

# HERITAGE

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



**7**<sup>IN</sup>  
**1**<sub>EN</sub>

## INDOOR AIR FRYER GRILL GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

P. 2

P. 22

## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023616	120	1660	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 handles or side handles.
- C. Keep the product out of the reach of children and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. 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 accessories (grill plate or air fry cooking basket) or the inside of the unit during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use handle to open the oven.
- H. DO NOT block the air intake vent or air outlet while the unit is working. Doing so will prevent an even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.
- I. To avoid burns, use extreme caution when removing the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL accessories or disposing of hot grease. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. Recommend use of long-handed utensil and protective hot pads or oven mitts.
- J. The cast aluminum grill plate and air fry cooking basket are designed for use within this appliance only. Ensure they are clean and dry. DO NOT use the appliance without the grill plate or air fry cooking basket installed.

- K. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- L. 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.
- 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. DO NOT use the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL for anything other than its intended purpose. DO NOT use the appliance for deep-frying.
- O. This 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL 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.
- S. Oversized foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, as they may create a risk of fire or electrical shock.
- 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 the cord from the outlet immediately. DO NOT attempt to repair or use a malfunctioning appliance.
- V. To disconnect, push the control button CANCEL to stop the unit, the control display will show the word OFF then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- W. To prevent possible sickness, always use a thermometer to validate that your food is properly cooked to the recommended temperatures.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

**GROUNDING PLUG:** As a safety feature, this appliance is 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 electrical shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of 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.

## PARTS AND COMPONENTS

1. Front Handle
2. Cover
3. Spiral Heating Element
4. Non-Stick Grease Pan
5. Side Handles
6. Main Unit
7. Digital Control Panel
8. Air Fry Cooking Basket
9. Heavy-duty aluminum grill plate
10. Air Intake Vent



## DIGITAL CONTROL PANEL



FUNCTIONS	Temperature (°F / °C)		Time (min.)	
	Default Temp	Temp Range	Default Time	Time Range
ROAST	390 °F (200 °C)	300 °F to 500 °F (149 °C to 260 °C)	30 minutes	1 min. to 1 hour < 30 min. - 1 min./step > 30 min. - 5 min./step
AIR FRYER	400 °F (204 °C)	300 °F to 450 °F (149 °C to 232 °C)	20 minutes	1 to 30 minutes 1 min./step
BAKE	350 °F (177 °C)	250 °F to 425 °F (121 °C to 218 °C)	30 minutes	10 min. to 2 hours < 30 min. - 1 min./step > 30 min. - 5 min./step
DEHYDRATE	105 °F (41 °C)	<b>Not adjustable</b>	2 hours	15 min. to 24 hours Short Press - 5 min./step Long Press - 30 min./step
FRIES	400 °F (204 °C)	<b>Not adjustable</b>	18 minutes	1 to 30 minutes
PROTEINS	450 °F (232 °C)	<b>Not adjustable</b>	12 minutes	1 to 30 minutes
AIR GRILL	400 °F (204 °C)	<b>Not adjustable</b>	15 minutes	1 to 30 minutes
	450 °F (232 °C)		15 minutes	
	500 °F (260 °C)		15 minutes	
	515 °F (268 °C)		10 minutes	

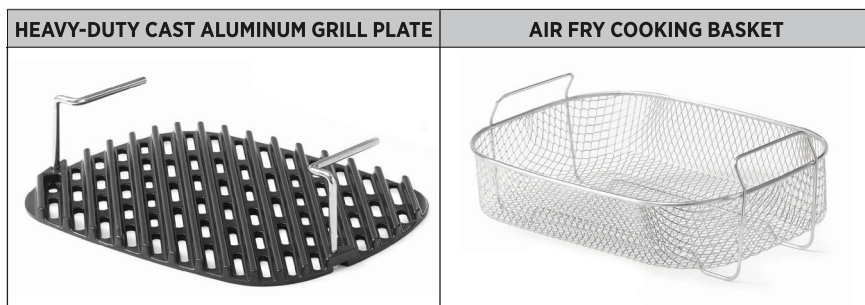
<p>Use to select desired temperature located at the left.</p> <p>Press PLUS to increase the temperature and MINUS to reduce the temperature.</p> <p>The LED screen will display the selected cooking temperature.</p>	<p>Use to select desired cooking time located at the right.</p> <p>Press PLUS to increase the time and MINUS to reduce the time.</p> <p>The LED screen will display the selected cooking time.</p>	<p>Press START button after settings have been established.</p>	<p>Press CANCEL button to stop the cooking function.</p> <p>The air fryer grill will display OFF on LED screen.</p>

## BEFORE INITIAL USE

### READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging, sticker, or promotional labels/materials before first use.
2. Remove and clean the air fry cooking basket, the grill plate and the grease pan in warm soapy water using a non-abrasive sponge and dry thoroughly. The air fry cooking basket, grill plate and grease pan are also dishwasher safe. NEVER clean the main unit in the dishwasher.
3. Wipe the inside and outside of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL with a damp cloth. Dry thoroughly.
4. Insert the desired cooking accessories (grill plate or air fry cooking basket) into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL. (Refer to image below)
5. Close the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.

**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 appliance has been used a few more times.



## HOW TO USE

### READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

Each 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL 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 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL empty for 20 minutes to remove any protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL may emit vapours. These vapours are safe and are not detrimental to the performance of the air fryer oven.

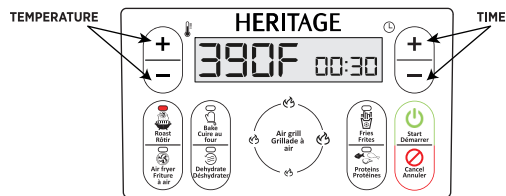
**NOTE:** Place the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of at least 6 inches (15.25 cm) away from the wall or from any objects on the countertop. DO NOT use the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL on heat-sensitive surfaces.

## ROAST

1. Open the cover and insert the grill plate into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.



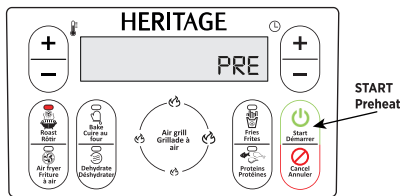
2. Connect the plug into a wall outlet.  
**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the ROAST button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (390°F at 30 minutes).



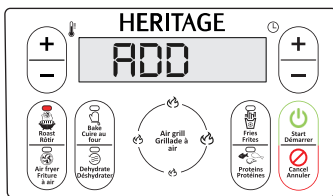
**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, use the TEMPERATURE buttons (PLUS + and MINUS -) at the left side of the control panel to adjust the temperature. Press MINUS to reduce the temperature or PLUS to increase the temperature.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

5. Press the START button to begin the PREHEAT. The word PRE will appear on the LED screen. It will take around 7 minutes to preheat, depending on the selected function and time setting.



- When PREHEAT is complete, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the word ADD will display on the LED screen.



- Open the cover and place seasoned food on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate, close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.  
**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.
- Once remaining time is over, 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.
- Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
- Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.
- Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## AIR FRYER

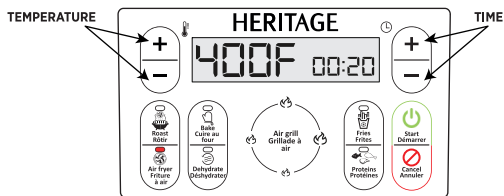
- Open the cover and insert the air fry cooking basket into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.



- Connect the plug into a wall outlet.  
**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
- Close the cover.



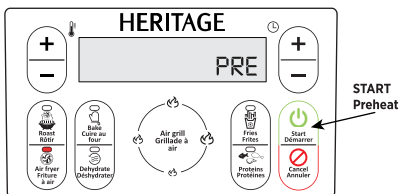
- Press the AIR FRYER button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (400 °F at 20 minutes).



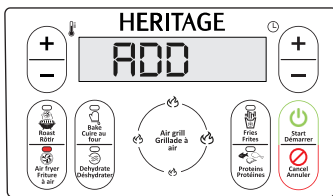
**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, use the TEMPERATURE buttons (PLUS + and MINUS -) at the left side of the control panel to adjust the temperature. Press MINUS to reduce the temperature or PLUS to increase the temperature.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

- Press the START button to begin the PREHEAT. The word PRE will appear on the LED screen. It will take around 7 minutes to PREHEAT, depending on the selected function and time setting.



- When PREHEAT is complete, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the word ADD will display on the LED screen.



- Open the cover and place seasoned food on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate, close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.

**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.

8. Once remaining time is over, 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.
9. Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
10. Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.
11. Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

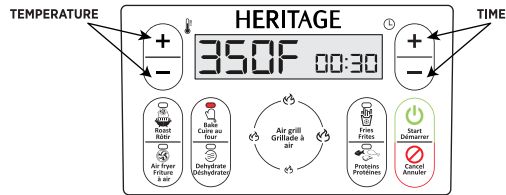
**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## BAKE

1. Open the cover and insert the grill plate into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.



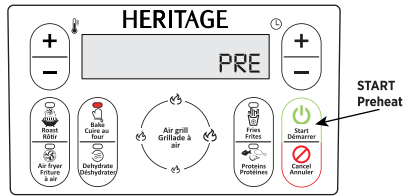
2. Connect the plug into a wall outlet.  
**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the BAKE button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (350°F at 30 minutes).



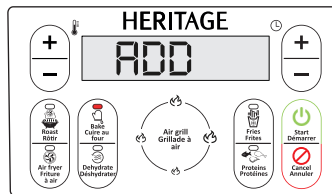
**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, use the temperature buttons (PLUS + and MINUS -) at the left side of the control panel to adjust. Press MINUS to reduce the temperature or PLUS to increase the temperature.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

- Press the START button to begin the PREHEAT. The word PRE will appear on the LED screen. It will take around 7 minutes to preheat, depending on the selected function and time setting.



- When PREHEAT is complete, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the word ADD will display on the LED screen.



- Open the cover and place seasoned food on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate, close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.

**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.

- Once remaining time is over, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.
- Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
- Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.
- Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

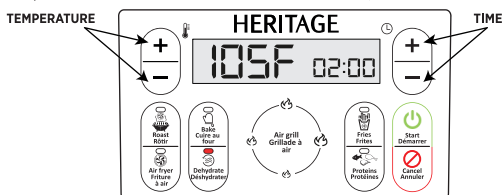
**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## DEHYDRATE

1. Open the cover and insert the air fry cooking basket into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.



2. Connect the plug into a wall outlet.  
**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the DEHYDRATE button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (105°F at 2 hours).



**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. This function use fix temperature. If needed, you can press CANCEL button to stop the unit.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

5. Open the cover and place seasoned food, fruits or vegetables on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate, close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.

**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.

6. Press the START button to begin to dehydrate your food.
7. Once remaining time is over, 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.
8. Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
9. Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.

- Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

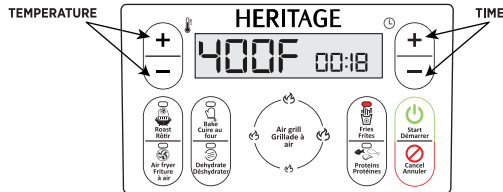
**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## FRIES

- Open the cover and insert the air fry cooking basket into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.



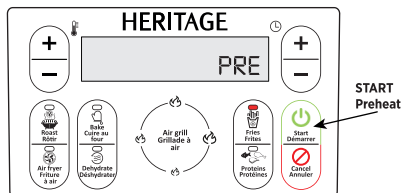
- Connect the plug into a wall outlet.  
**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
- Close the cover.
- Press the FRIES button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (400°F at 18 minutes).



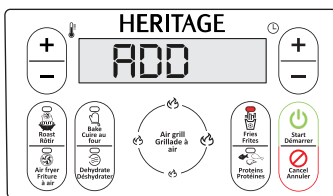
**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. This function use fix temperature. If needed, you can press CANCEL button to stop the unit.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

- Press the START button to begin the PREHEAT. The word PRE will appear on the LED screen. It will take around 7 minutes to preheat, depending on the selected function and time setting.



- When PREHEAT is complete, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the word ADD will display on the LED screen.



- Open the cover and place seasoned food on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate, close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.

**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.

- Once remaining time is over, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.
- Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
- Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.
- Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## PROTEINS

- Open the cover and insert the grill plate into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.

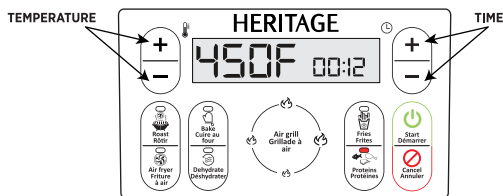


- Connect the plug into a wall outlet.

**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.

- Close the cover.

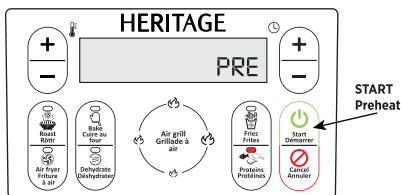
- Press the PROTEINS button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (450 °F at 12 minutes).



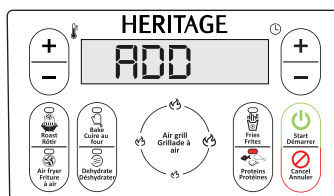
**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. This function use fix temperature. If needed, you can press CANCEL button to stop the unit.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

- Press the START button to begin the PREHEAT. The word PRE will appear on the LED screen. It will take around 7 minutes to preheat, depending on the selected function and time setting.



- When PREHEAT is complete, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the word ADD will display on the LED screen.



- Open the cover and place seasoned food on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate, close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.

**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.

- Once remaining time is over, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.

9. Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
10. Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.
11. Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## AIR GRILL

This function will allow you to control the temperature of the grill for perfect cooking and keep smoke out of your kitchen. When using the air grill function, place the air grill plate with the proper setting temperature. Below are recommended temperature levels for common ingredients.

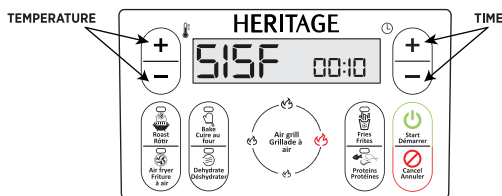
LOW (400 °F)	MEDIUM (450 °F)	HIGH (500 °F)	MAX (515 °F)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sausages</li> <li>• Calzones</li> <li>• Chicken wings</li> <li>• Meatballs</li> <li>• Zucchini</li> <li>• T-Bones</li> <li>• Shrimps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marinated or seasoned meat with sauce</li> <li>• Seafood (no shell)</li> <li>• Bacon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steaks</li> <li>• Burgers</li> <li>• Hot dogs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetables</li> <li>• Fruits</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Frozen seafood</li> <li>• Tataki</li> <li>• Scallops</li> </ul>

1. Open the cover and insert the grill plate into the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL.



2. Connect the plug into a wall outlet.
 

**Note:** The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the AIR GRILL button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate.

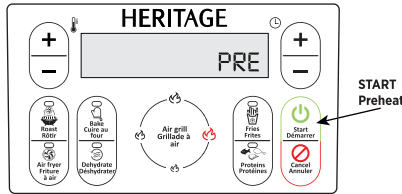




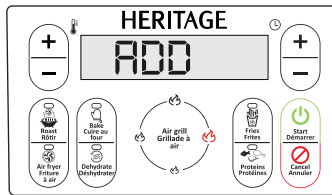
**Note:** The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature.

**Note:** The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function preprogrammed at a preset time. If needed, use the TIME buttons (PLUS + and MINUS -) at the right side of the control panel to adjust the time. Press MINUS to reduce the time or PLUS to increase the time.

5. Press the START button to begin the PREHEAT. The word PRE will appear on the LED screen. It will take around 7 minutes to preheat, depending on the selected function and time setting.



6. When PREHEAT is complete, the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the word ADD will display on the LED screen.



7. Open the cover and place seasoned food on the selected base plate (air fry cooking basket or grill plate). Once the food is on the plate close the cover. Cooking will begin, and the timer will start counting down.

**Note:** While the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is in operation, you can open the cover to check or flip the seasoned food. The timer will pause when the cover is opened and will automatically resume after it is closed.

8. Once remaining time is over, 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will beep 10 times and automatically switch to OFF mode. The word DONE will appear on the LED screen.
9. Open the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL cover.
10. Use a thermometer to validate that your seasoned food is properly cooked to the recommended temperatures. If need to cook the seasoned food longer, simply press the desired function and set the time and temperature as you need, then press the START button.
11. Use oven mitts to remove hot plate from the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL and tongs to handle hot food.

**WARNING:** DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

## 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
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 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 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 grease pan to let the unit cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
3. Remove the grease pan to let the unit cool down more quickly  
**Note:** You can also put the grease pan, air grill plate and air fry cooking basket in the dishwasher.  
**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the air grill plate, fill the grease pan with hot soapy water, put the basket or the grill plate in the grease pan and let the outer pot and basket or grill plate 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 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL in a cool, dry place.
- Never cut anything in the air fry cooking basket, grill plate or grease pan. DO NOT use utensils with sharp edges to avoid damage the non-stick surface.
- Never put cold water into the grease pan, air fry cooking basket or grill plate when they are hot. Sudden shifts in 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 grease pan, grill plate and air fry cooking basket.
- DO NOT place the hot air fry cooking basket or air grill plate on a countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT place the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL 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 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL 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.	Press the desired function and press START, wait until the preheating finish.
	The grease pan is not completely pushed in.	Push the grease pan in the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL completely into the main unit.
<b>Food is undercooked.</b>	The amount of food on the air fry cooking basket or grill plate is too large.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the TEMPERATURE using PLUS or MINUS the required temperature setting (see the COOKING CHART under TO USE).
	The preparation time is too short.	Set the TIME using PLUS or MINUS 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.	Set the TEMPERATURE using PLUS or MINUS to the required temperature setting (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.

Problem	Possible cause	Solution
<b>Food is burned.</b>	The food has been added before the preheating is completed.	Wait until the PREHEAT is finalized. Place the food when LED screen display ADD.
		Check progress throughout cooking and remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
<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 outer pot. The oil produces white smoke and the outer pot may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The grease pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the grease pan. Make sure you clean the grease pan 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 fry cooking 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.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

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



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023616	120	1660	60

# DIRECTIVES IMPORTANTES

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

**ATTENTION:** Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves et/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. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée du panier ou les poignées latérales.
- C. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants et de personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'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 les accessoires (grille ou panier de cuisson) ou l'intérieur de l'unité pendant un cycle de cuisson, car ils seront extrêmement chauds et pourraient causer des brûlures sévères. Toujours utiliser la poignée pour ouvrir le gril.
- H. NE PAS obstruer le conduit d'entrée d'air et de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonction. Car ceci pourrait endommager l'appareil, causer une surchauffe de l'appareil et même influencer la cuisson uniforme des aliments.
- I. Pour prévenir les brûlures, faire preuve d'extrême prudence lors de la manipulation du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 ou pour se débarrasser de graisse de cuisson chaude. Éviter les contacts lors du retrait des accessoires de l'appareil. L'utilisation d'un ustensile au manche long, de mitaines pour le four, et des tampons de protections est recommandée.

- J. La grille de cuisson en aluminium et le panier de la friteuse sont conçus pour être utilisés dans cet appareil uniquement. Assurez-vous qu'ils sont propres et secs. NE PAS utiliser l'appareil sans la plaque du gril ou le panier de cuisson correctement installés.
- K. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- L. Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Installer l'appareil loin des armoires de cuisine, mur du fond, rideaux, vêtements, linges à vaisselle et toute autre matière inflammable.
- 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. NE PAS utiliser le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue. NE PAS utiliser l'appareil pour la friture.
- O. Le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 est destiné à usage intérieur et domestique. NE PAS utiliser à l'extérieur ou pour toute autre fonction que celle pour laquelle il a été conçu. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur un comptoir uniquement.
- P. NE PAS laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, car vous risquez de trébucher et de tomber ou de renverser le contenu chaud de l'appareil et de vous brûler ou de vous blesser.
- Q. 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.
- 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.
- S. Les aliments de grand format, les emballages en aluminium ou des ustensiles ne doivent pas être insérés dans le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1, ceux-ci pourraient créer un risque d'incendie ou une décharge électrique.
- T. 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.
- U. 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.
- V. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil, l'écran affichera le mot OFF, retirer ensuite la fiche de la prise murale. Toujours brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible, de sorte que l'appareil pourra être débranché rapidement en cas d'urgence.
- W. Pour prévenir les intoxications alimentaires. Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées.

# VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

**FICHE AVEC MISE À LA TERRE :** par mesure de sécurité, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre, qui ne peut être branchée que dans une prise à trois fiches. NE PAS essayer de contourner ce dispositif de sécurité. Une connexion incorrecte du conducteur de mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique. Consulter un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de la prise.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES :** Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long. NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

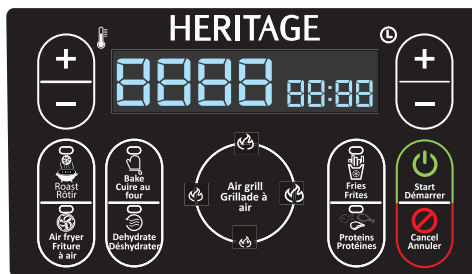
## PIÈCES ET COMPOSANTES

1. Poignée avant
2. Couvercle
3. Élément radiant en spirale
4. Récipient d'égouttement
5. Poignées latérales
6. Unité principale
7. Panneau de commande
8. Panier de cuisson
9. Grille de cuisson en aluminium
10. Prise d'air





## PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE



FONCTIONS	Température (°F / °C)		Temps de cuisson (min.)	
	Temp. par défaut	Plage de température	Temps par défaut	Plage de temps
RÔTIR	390 °F (200 °C)	300 °F à 500 °F (149 °C à 260 °C)	30 minutes	1 min. à 1 heure < 30 min. - 1 min./étape > 30 min. - 5 min./étape
FRITURE À AIR	400 °F (204 °C)	300 °F à 450 °F (149 °C à 232 °C)	20 minutes	1 à 30 minutes 1 min./étape
CUIRE AU FOUR	350 °F (177 °C)	250 °F à 425 °F (121 °C à 218 °C)	30 minutes	10 min. à 2 heures < 30 min. - 1 min./étape > 30 min. - 5 min./étape
DÉSHYDRATER	105 °F (41 °C)	<b>Non réglable</b>	2 heures	15 min. à 24 heures Pression courte - 5 min./étape Pression longue - 30 min./étape
FRITES	400 °F (204 °C)	<b>Non réglable</b>	18 minutes	1 à 30 minutes
PROTÉINES	450 °F (232 °C)	<b>Non réglable</b>	12 minutes	1 à 30 minutes
GRILLADE À AIR	400 °F (204 °C)	<b>Non réglable</b>	15 minutes	1 à 30 minutes
	450 °F (232 °C)		15 minutes	
	500 °F (260 °C)		15 minutes	
	515 °F (268 °C)		10 minutes	

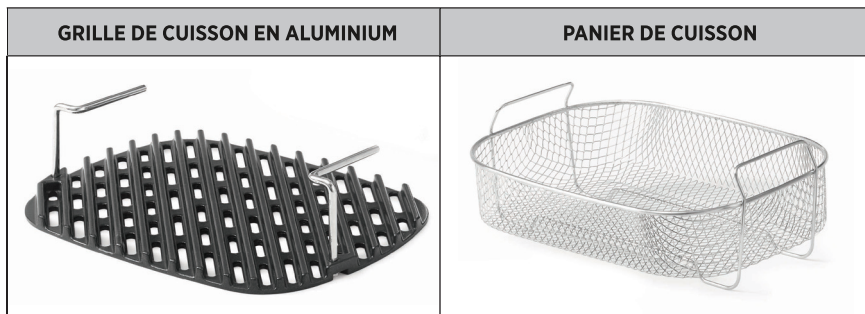
		 Start Démarrer	 Cancel Annuler
<p>Utiliser pour sélectionner la température désirée située à gauche.</p> <p>Appuyer sur PLUS pour augmenter la température et sur MOINS pour la réduire.</p> <p>L'écran LED affichera la température de cuisson programmée.</p>	<p>Utiliser pour sélectionner le temps de cuisson souhaité situé à droite.</p> <p>Appuyer sur PLUS pour augmenter le temps et sur MOINS pour le réduire.</p> <p>L'écran LED affichera le temps de cuisson programmé.</p>	<p>Appuyer sur la touche DÉMARRER après avoir configuré les fonctions.</p>	<p>Appuyer sur le touche ANNULER pour arrêter la fonction de cuisson.</p> <p>L'écran LED affichera le mot OFF.</p>

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

1. Retirer et jeter tout emballage, autocollant ou étiquette/matériel promotionnel avant la première utilisation.
2. Retirer et laver le panier de cuisson pour friteuse à air, la grille de cuisson et le récipient d'égouttement dans une eau chaude savonneuse en utilisant une éponge non abrasive et sécher complètement. Le panier de cuisson pour friteuse à air, la grille de cuisson et le récipient d'égouttement vont également au lave-vaisselle.  
NE JAMAIS laver l'unité principale de l'appareil dans le lave-vaisselle.
3. Avec un linge humide, essuyer l'intérieur et l'extérieur du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1. Sécher complètement.
4. Insérer les accessoires désirés (grille de cuisson ou panier de cuisson pour friteuse à air) à l'intérieur du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1. (Se référer à l'image ci-dessous)
5. Fermer le couvercle du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1.

**NOTE:** Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée et/ou une légère odeur peuvent se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal et disparaîtra rapidement. Il ne réapparaîtra pas après quelques utilisations supplémentaires de l'appareil.



## UTILISATION

### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Chacune des fonctions du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 est préprogrammée avec des temps et des températures de cuisson qui sont basés sur des recettes standard. Cependant, il est recommandé d'ajuster les réglages selon la quantité d'aliments, les préférences personnelles, etc.

**NOTE:** Faire fonctionner le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 vide pendant une vingtaine de minutes pour éliminer toute substance protectrice des éléments de cuisson. S'assurer que l'endroit est bien aéré, car l'appareil pourrait émettre de la fumée. Cette fumée est sans danger et n'influence d'aucune façon la performance du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1.

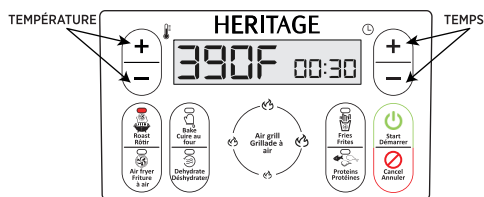
**NOTE:** Installer le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 sur une surface plane et stable. S'assurer qu'il y a un minimum d'espace, au moins 15,25 cm (6 po) entre le mur ou tout autre objet et l'appareil. NE PAS utiliser le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 sur une surface sensible à la chaleur.

## RÔTIR

1. Ouvrir le couvercle et insérer la grille de cuisson dans le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.



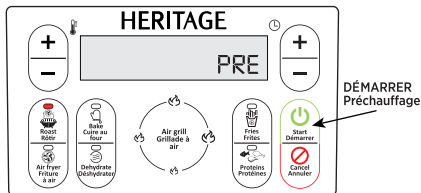
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.  
**Note:** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton RÔTIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés s'afficheront à l'écran par défaut (390 °F et 30 minutes).



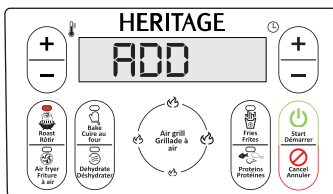
**Note:** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Si nécessaire, pour ajuster la température, appuyer sur les boutons de température (PLUS+ et MOINS -) à gauche du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire la température et PLUS pour l'augmenter.

**Note:** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS -) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

5. Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour amorcer le PRÉCHAUFFAGE. Le mot PRE apparaîtra sur l'écran LED. Le temps approximatif pour le préchauffage est d'environ 7 minutes, tout en tenant compte de la fonction et du temps de cuisson sélectionnés.



- Lorsque le PRÉCHAUFFAGE est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et le mot ADD apparaîtra à l'écran LED.



- Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.  
**Note:** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est refermé.
- Lorsque la cuisson est terminée, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et s'éteindra automatiquement. Le mot DONE apparaîtra à l'écran LED.
- Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.
- Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur le bouton DÉMARRER.
- Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

**ATTENTION:** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

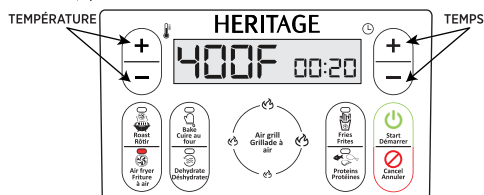
## FRITURE À AIR

- Ouvrir le couvercle et insérer le panier de cuisson pour friteuse à air dans l'appareil.



- Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.  
**Note:** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
- Fermer le couvercle.

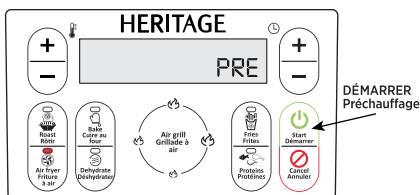
- Appuyer sur le bouton FRITURE À AIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson préprogrammés apparaîtront à l'écran (400 °F et 20 minutes) par défaut.



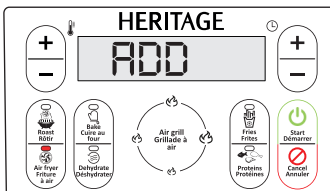
**Note:** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Si nécessaire, pour ajuster la température, appuyer sur les boutons de température (PLUS+ et MOINS -) à gauche du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire la température et PLUS pour l'augmenter.

**Note:** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS -) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

- Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour amorcer le PRÉCHAUFFAGE. Le mot PRE apparaîtra sur l'écran LED. Le temps approximatif pour le préchauffage est d'environ 7 minutes, tout en tenant compte de la fonction et du temps de cuisson sélectionnés.



- Lorsque le PRÉCHAUFFAGE est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et le mot ADD apparaîtra à l'écran.



- Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.

**Note:** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est fermé.

8. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et se mettra automatiquement en mode OFF. Le mot DONE apparaîtra sur l'écran LED.
9. Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.
10. Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur DÉMARRER.
11. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

**ATTENTION :** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

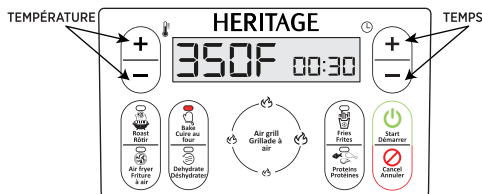
## CUIRE AU FOUR

1. Ouvrir le couvercle et insérer la grille de cuisson dans le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.



2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.
 

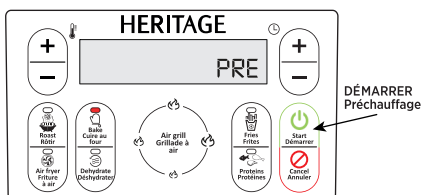
**Note :** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur la fonction CUIRE AU FOUR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront à l'écran (350 °F et 30 minutes).



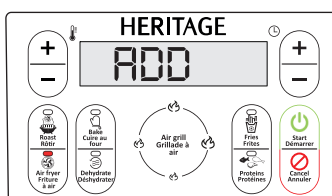
**Note :** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Si nécessaire, pour ajuster la température, appuyer sur les boutons de température (PLUS+ et MOINS -) à gauche du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire la température et PLUS pour l'augmenter.

**Note :** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS -) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

- Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour amorcer le PRÉCHAUFFAGE. Le mot PRE apparaîtra sur l'écran LED. Le temps approximatif pour le préchauffage est d'environ 7 minutes, tout en tenant compte de la fonction et du temps de cuisson sélectionnés.



- Lorsque le PRÉCHAUFFAGE est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et le mot ADD apparaîtra à l'écran LED.



- Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.  
**Note :** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est refermé.
- Lorsque la cuisson est terminée, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et s'éteindra automatiquement. Le mot DONE apparaîtra à l'écran LED.
- Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.
- Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur le bouton DÉMARRER.
- Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

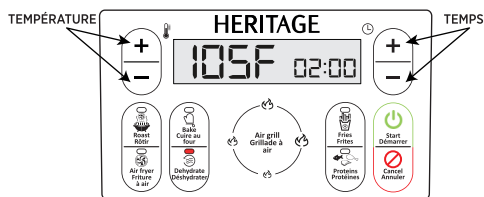
**ATTENTION :** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

## DÉSHYDRATER

1. Ouvrir le couvercle et insérer le panier de cuisson pour friteuse à air dans l'appareil.



2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.  
**Note:** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton DÉSHYDRATER pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront à l'écran (105 °F et 2 heures).



**Note:** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Cette fonction utilise la température fixe. Si nécessaire, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil.

**Note:** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS -) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

5. Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés, fruits ou légumes sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.  
**Note:** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est refermé.
6. Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour commencer la déshydratation.
7. Lorsque la cuisson est terminée, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et s'éteindra automatiquement. Le mot DONE apparaîtra à l'écran LED.
8. Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.



9. Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur le bouton DÉMARRER.
10. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

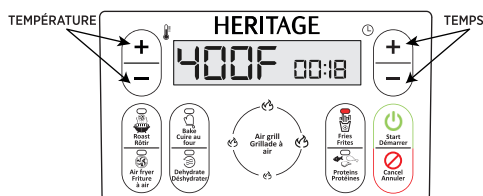
**ATTENTION:** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

## FRITES

1. Ouvrir le couvercle et insérer le panier de cuisson du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.



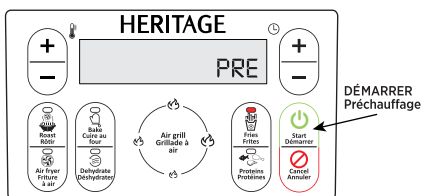
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.  
**Note:** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton FRITES pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche. La température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront par défaut à l'écran (400 °F et 18 minutes).



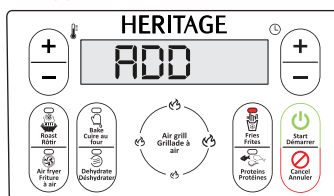
**Note:** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Cette fonction utilise la température fixe. Si nécessaire, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil.

**Note:** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS -) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

- Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour amorcer le PRÉCHAUFFAGE. Le mot PRE apparaîtra sur l'écran LED. Le temps approximatif pour le préchauffage est d'environ 7 minutes, tout en tenant compte de la fonction et du temps de cuisson sélectionnés.



- Lorsque le PRÉCHAUFFAGE est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et le mot ADD apparaîtra à l'écran LED.



- Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.  
**Note:** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est refermé.
- Lorsque la cuisson est terminée, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et s'éteindra automatiquement. Le mot DONE apparaîtra à l'écran LED.
- Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.
- Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur le bouton DÉMARRER.
- Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

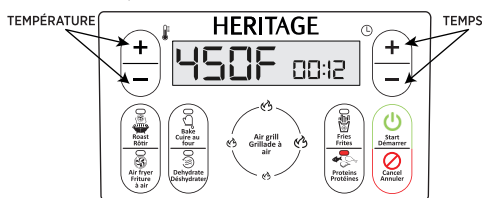
**ATTENTION:** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

## PROTÉINES

- Ouvrir le couvercle et insérer la grille de cuisson dans le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.



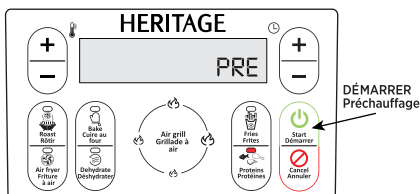
- Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.  
**Note:** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
- Fermer le couvercle.
- Appuyer sur le bouton PROTÉINES pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront par défaut à l'écran (450 °F et 12 minutes).



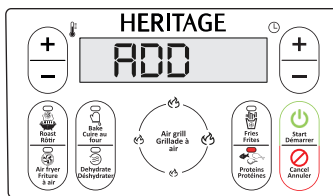
**Note:** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Cette fonction utilise la température fixe. Si nécessaire, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil

**Note:** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS -) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

- Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour amorcer le PRÉCHAUFFAGE. Le mot PRE apparaîtra sur l'écran LED. Le temps approximatif pour le préchauffage est d'environ 7 minutes, tout en tenant compte de la fonction et du temps de cuisson sélectionnés.



6. Lorsque le PRÉCHAUFFAGE est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et le mot ADD apparaîtra à l'écran LED.



7. Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera
- Note:** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est refermé.
8. Lorsque la cuisson est terminée, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et s'éteindra automatiquement. Le mot DONE apparaîtra à l'écran LED.
9. Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.
10. Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur le bouton DÉMARRER.
11. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

**ATTENTION:** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

## GRILLADE À AIR

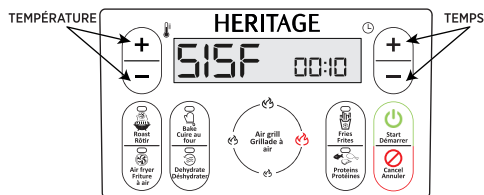
Cette fonction permet de contrôler la température du gril pour une cuisson parfaite tout en gardant la fumée à l'extérieur de la cuisine. Lorsque cette fonction est utilisée, mettre la grille de cuisson dans l'appareil avec les réglages de température appropriés. Consulter le tableau ci-dessous pour les niveaux de température recommandés pour cuire adéquatement des ingrédients populaires.

MIN (400 °F)	MÉDIUM (450 °F)	ÉLEVÉE (500 °F)	MAX (515 °F)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saucisses</li> <li>• Calzones</li> <li>• Ailes de poulet</li> <li>• Boulettes de viande</li> <li>• Zucchini</li> <li>• Bifteck d'aloyau</li> <li>• Crevettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes marinées ou assaisonnées avec sauce</li> <li>• Fruits de mer (sans coquilles)</li> <li>• Bacon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamburgers</li> <li>• Hot dogs</li> <li>• Steaks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes</li> <li>• Fruits</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Fruits de mer congelés</li> <li>• Tatakï</li> <li>• Pétoncles</li> </ul>

1. Ouvrir le couvercle et insérer la grille de cuisson dans le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.



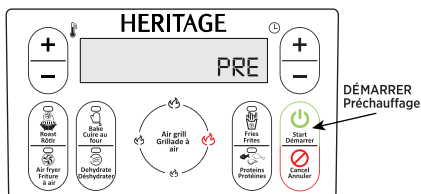
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.  
**Note:** Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton GRILLADE À AIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche. La température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront à l'écran par défaut.



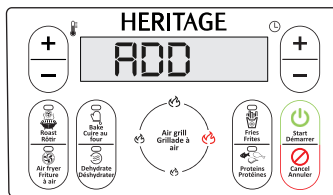
**Note:** La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut.

**Note:** Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut. Si nécessaire, pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de TIME (PLUS+ et MOINS-) à droite du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour réduire le temps de cuisson et PLUS pour l'augmenter.

5. Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour amorcer le PRÉCHAUFFAGE. Le mot PRE apparaîtra sur l'écran LED. Le temps approximatif pour le préchauffage est d'environ 7 minutes, tout en tenant compte de la fonction et du temps de cuisson sélectionnés.



6. Lorsque le PRÉCHAUFFAGE est terminé, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et le mot ADD apparaîtra à l'écran LED.



7. Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle. La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.  
**Note:** Vous pouvez ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en tout temps pour vérifier la cuisson ou pour retourner les aliments. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert et se remet en marche lorsqu'il est refermé.
8. Lorsque la cuisson est terminée, le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra 10 bips successifs et s'éteindra automatiquement. Le mot DONE apparaîtra à l'écran LED.
9. Ouvrir le couvercle du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1.
10. Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées. Si la cuisson doit continuer plus longtemps, appuyer simplement sur la fonction désirée, ajuster le temps de cuisson et la température et appuyer sur le bouton DÉMARRER.
11. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la grille de cuisson chaude du GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 et des pinces à long manche pour manipuler des aliments chauds.

**ATTENTION:** NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

## 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* (Oui/Non)	Information supplémentaire
<b>Pommes de terre / frites</b>					
Frites congelées coupe mince	400-500 g / 0,9-1,1 lb	380 °F / 193 °C	18-25	Oui	
Frites congelées coupe épaisse	400-500 g / 0,9-1,1 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Oui	
Gratin de pommes de terre	600 g / 1,3 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Oui	
Frites maison	300-800 g / 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	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Hamburger	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Saucisses enrobées	100-600 g / 0,2-1,3 lb	390 °F / 200 °C	13-15	Non	
Pilons de poulet	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	20-25	Non	
Poitrines de poulet	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
<b>Collations</b>					
Rouleaux de printemps	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	8-10	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Croquettes de poulet congelées	100-600 g / 0,2-1,3 lb	390 °F / 200 °C	10-15	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Bâtonnets de poisson congelés	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	6-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Collations au fromage panées	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	350 °F / 177 °C	8-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Légumes farcis	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	320 °F / 160 °C	10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
<b>Cuisson</b>					
Gâteau	400 g / 0,9 lb	320 °F / 160 °C	20-25	Non	Utiliser moule ou du papier parchemin
Quiche	500 g / 1,1 lb	350 °F / 177 °C	20-22	Non	Utiliser moule/ plat pour le four
Muffins	400 g / 0,9 lb	390 °F / 200 °C	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500 g / 1,1 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/Remuer les aliments à la mi-temps de 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/Remuer les aliments plus petits à la mi-temps de cuisson donnera de meilleurs résultats et facilitera la cuisson uniforme des aliments.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en un minimum de temps, faites frire les aliments en une seule couche.
- Les aliments froids mettront plus de temps à cuire que les aliments qui ont été préalablement saisis ou chauffés; ajuster le temps de cuisson en conséquence. NE PAS faire cuire lentement les aliments congelés.
- Le temps de cuisson pour une pâte préparée commercialement est plus court qu'une pâte faite à la maison.
- Les aliments frais ne contiennent pas les mêmes huiles et graisses que les aliments préparés. Pour des aliments dorés et plus croustillants comme les frites, mélanger des frites maison dans un bol avec de l'huile.
- Faites cuire le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 69 °C / 155 °F et de 74 °C / 165 °F une fois reposé.

## 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 la plaque de cuisson pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Avec un linge humide, nettoyer l'extérieur de la friteuse.
3. Laver le panier et la plaque de cuisson avec une éponge non abrasive dans une eau tiède et savonneuse.  
**Note:** Le panier et la plaque de cuisson vont au lave-vaisselle  
**Conseil:** Si des aliments ont collé au panier ou au fond de la plaque de cuisson, remplir le récipient d'égouttement 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, le récipient d'égouttement et la grille de cuisson lorsqu'ils sont chauds. Les changements soudains de température pourraient déformer le métal, et le fond pourrait devenir inégal. Laisser les pièces refroidir ou les mettre dans de l'eau tiède et savonneuse.
- Toujours utiliser un sous-plat et des mitaines de four pour manipuler la plaque et le panier de cuisson.
- NE PAS placer le panier et la plaque de cuisson sur un comptoir lorsqu'ils sont chauds, 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 tampons à récurer, des produits nettoyants abrasifs ou tout objet qui pourraient endommager l'appareil ou les accessoires.

## DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<b>Le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 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 récipient d'égouttement n'est pas complètement enclenché dans l'appareil.	Pousser le récipient d'égouttement dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore.
<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 la TEMPÉRATURE en utilisant PLUS ou MOINS selon le réglage de température requis (voir le TABLEAU DE CUISSON sous UTILISATION).
	Le temps de cuisson est trop court.	Régler le TEMPS en utilisant PLUS ou MOINS selon le réglage de temps requis (voir le TABLEAU DE CUISSON sous UTILISATION).
<b>La nourriture est cuite inégalement.</b>	Certains aliments ont besoin d'être secoués à la mi-temps de cuisson.	Régler la TEMPÉRATURE en utilisant PLUS ou MOINS selon le réglage de température requis (voir le TABLEAU DE CUISSON sous UTILISATION).

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<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 d'huile les aliments pour de meilleurs résultats.
<b>Les aliments sont brûlés.</b>	L'aliment a été ajouté avant la fin du PRÉCHAUFFAGE.	Attendre que le PRÉCHAUFFAGE soit complété. Placer les aliments lorsque l'écran LED affiche ADD.
		Vérifier la progression de la cuisson et retirer les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter une cuisson excessive.
<b>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</b>	Vous cuisinez des aliments liquides ou très gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité de gras s'écoule dans le récipient d'égouttement. Le gras produit une fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Toutefois, cela n'affecte pas la performance de l'appareil ni le résultat final.
	Des résidus de gras d'une utilisation précédente sont encore dans le récipient d'égouttement.	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).
<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) 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.

Les taches, la décoloration et les rayures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile constituent une utilisation normale, n'affectent pas les performances et ne sont pas couvertes par cette garantie.

**La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de 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**