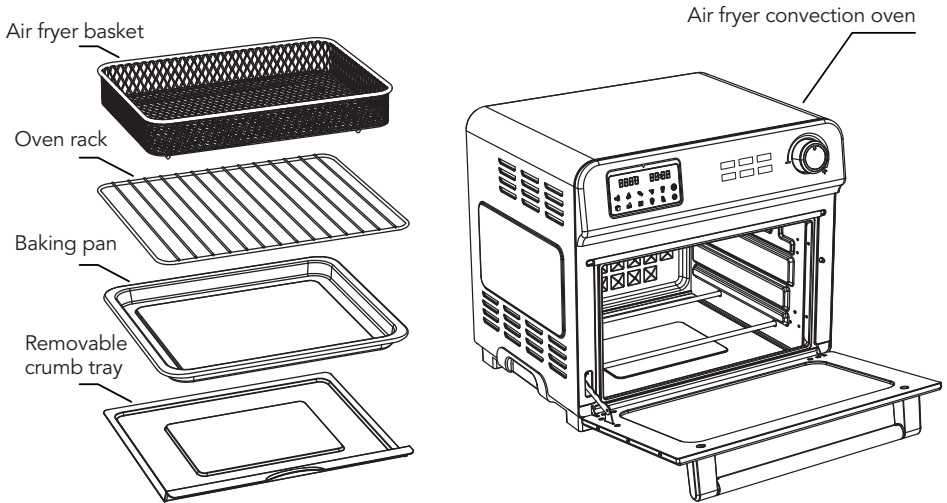
- M. Do not use this air fryer convection oven for anything other than its intended purpose.
- N. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.
- O. This air fryer convection oven is intended for indoor, household use. Do not use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- P. 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.
- Q. 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.
- R. Always place the product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces or under a wall cabinet.
- S. Oversize foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in the air fryer convection oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
- T. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- U. Do not attempt to dislodge food from the removable crumb tray when the air fryer convection oven is plugged into an electrical outlet.
- V. 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.
- W. 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.
- X. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot foods or other hot elements.
- Y. To disconnect, push the start/cancel button, the control display will show the word "OFF" then remove the plug from the wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

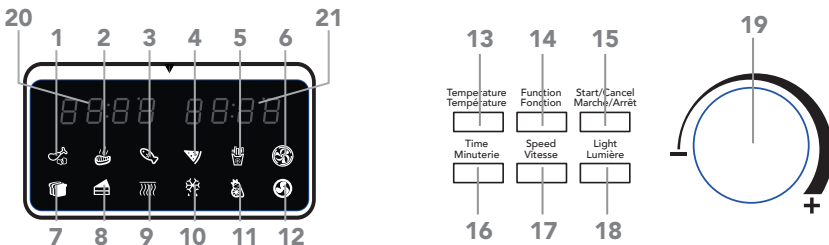
GROUNDING PLUG: As a safety feature, this appliance has equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician 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.

COMPONENTS



CONTROL PANEL FEATURES



13. Temperature button

- After having selected the function, press the Temperature button to set the desired temperature. The LCD screen displaying the temperature will blink (refer to number 20), you may now adjust the temperature by turning the select dial (refer to number 19). Turn the select dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.

14. Function button

- Press the Function button and turn select dial until the desired cooking function is displayed on the LCD screen, the selective cooking function will blink. Each function is preprogrammed at a preset temperature and cooking time (adjustable).

15. Start/Cancel button

- Press to start or stop the oven after settings have been established.

16. Time button

- After having selected the function, press the Time button to set the desired cooking time. The LCD screen displaying the cooking time will blink (refer to number 21), you may now adjust the time by turning the select dial (refer to number 19). Turn the select dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time.

17. Speed button

- Press the Speed button to choose between convection or air fryer functions. The single-fan icon (refer to number 12) will illuminate when fan is operating at low speed. The double-fan icon (refer to number 6) will illuminate when fan is operating at high speed. For crispier results, use the air fryer function (double-fan).

18. Oven light button

- Press the Light button to turn on/off the light inside the air fryer convection oven.

19. Select dial

- Use to adjust time, temperature or cooking function. Turn select dial until the desired setting is displayed on the LCD screen to the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature and cooking time (adjustable).

20. Temperature display

- Digital display for indicating cooking temperature.

21. Time display

- Digital display indicating remaining cooking time.

BEFORE FIRST USE

(Read the instructions before first use)

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not reoccur after appliances has been used a few more times.

1. Remove and discard any packaging, sticker, or promotional labels/materials before first use.
2. Remove and clean the air fryer basket, crumb tray, oven rack and baking pan in warm soapy water using a non abrasive sponge and dry thoroughly.

3. Wipe the inside and outside of the air fryer with a damp cloth. Dry thoroughly.
4. Place the air fryer convection oven on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of at least 2 to 4 inches (5 to 10 cm) away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use the air fryer oven on heat-sensitive surfaces.
5. Insert the crumb tray into the air fryer oven.
6. Close the air fryer door.

HOW TO USE

(Read the instructions before use)

Each air fryer oven 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.

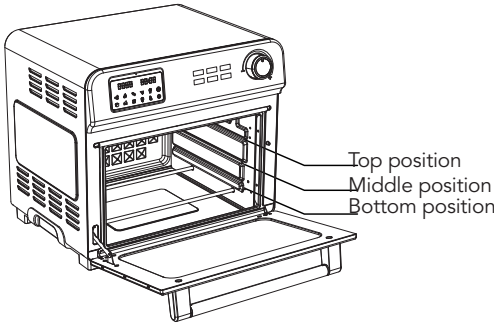
NOTE: Run the air fryer oven empty for 20 minutes to remove any protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the air fryer oven may emit vapours. These vapours are safe and are not detrimental to the performance of the air fryer oven.

1. Place the air fryer oven on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of at least 2 to 4 inches (5 to 10 cm) away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use the air fryer oven on heat-sensitive surfaces.
2. Insert the crumb tray into the air fryer oven.
3. Connect the plug into a wall outlet.
NOTE: The air fryer oven will emit a sound and the LCD screen will illuminate. The word OFF will appear.
4. Place seasoned food on the desired cooking pan, air fryer basket or oven rack and place it inside the air fryer convection oven.
5. Close the air fryer door.
6. Press the Start/Cancel button to activate the air fryer oven, the LCD screen will display, and icon function will blink.
7. Press function button and turn the select dial until the indicator on the LCD reaches the desired function.
NOTE: The temperature is displayed in the LCD screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, press temperature button and turn the select dial to adjust. Turn the select dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.
8. If needed to change the cooking time, press Time button to switch from blinking temperature to blinking time to adjust.
NOTE: The cooking time is displayed in the LCD screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. Turn the select dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time.
9. Press the Start/Cancel button to select the function and time.
10. While the air fryer convection oven is in operation, the LCD screens will blink (set temperature and remaining time).
NOTE: Press Start/Cancel button at any time to stop the cooking process.
11. Once remaining time is over, appliances will beep 5 times and automatically switch to OFF mode.

12. Open the air fryer oven door.
13. Use oven mitts to remove hot trays from the air fryer oven and tongs to handle hot food.
WARNING: Do not store any objects on the top of the oven. The exterior of the air fryer oven gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.
WARNING: Do not immerse body, electrical cord or plug-in water or any other liquid.

OVEN RACK AND PAN POSITION







- Please refer to the image and cooking chart below for oven rack placement.



PRESET COOKING CHART*

Refer to the CONTROL PANEL FEATURES images.

NO.	Function	Icon	Temperature	Time (min)	Type and position of rack and pan	Fan speed
1	Chicken		450°F / 232°C	20	Oven Rack or air fryer basket Middle position	High
2	Beef		450°F / 232°C	12	Baking/Drip Pan Middle position	Low
3	Fish		450°F / 232°C	25	Oven rack Middle position	Low
4	Pizza		450°F / 232°C	15	Oven rack Middle position	Low
5	Fries		450°F / 232°C	15	Oven Rack or air fryer basket Middle position	High
7	Toast		450°F / 232°C	5	Oven rack Middle position	Low
8	Bake		350°F / 177°C	35	Oven rack (plate) Bottom position	Low

NO.	Function	Icon	Temperature	Time (min)	Type and position of rack and pan	Fan speed
9	Broil		450°F / 232°C	5	Baking/Drip Pan Top position	Low 
10	Warm		140°F / 60°C	30	Baking/Drip Pan Bottom position	Low 
11	Dehydrate		140°F / 60°C	60	Air fryer basket Top position	Low 

*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 cooking time than larger foods.
- Mixing/stirring smaller foods halfway through the cooking process will optimize results and result in evenly cooked foods.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in single layers.
- Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times accordingly. Do not slow cook frozen foods.
- When baking, premade dough requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Fresh foods do not contain the same oils and fats as prepared foods. For golden, crispier foods like french fries, mix homemade french fries in a bowl with oil.
- Cook chicken until it reaches an internal temperature of 69°C/155°F and 74°C/165°F when rested.

CLEANING

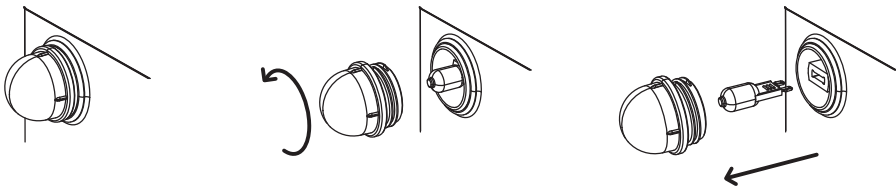
WARNING: Ensure the air fryer convection oven is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool down completely before handling or cleaning it.

- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
- Do not apply the cleaning agent directly onto the air fryer convection oven, use a cloth to clean the air fryer. Do not use excess pressure when cleaning the area of the control panel as it may remove markings over time.
- Use a damp soapy cloth or sponge to clean the interior walls and bottom of the oven (remove the removable crumb tray first). Never use harsh abrasives or corrosive products including oven cleaner sprays. Doing so may damage the surface of the air fryer oven. Never use steel wool pads on the air fryer convection oven or accessories.
- Oven rack, baking/drip pan, air fryer basket and removable crumb tray should be hand-washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. These parts are not dishwasher safe.

- Clean the removable crumb tray after each use. Excess food particles may cause smoking and will be hard to remove from the tray. To remove baked-on grease or burnt food particles you can soak the removable crumb tray in hot, soapy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the removable crumb tray in place.
- Top interior of the air fryer convection oven should be cleaned to remove excess grease that may accumulate after cooking greasy foods. Doing so will prevent smoking in the air fryer convection oven during subsequent uses.

REPLACING BULB

WARNING: Always unplug the air fryer convection oven and let cool before replacing bulb. Only use bulbs sourced from Heritage and designed for this device only. Contact customer service for more information.



1. Remove all accessories from the inside of the oven before replacing the light.
2. The light is located on the right-hand side inside the air fryer convection oven. Position your fingers on the outside the light cover and gently unscrew the cover counter clockwise from the oven wall to remove it.
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.
4. Use a soft cloth to insert the new bulb. Do not touch the surface of the bulb directly with your finger, it can damage the bulb.
5. Place the bulb cover into initial position on the right-hand side of the air fryer convection oven and screw clockwise. Make sure the bulb housing is attached securely into position.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Air fryer oven will not turn "ON".	Plug the power cord into a wall socket into an independent outlet. Reset the circuit breaker if necessary.

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Foods are not cooked evenly.	Preheat the oven. Increase cooking temperature or cooking time. Check halfway through the process and turn food if needed. Cook similar-sized foods together and cook food in single layer.
White smoke is coming out of the oven.	The oven may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal. Excess oil or fatty foods may produce white smoke. Make sure the inside of the oven is cleaned properly.
Black smoke is coming out of the air fryer convection oven.	Immediately turn off the oven then unplug power cord. Cool the oven to room temperature. Wait for smoke to clear before opening the oven door or pulling out the tray, basket or rack.

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, 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.**



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023615	120	1700	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : 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 le four convection avec friteuse à air chaud dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées, les boutons ou le bouton rotatif.
- C. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou 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 en présence d'un enfant.
- 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, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
- F. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- G. Ne pas toucher aux accessoires du four ou l'intérieur du four convection avec friteuse à air chaud pendant un cycle de cuisson, car ils seront extrêmement chaud et peuvent causer des brûlures sévères. Toujours utiliser la poignée pour ouvrir le four.
- H. Pour éviter les brûlures, faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait d'accessoires du four convection avec friteuse à air chaud ou de graisse chaude.
- I. La grille de cuisson et le plateau ont été conçus pour être utilisés uniquement à l'intérieur du four.
- J. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.

- K. Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des armoires de cuisine, de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable.
- L. Ne pas faire usage 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 peut causer des blessures.
- M. Ne jamais utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N. Ne pas déposer d'ustensiles ou des plats de cuisson sur la porte vitrée.
- O. Le four convection avec friteuse à air chaud a été conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à toutes autres fin que pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil a été conçu uniquement pour être utilisé sur un comptoir.
- P. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou toucher à des surfaces chaudes, car cela pourrait causer des trébuchements et le contenu chaud de l'appareil pourrait se renverser et causer des brûlures et des blessures.
- Q. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- R. 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 ou sous une armoire de cuisine.
- S. Des aliments de grands formats, des aliments dotés d'un emballage métallique ou des ustensiles ne doivent pas être placés à l'intérieur du four convection avec friteuse à air chaud, car il pourrait y avoir un risque d'incendie ou de décharge électrique.
- T. Ne pas envelopper le ramasse-miettes ou toute autre composante du four friteuse avec du papier métallique. Le four pourrait surchauffer.
- U. Ne pas tenter de déloger des aliments collés sur le ramasse-miettes amovible pendant que le four convection avec friteuse à air chaud est branché dans une prise électrique.
- V. 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.
- W. Si cet appareil fonctionne mal ou à une défaillance pendant l'opération, débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique immédiatement. Ne pas tenter de le réparer ou de continuer à l'utiliser.

- X. Utiliser une extrême vigilance lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments chauds ou d'autres éléments.
- Y. Pour déconnecter, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt, l'écran de contrôle affichera le mot "OFF" puis retirez la fiche de la prise murale. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale facilement accessible en cas d'urgence immédiat, celle-ci sera facile à débrancher.

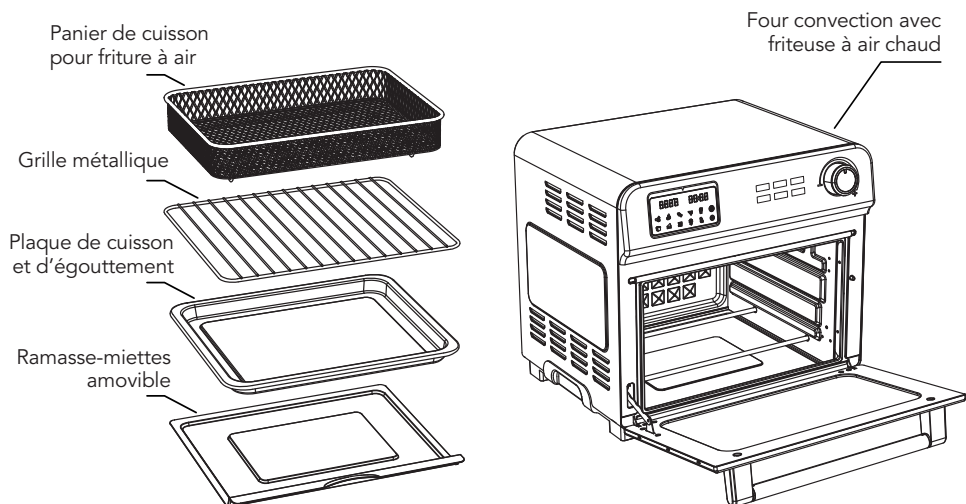
VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

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.

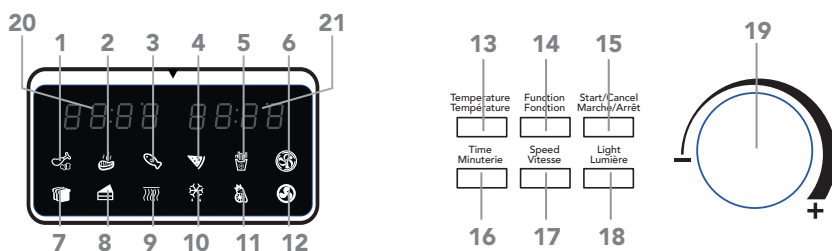
RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

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

COMPOSANTES



CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE



13. Bouton sélecteur de température

- Après avoir sélectionné la fonction désirée, appuyer sur le bouton température pour régler la température. L'écran LCD affichant la température clignotera (reportez-vous au numéro 20), vous pouvez maintenant régler la température en tournant la molette rotative (reportez-vous au numéro 19). Tourner la molette vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour augmenter la température.

14. Bouton sélecteur de fonction

- Appuyer sur le bouton de sélection fonction et tourner la molette rotative jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée s'affiche sur l'écran LCD, la fonction de cuisson sélectionnée clignotera. Chaque fonction est préprogrammée à la température et un temps de cuisson prédéfinis (réglable).

15. Bouton sélecteur de Marche/Arrêt

- Appuyer sur le bouton sélecteur pour démarrer ou arrêter le four une fois les réglages définis.

16. Bouton sélecteur de minuterie

- Suite à la sélection de la fonction, appuyer sur le bouton sélecteur minuterie pour régler le temps de cuisson. L'écran LCD affichant le temps de cuisson clignotera (reportez-vous au numéro 21), vous pouvez maintenant régler le temps en tournant la molette rotative (reportez-vous au numéro 19). Tourner la molette rotative vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour augmenter le temps de cuisson.

17. Bouton sélecteur de vitesse

- Appuyer sur le bouton sélecteur de vitesse pour choisir entre la fonction de convection (reportez-vous au numéro 12) ou friture à air (reportez-vous au numéro 6). L'icône d'un seul ventilateur s'allume lorsque le ventilateur fonctionne à basse vitesse ou convection. L'icône du double ventilateur s'allumera lorsque le ventilateur fonctionne à haute vitesse ou friture à air. Pour des résultats croustillants, utilisez la fonction double ventilateur ou friture à air.

18. Bouton sélecteur de lumière

- Appuyer sur le bouton sélecteur de lumière pour allumer ou éteindre la lumière intérieur du four à convection et friteuse à air.

19. Molette rotative

- Utiliser la molette rotative pour ajuster la durée, la température ou la fonction de la cuisson. Tournez la molette rotative jusqu'à ce que le réglage est affiché sur l'écran LCD. Chaque fonction est préprogrammée à la température et un temps de cuisson pré-réglés.

20. Affichage de la température

- Affichage numérique pour indiquer la température de cuisson. Celle-ci peut être modifier en tout temps en utilisant le bouton sélecteur de température et la molette rotative pour augmenter ou diminuer la température.

21. Affichage de la minuterie

- Affichage numérique pour indiquer le temps de cuisson. Celui-ci peut être modifier en tout temps en utilisant le bouton sélecteur de minuterie et la molette rotative pour augmenter ou diminuer le temps nécessaire de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

(Lire les instructions avant la première utilisation)

NOTE : Lors de la première utilisation, il est possible que certaines composantes de l'appareil produisent une légère fumée ou de la vapeur en chauffant. Ce phénomène est normal et il n'y a pas lieu de s'en inquiéter.

1. Retirer l'emballage, les autocollants et étiquettes de promotion avant la première utilisation.
2. Retirer et laver le panier de cuisson pour friteuse à air, le ramasse-miettes, la grille métallique et la plaque de cuisson dans l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive et sécher complètement.
3. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four friteuse à air avec un linge humide. Sécher complètement.
4. Placer le four friteuse sur une surface plane et stable et à une distance minimale de 5 à 10 cm (2" à 4") du mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Ne pas faire fonctionner le four friteuse sur des surfaces sensibles à la chaleur.
5. Insérer le ramasse-miettes dans le four friteuse.
6. Fermer la porte du four.

UTILISATION (Lire les instructions avant l'utilisation)

Chacune des fonctions du four friteuse à air chaud est préprogrammée avec des configurations recommandées pour l'élément chauffant, les temps et les températures de cuisson. Ces configurations sont basées sur des recettes et des tests que nous avons effectués. Cependant, nous recommandons de faire vos propres expériences selon les recettes choisies, la quantité de nourriture et vos goûts personnels.

NOTE : Faire fonctionner le four friteuse vide pendant 20 minutes pour libérer les éléments chauffants de toutes substances protectrices. S'assurer que l'endroit est bien aéré, car des émanations pourraient se dégager du four friteuse. Ces émanations sont tout à fait normales et ne sont pas nuisibles à la performance du four friteuse.

1. Placer le four friteuse sur une surface plane, stable et à une distance minimale de 5 à 10 cm du mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Ne pas faire fonctionner le four friteuse sur des surfaces sensibles à la chaleur.
2. Insérer le ramasse-miettes dans le four friteuse.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
NOTE : Le four friteuse émettra un signal sonore et l'écran LCD s'illuminera. Le mot «**OFF**» apparaîtra à l'écran.
4. Placer les ingrédients assaisonnés sur la plaque de cuisson, le panier de la friteuse à air ou sur la grille métallique et l'insérer dans le dans le four friteuse à air chaud.

5. Fermer la porte du four.
6. Appuyez sur le bouton Marche /Arrêt pour activer le four à friteuse à air, l'écran LCD s'affichera et les fonctions clignoteront.
7. Appuyez sur le bouton sélecteur de fonction et tournez la molette rotative jusqu'à ce que l'icône sur l'écran LCD atteigne la fonction souhaitée.
NOTE : La température est affichée sur l'écran LCD à gauche. Chaque fonction est préprogrammée à une température prédéfinie. Si nécessaire, appuyez sur le bouton sélecteur de température et tournez la molette rotative vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour augmenter la température.
8. Si nécessaire, modifier le temps de cuisson en appuyant sur le bouton sélecteur minuterie. Affichage du temps se mettra à clignoter pour ajuster.
NOTE : Le temps de cuisson est affiché sur l'écran LCD à droite. Chaque fonction est préprogrammée à un temps prédéfini. Si nécessaire, appuyez sur le bouton de sélecteur minuterie et tournez la molette rotative vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour augmenter le temps de cuisson.
9. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour sélectionner la fonction et le temps de cuisson.
10. Pendant que le four friteuse est en fonction, l'écran LCD clignotera avec la température sélectionnée et le temps de cuisson restant.
NOTE : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour interrompre la cuisson en tout temps.
11. Quand le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émettra 5 signaux sonores et se mettra automatiquement en mode «**OFF**».
12. Ouvrir la porte du four friteuse.
13. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer des plateaux chauds du four friteuse et des pinces pour manipuler les aliments chauds.
ATTENTION : Aucun objet ne doit être placé sur le dessus du four. L'extérieur du four friteuse devient extrêmement chaud quand il est en fonction. Garder hors de la portée des enfants.
ATTENTION : Ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquides.

POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

- Veuillez consulter l'image et le tableau ci-dessous pour la position de la grille métallique.

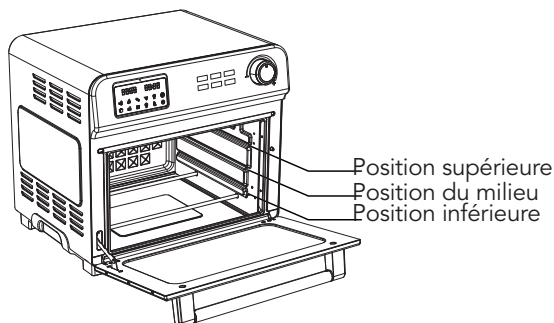






















TABLEAU DE CUISSON PRÉRÉGLÉE *

NO	Fonction	Icône	Température	Temps (min.)	Type et position de la grille ou de la plaque	Ventilation
1.	Poulet		450°F / 232°C	20	Grille métallique ou panier friteuse à air Position du milieu	Élevée 
2.	Boeuf		450°F / 232°C	12	Grille métallique ou panier friteuse à air Position du milieu	Basse 
3.	Poisson		450°F / 232°C	25	Grille métallique Position du milieu	Basse 
4.	Pizza		450°F / 232°C	15	Grille métallique Position du milieu	Basse 
5.	Frites		450°F / 232°C	15	Grille métallique ou panier friteuse à air Position du milieu	Élevée 
7.	Grille-pain		450°F / 232°C	5	Grille métallique Position du milieu	Basse 
8.	Cuire		350°F / 177°C	35	Grille métallique (assiette) Position inférieure	Basse 
9.	Griller		450°F / 232°C	5	Plaque de cuisson et d'égouttement Position supérieure	Basse 
10.	Réchaud		140°F / 60°C	30	Plaque de cuisson et d'égouttement Position inférieure	Basse 
11.	Déshydrater		140°F / 60°C	60	Panier friteuse à air Position supérieure	Basse 

* Ce tableau est une référence uniquement. Les temps de cuisson peuvent varier.

* Secouer les aliments à la mi-cuisson si applicable.

CONSEILS

- Les aliments de petit format prennent généralement moins de temps à cuire que les aliments de plus grand format.
- Mélanger et remuer les aliments à la mi-cuisson donnera de meilleurs résultats et assurera une cuisson uniforme des aliments.
- Pour obtenir de meilleurs résultats le plus rapidement possible, frire à l'air chaud les aliments en une seule couche.
- Les aliments froids prendront plus de temps à cuire que les aliments qui ont été préalablement saisis ou chauffés. Ajuster le temps de cuisson en conséquence. Ne pas cuire lentement des aliments congelés.
- La pâte déjà préparée nécessite moins de temps de cuisson que la pâte faite maison.
- Les aliments frais ne contiennent pas les mêmes huiles et matières grasses que les aliments déjà préparés du commerce. Pour obtenir des aliments dorés et plus croustillants comme les frites, mélanger dans un bol des frites faits maison avec de l'huile.
- Cuire le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 69 °C/155 °F et 74 °C/165 °F au repos.

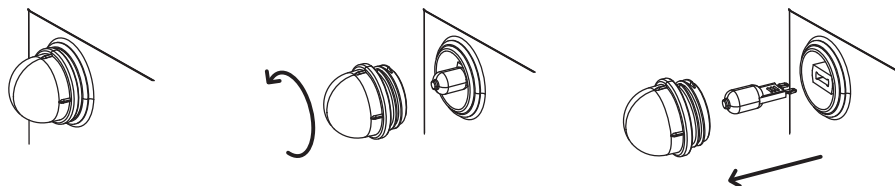
NETTOYAGE

ATTENTION : S'assurer que le four convection avec friteuse à air chaud est débranché de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.

- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, car ils pourraient endommager le fini extérieur de l'appareil. Utiliser un linge propre et humide et sécher complètement.
- Ne pas appliquer de produits nettoyants directement sur la surface du four friteuse, utiliser un linge pour nettoyer le four. Ne pas exercer une pression excessive en nettoyant la surface du panneau de contrôle. Avec le temps, les informations imprimées sur le panneau pourraient disparaître.
- Utiliser un linge humide et savonneux pour nettoyer les parois internes ainsi que le fond du four friteuse (retirer le plateau ramasse-miettes avant). Ne jamais utiliser de produits abrasifs et corrosifs de même que des nettoyants pour le four en aérosol. Ces produits peuvent endommager la surface du four friteuse. Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier sur le four friteuse et les accessoires.
- La grille métallique, la plaque de cuisson, le panier de la friteuse à air chaud et le plateau ramasse-miettes amovible devraient être lavés dans une eau chaude savonneuse avec un tampon ou une brosse en nylon.
- Nettoyer le ramasse-miettes après chaque utilisation. Des particules d'aliments peuvent brûler et faire de la fumée qui sont plus difficiles à nettoyer ensuite. Pour laver la graisse accumulée et les résidus d'aliments brûlés, laisser tremper le plateau dans une eau chaude savonneuse et utiliser des produits nettoyants non abrasifs. Ne jamais faire fonctionner le four friteuse sans le ramasse-miettes amovible.
- La partie supérieure du four friteuse doit être nettoyée pour éliminer la graisse accumulée après la cuisson d'aliments gras. Ceci éliminera la fumée qui pourrait se dégager du four friteuse lors des prochaines utilisations.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de remplacer l'ampoule. Utiliser uniquement une ampoule provenant de chez Starfrit et conçue uniquement pour cet appareil. Communiquer avec le service à la clientèle pour plus d'information.



1. Retirer les accessoires (grille métallique, plaque de cuisson, etc.) du four avant de remplacer l'ampoule.
2. L'ampoule se trouve du côté droit à l'intérieur du four convection avec friteuse à air chaud. Mettre vos doigts sur l'extérieur du dôme de plastique et dévisser (sens contraire des aiguilles d'une montre) doucement le dôme de plastique pour la retirer.
3. Retirer l'ampoule de son emplacement.
4. Utiliser un linge doux pour insérer la nouvelle ampoule. Ne pas toucher directement la surface de l'ampoule avec vos doigts. L'ampoule pourrait être endommagée.
5. Remettre le dôme de plastique dans son emplacement dans sa position initiale sur le côté droit du four friteuse et visser dans le sens horaire. S'assurer que le dôme de plastique est solidement en place.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le four convection avec friteuse à air chaud ne se met pas en marche.	Brancher le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise différente. Réenclencher le disjoncteur si nécessaire.
Les aliments ne cuisent pas uniformément.	Préchauffer le four. Augmenter la température de cuisson ou le temps de cuisson. Vérifier à la mi-cuisson et retourner les aliments si nécessaire. Cuire les aliments de dimension semblable ensemble.
De la fumée blanche s'échappe du four.	De la fumée blanche peut s'échapper du four lors de la première utilisation. Ceci est normal. De la graisse accumulée ou des aliments gras pourraient produire de la fumée blanche. S'assurer que l'intérieur du four est nettoyé adéquatement.
De la fumée noire s'échappe du four convection avec friteuse à air chaud.	Éteindre le four immédiatement et le débrancher le cordon d'alimentation. Laisser le four refroidir à la température ambiante. Attendre que la fumée disparaisse avant d'ouvrir le four ou de retirer la plaque, le panier ou la grille.

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 !



www.facebook.com/starfrit

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