

# Starfrit



## **ELECTRIC AIR FRYER FRITEUSE ÉLECTRIQUE À AIR FREIDORA ELÉCTRICA DE AIRE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE  
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN  
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P.2  
P.11  
P.20**

## General description

1. Cooking guide
2. Main housing
3. Timer knob
4. Power / Working Indicator light
5. Temperature control knob
6. Control Panel
7. Basket
8. Basket release button
9. Outer pot
10. Basket handle
11. Air outlet
12. Cord

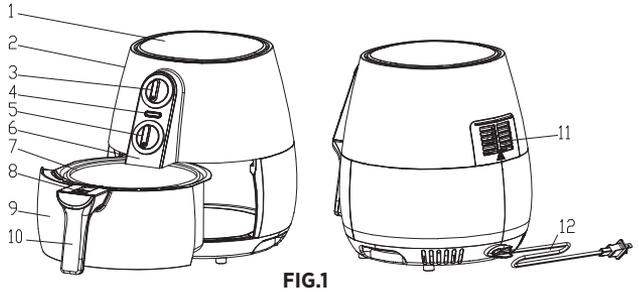


FIG.2

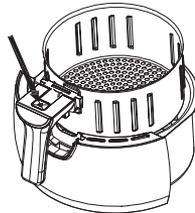


FIG.3

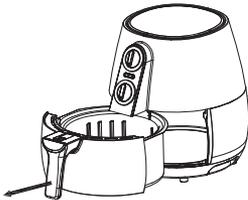


FIG.4



FIG.5



FIG.6

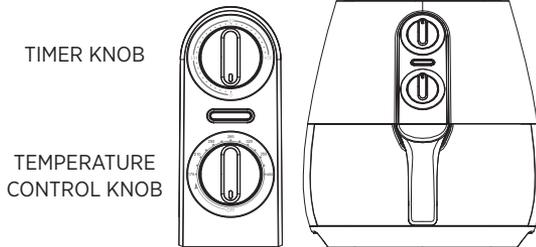


FIG.7

## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024601	120	1500	60

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THE BELOW INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

1. To protect against electric shock, do not immerse power cord, plug or product in water or any other liquid.
2. Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use the basket handle and the bottom cool touch handles located on each side of the unit.
3. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
4. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
5. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please call the customer service number provided in this user manual.
6. Do not leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
7. Do not touch the food basket or the inside of the outer pot or fryer during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use the basket handle.
8. The food basket and outer pot are designed for use within this appliance only. They must never be used on a stovetop, range top, hot gas or electric burner or in a heated oven. They may warp and result in injuries as a result.
9. Always make sure the food basket and outer pot are dry prior to use. If they are returned to the appliance when wet, they may damage or cause the product to malfunction.
10. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
11. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
12. 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.
13. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.

14. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the appliance to spill and possibly cause burns or injuries.
15. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
16. Always place the product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
17. To disconnect, turn the temperature control knob to “OFF”, then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
18. Do not use the appliance with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
19. If this appliance begins to malfunction during operation, unplug the cord from the outlet immediately. Do not attempt to repair or use a malfunctioning appliance.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

**POLARIZED PLUG:** This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

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

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

## BEFORE INITIAL USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and outer pot in warm soapy water using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a damp cloth.

**NOTE: This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the outer pot with oil or frying fat.**

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the item on temperature sensitive surfaces.**

2. Place the basket in the outer pot. (P.2 fig.1)
3. Pull the cord from the storage compartment located on the bottom of the appliance and plug the unit in a corresponding wall outlet (P.2 fig.1).
4. Do not fill the outer pot with oil or any other liquid.
5. Do not put anything on top of the appliance or the airflow will be disrupted and hinder the air frying result.

## TO USE

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

### Air frying

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

the outer pot, fill the basket with food, fasten the outer pot in the appliance and turn the timer knob to the desired preparation time. The timer will start counting down the set preparation time.

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

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

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

## COOKING CHART\*

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

Food	Min-max weight	Temperature (°F / °C)	Time (min.)	Shake* (Yes/No)	Extra information
<b>Potatoes &amp; Fries</b>					
Thin frozen fries	400-500 g / 0.9-1.1 lbs	390°F / 200°C	18-25	Yes	
Thick frozen fries	400-500 g / 0.9-1.1 lbs	390°F / 200°C	20-25	Yes	
Potato gratin	600 g / 1.3 lbs	390°F / 200°C	20-25	Yes	
Homemade fries	300-800 g / 0.7-1.8 lbs	400°F / 204°C	25-30	Yes	Add 1 tbsp. oil
Homemade potato wedges	300-800 g / 0.7-1.8 lbs	355°F / 180°C	25-30	Yes	Add 1 tbsp. oil
Homemade potato cubes	300-750 g / 0.7-1.7 lbs	355°F / 180°C	20-25	Yes	Add 1 tbsp. oil
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Pork chops	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Hamburger	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Sausage roll	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	390°F / 200°C	13-15	No	
Drumsticks	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	20-25	No	
Chicken breast	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	390°F / 200°C	8-10	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600 g / 0.2-1.3 lbs	390°F / 200°C	10-15	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	390°F / 200°C	6-10	No	Use oven-ready
Frozen bread crumbed and cheese snacks	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	355°F / 180°C	8-10	No	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500 g / 0.2 - 1.1 lbs	320°F / 160°C	10	No	

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

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

\*Shake halfway through cooking time if applicable

## Tips

- Smaller foods usually require a slightly shorter preparation time than larger foods.
- Shaking smaller foods halfway through the preparation time optimizes the result and can help obtain an evenly cooked batch.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer right after marinating them.
- Do not prepare extremely runny or greasy ingredients such as sausages or bacon in the air fryer.
- The optimal amount of air fried French fries for a crispy and tender texture is 500 g or 1.1 lbs.
- When baking, pre-made dough requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket for baking a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat cooked foods. To reheat, set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cleaning

Clean the appliance after each use.

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

1. Remove the main plug from the wall outlet and let the appliance cool down.  
**Note:** Remove the outer pot to let the unit cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
3. Clean the outer pot and basket in hot soapy water with a non-abrasive sponge.  
**Note:** You can also put the outer pot and basket in the dishwasher.  
**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot soapy water, put the basket in the outer pot and let the outer pot and basket soak for approximately 10 minutes.
4. Once the appliance has cooled down, clean the heating element with a non-abrasive cleaning brush to remove any food residues.

## Maintenance

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

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
<b>The air fryer does not work</b>	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in a polarized wall outlet.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the desired preparation time to switch on the appliance.
	The outer pot is not completely pushed in.	Push the outer pot in the air fryer completely until you hear a locking click.
<b>Food is undercooked</b>	The amount of food in the basket is too large.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see the <b>COOKING CHART</b> under <b>TO USE</b> ).
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see the <b>COOKING CHART</b> under <b>TO USE</b> ).
<b>Food is unevenly cooked</b>	Certain types of foods need to be shaken halfway through the preparation time.	Foods that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the <b>COOKING CHART</b> under <b>TO USE</b> .
<b>Fried foods do not come out crispy</b>	You used a type of food meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven-friendly foods or lightly brush some oil onto the food for a crispier result.
	The basket is not placed in the outer pot correctly.	Push the basket down into the outer pot until you hear a locking click.

Problem	Possible cause	Solution
<b>White smoke comes out of the appliance.</b>	You are preparing runny or greasy foods.	When you fry greasy foods in the air fryer, a large amount of oil will leak into the 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 outer pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the outer pot. Make sure you clean the outer pot properly after each use. See the <b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> section.
<b>Fresh fries are unevenly cooked</b>	You did not use the right type of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they are firm before placing in the air fryer basket.
	You did not rinse the potato juliennes properly before you fried them.	Rinse the potato juliennes properly to remove starch from the outside surface.
<b>Fresh fries do not come out crispy</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the potato juliennes.	Make sure you dry the potato juliennes properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into smaller juliennes for a crispier result.
		Add a little bit more oil to your juliennes for a crispier result.

## WARRANTY

### 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

### **This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:**

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT 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 STARFRIT. All decisions will be final.**



## Description

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

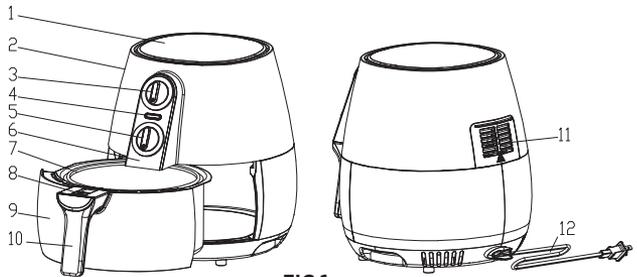


FIG.2

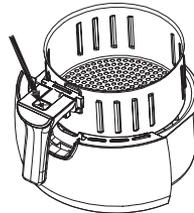


FIG.3

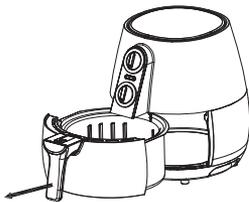


FIG.4



FIG.5



FIG.6

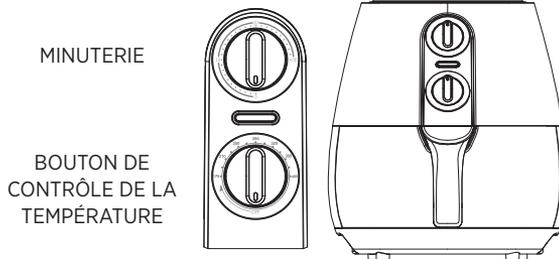


FIG.7

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024601	120	1500	60

# DIRECTIVES IMPORTANTES

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

**ATTENTION :** Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

1. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Ne pas toucher les surfaces brûlantes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour réduire les risques de brûlures ou des blessures corporelles sérieuses. Toujours utiliser la poignée du panier ainsi que les deux poignées au bas de l'appareil, sur chaque côté, lors de la manipulation.
3. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
4. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
6. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
7. Ne pas toucher le panier, le support à panier et l'intérieur de la friteuse pendant la cuisson, l'appareil fonctionne avec des températures extrêmement élevées et pourrait causer des brûlures sérieuses. Toujours utiliser la poignée du panier lors de la manipulation.
8. Le panier et le support à panier ont été conçus pour être utilisés dans l'appareil uniquement. Ne pas les utiliser sur une cuisinière, sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car ils pourraient se déformer et causer des blessures.
9. Toujours s'assurer que le panier et le support à panier sont secs avant de les utiliser. S'ils sont insérés dans l'appareil lorsqu'ils sont mouillés, ils pourraient l'endommager et causer une défaillance.
10. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
11. Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Tenir le produit à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
12. 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.

13. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
14. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
16. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
17. Pour débrancher, ajuster le bouton de contrôle de température à la position « OFF », ensuite retirer le cordon de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
19. Débrancher l'appareil immédiatement si une défaillance survient alors qu'il est en fonction. Ne pas tenter de réparer l'appareil ou de l'utiliser s'il fonctionne mal.
20. Prendre les précautions qui s'imposent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquides chaud.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

**FICHE POLARISÉE :** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

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

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

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer l'emballage.
2. Retirer tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer le panier et le support à panier dans une eau tiède et savonneuse avec une éponge non abrasive.

Note : Ces pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

4. Avec un linge humide, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.

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

## PRÉPARATION

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

## UTILISATION

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

### Friture à air

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

**NOTE : Pour préchauffer, ajouter trois minutes au temps de préparation si l'appareil est froid. Il est possible de préchauffer l'appareil sans mettre d'aliment à l'intérieur. Dans ce cas, ajuster le bouton de la minuterie à 3 minutes. Ajuster le bouton de contrôle de**

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

7. Pour assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être « secoués » pendant la cuisson. Pour y arriver, retirer simplement le support à panier et la placer sur une surface de travail résistante à la chaleur, et appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pour ensuite lever le panier (p.11 fig.3), secouer doucement les aliments dans le panier, glisser le panier dans le support à panier jusqu'à ce que vous entendiez le verrouillage et le replacer dans la friteuse pour continuer la cuisson (p.11 fig.6). Pour des aliments plus consistants ou plus fragiles, utiliser des pinces en silicone ou en nylon résistantes à la chaleur ou d'autres ustensiles en silicone, en bois ou en nylon pour mélanger les aliments.  
Conseil : Il est possible d'ajuster la minuterie à la moitié du temps de cuisson pour que l'alarme sonne indiquant qu'il est temps de « secouer » des aliments. Cependant, vous devez ajuster la minuterie à nouveau pour le temps de cuisson restant.
8. Quand l'alarme se fait entendre, le temps de cuisson est terminé et la chaleur s'arrête. Retirer le support à panier et le placer sur une surface de travail résistante à la chaleur.  
**Note :** Il est également possible d'éteindre l'appareil manuellement en ajustant le bouton de contrôle à 0 et le bouton de contrôle de température à « OFF ».
9. Vérifier si les aliments sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, remettre le support à panier dans la friteuse et ajuster la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
10. Pour retirer les aliments (ex. des frites), retirer le support à panier et le placer sur une surface de travail résistante à la chaleur et appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pour lever le panier.  
**Ne pas verser le contenu du panier alors qu'il est fixé au support à panier, l'excès d'huile accumulé au fond du support à panier se déversera sur les aliments ou la surface de travail.**  
**Selon le type d'aliments apprêtés dans la friteuse, de la vapeur pourrait s'échapper du support à panier.**
11. Vider le contenu du panier dans un bol ou une assiette.  
Conseil : Pour retirer du panier des aliments plus consistants ou plus fragiles, utiliser des des pinces en silicone ou en nylon résistantes à la chaleur.
12. Après un cycle de cuisson terminé, la friteuse à air demeure chaude et est prête pour un deuxième cycle de cuisson.

## TABLEAU DE CUISSON\*

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

Aliments	Poids min-max (g / lb)	Température (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
<b>Pomme de terre / frites</b>					
Frites congelées coupe mince	400-500g/0,9 - 1,1 lbs	390 °F/200 °C	18-25	Oui	
Frites congelées coupe épaisse	400-500g/0,9 - 1,1 lbs	390 °F/200 °C	20-25	Oui	
Gratin de pommes de terre	600g/1,3 lbs	390 °F/200 °C	20-25	Oui	
Frites maison	300-800g/0,7 - 1,8 lbs	400 °F/204 °C	25-30	Oui	Ajouter 1 c. à table d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800g/0,7-1,8 lbs	355 °F/180 °C	25-30	Oui	Ajouter 1 c. à table d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750g/0,7-1,7 lbs	355 °F/180 °C	20-25	Oui	Ajouter 1 c. à table d'huile
<b>Viandes et volailles</b>					
Steak	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	355 °F/180 °C	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	355 °F/180 °C	15-20	Non	
Hamburger	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	355 °F/180 °C	15-20	Non	
Saucisses enrobées	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	390 °F/200 °C	13-15	Non	
Pilons de poulet	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	355 °F/180 °C	20-25	Non	
Poitrines de poulet	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	355 °F/180 °C	15-20	Non	
<b>Collations</b>					
Rouleaux de printemps	100-500g/0,2 - 1,1 lbs	390 °F/200 °C	8-10	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Croquettes de poulet congelées	100-600g/0,2 - 1,3 lbs	390 °F/200 °C	10-15	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Bâtonnets de poisson congelés	100-500g/0,2 - 1,1 lbs	390 °F/200 °C	6-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Collations au fromage panées	100-500g/0,2 - 1,1 lbs	355 °F/200 °C	8-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Légumes farcis	100-500g/0,2 - 1,1 lbs	320 °F/160 °C	10	Non	

Aliments	Poids min-max (g / lb)	Température (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
<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 lbs	355 °F/180 °C	20-22	Non	Utiliser moule/ plat pour le four
Muffins	400 g/0,9 lb	390 °F/200 °C	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500 g/1,1 lbs	355 °F/180 °C	20	Non	Utiliser moule/ plat pour le four

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

\*Secouer 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 les aliments plus petits à la mi-temps de cuisson donnera de meilleurs résultats et facilitera la cuisson uniforme des aliments.
- Ajouter un peu d'huile à des pommes de terre crues donnera une friture plus croustillante. Frire les aliments dans la friteuse immédiatement après les avoir marinés.
- Il n'est pas recommandé de frire des aliments extrêmement gras et coulants comme des saucisses ou du bacon.
- Pour obtenir des frites croustillantes à l'extérieur et tendre à l'intérieur, la quantité idéale de pommes de terre à utiliser dans la friteuse est de 500 g ou 1.1 lbs.
- Le temps de cuisson pour une pâte préparée commercialement est plus court qu'une pâte faite à la maison.
- Mettre un moule à gâteau ou plat allant au four dans le panier de la friteuse pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour la cuisson d'aliments farcis ou fragiles.
- Pour réchauffer des aliments déjà cuits, régler la température à 300 °F/148 °C et chauffer approximativement dix minutes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

**Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou des produits nettoyants abrasifs pour ne pas endommager la surface antiadhésive.**

1. Retirer la fiche de la prise murale et laisser l'appareil refroidir.  
**Note :** Retirer le support à panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement
2. Avec un linge humide, nettoyer l'extérieur de la friteuse.
3. Nettoyer le panier et le support à panier avec une éponge non abrasive dans une eau tiède et savonneuse. **Note :** Le panier et le support à panier vont au lave-vaisselle  
**Conseil :** Si des aliments ont collé au panier ou au fond du support à panier, remplir le plateau d'eau chaude savonneuse, insérer le panier et laisser tremper 10 minutes approximativement.
4. Une fois que l'appareil ait 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 support à panier, ne jamais couper d'aliments ou utiliser des ustensiles avec des lames tranchantes.
- Ne jamais verser d'eau froide dans le support à panier ou le panier quand ils sont chauds. Les changements soudains de température pourraient déformer le métal, et le fond pourrait devenir inégal. Laisser les pièces refroidir ou les mettre dans de l'eau tiède et savonneuse.
- Toujours utiliser un sous-plat et des mitaines de four pour manipuler le panier et le support à panier.
- NE PAS placer le support à panier ou le panier lorsqu'ils sont chauds sur un comptoir, car ils pourraient tacher ou brûler le comptoir. Toujours utiliser un sous-plat.
- NE PAS mettre l'appareil ou les pièces amovibles de l'appareil sur une cuisinière, sous un brûleur, au four micro-ondes ou dans un four chaud.
- NE PAS utiliser de tampon à récurer, des produits nettoyants abrasifs ou tout objet qui pourraient endommager l'appareil ou les accessoires.

## DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<b>La friteuse à air ne fonctionne pas.</b>	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche principale dans la prise murale.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Ajuster le bouton de la minuterie au temps de cuisson désiré pour allumer la friteuse.
	Le support à panier n'est pas complètement enclenché dans l'appareil	Pousser le support à panier 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 le bouton de contrôle de température à la température appropriée (voir le <b>TABLEAU DE CUISSON</b> dans la section <b>UTILISATION</b> ).
	Le temps de cuisson est trop court.	Régler la minuterie au temps de cuisson désiré (voir le <b>TABLEAU DE CUISSON</b> dans la section <b>UTILISATION</b> ).
<b>La nourriture est cuite inégalement.</b>	Certains aliments ont besoin d'être secoués à la mi-temps de cuisson	Les aliments qui sont sur le dessous ou qui se retrouvent sur d'autres aliments doivent être secoués à la mi-temps de cuisson (voir le <b>TABLEAU DE CUISSON</b> dans la section <b>UTILISATION</b> ).
<b>Les aliments frits ne sont pas croustillants.</b>	Vous avez utilisé des aliments qui doivent être frits dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des aliments destinés à la cuisson au four ou badigeonner légèrement de l'huile sur les aliments pour de meilleurs résultats.
	Le panier n'est pas placé correctement.	Pousser le panier vers le bas dans le support à panier jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<b>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</b>	Vous cuisinez des aliments liquides ou très gras.	Quand vous cuisinez des aliments très gras, une grande quantité de gras se retrouvera dans le support à panier. C'est l'huile qui produit cette fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Cependant, ceci n'affecte en rien la performance de l'appareil ou la cuisson des aliments.
	Des résidus de gras d'une utilisation précédente sont encore dans le support à panier.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffant dans le support à panier. Il faut s'assurer de le nettoyer adéquatement après chaque utilisation ( <b>voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> ).
<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 STARFRIT.

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



## Descripción general

1. Guía de cocina
2. Carcasa principal
3. Botón del minutero
4. Luz indicadora
5. Encendido / Encendido
6. Panel de control
7. Cesta
8. Botón de liberación de cesta
9. Cubeta
10. Asa de la cesta
11. Salida de aire
12. Cable eléctrico

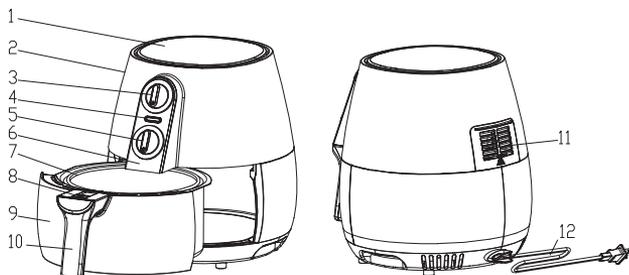


FIG.1



FIG.2

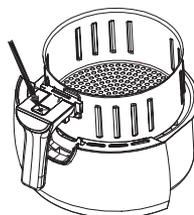


FIG.3

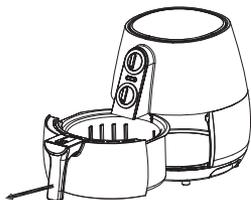


FIG.4



FIG.5



FIG.6

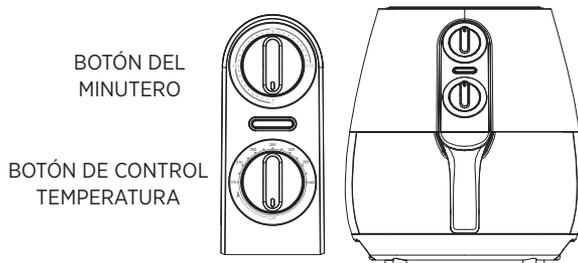


FIG.7

## INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024601	120	1500	60

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

## LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales.

1. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufe o aparato en agua u otros líquidos.
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Utilizar siempre la manija de la cesta y las manijas inferiores frías al tacto situadas a ambos lados de la unidad.
3. Mantener el producto fuera del alcance de niños o mascotas. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
4. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica antes de limpiarlo y mientras no se esté utilizando. Dejar que se seque por completo antes de montarlo, desmontarlo, o cambiarlo de sitio.
5. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Favor de llamar al número de atención al cliente proporcionado en este manual.
6. No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. No mover el aparato mientras se esté utilizando.
7. No tocar la cesta para alimentos ni el interior de la cubeta o la freidora durante el ciclo de cocción, ya que estarán extremadamente calientes y pueden causar quemaduras graves. Utilizar siempre la manija de la cesta.
8. La cesta y cubeta para alimentos están diseñadas para su uso exclusivo en este aparato. No deben utilizarse nunca sobre un hornillo, estufa, elemento eléctrico u hornillo de gas, ni en un horno. Se pueden deformar y causar lesiones como resultado de ello.
9. Asegurarse siempre de que la cesta y cubeta de alimentos estén secas antes de su uso. Si se vuelven a colocar en el aparato mojadas, pueden dañar o hacer que el aparato funcione mal.
10. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
11. Usar el aparato en un área bien ventilada. Mantener el aparato alejado de muebles de cocina, cortinas, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
12. No usar accesorios que no estén recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

13. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos. Este aparato está diseñado para su uso exclusivo en encimeras de cocina.
14. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes, ya que podría provocar tropezones y caídas, o que los contenidos del aparato se derramen y posiblemente causen quemaduras o lesiones.
15. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente, ya que esto podría hacer que el aparato se derrita.
16. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. No se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
17. Para apagar el aparato, girar el botón de selección de temperatura hasta "OFF", y desenchufar el cable de la toma eléctrica. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
18. No usar el aparato con un programador o temporizador que se encienda automáticamente. El uso de dichos aparatos es peligroso y puede causar incendios.
19. Si el aparato empieza a funcionar mal durante su operación, desenchufar el cable de la toma de corriente inmediatamente. No se debe intentar reparar o utilizar un aparato que no funcione bien.
20. Extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

**ENCHUFE POLARIZADO:** Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de ningún modo. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica de CA o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

**INSTRUCCIONES ESPECIALES:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

### **SE PUEDE UTILIZAR UNA EXTENSIÓN PARA EL CABLE SI SE ADOPTAN MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:**

- Minimizar el riesgo de sobrecalentamiento usando el cable más corto posible homologado por UL o ETL.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- Nunca usar un cable alargador sencillo para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar la medida de seguridad del enchufe polarizado.

## ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ:

1. Retirar todo el material de empaçado.
2. Quitar todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpiar a fondo la cesta y la cubeta con agua jabonosa tibia con una esponja no abrasiva.  
Nota: Estos componentes pueden limpiarse asimismo en el lavaplatos.
4. Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

**NOTA: Esta es una freidora que funciona a base de aire caliente, no llene la cubeta con aceite ni con grasa.**

## PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana, horizontal y estable.  
**No colocar el aparato sobre superficies sensibles al calor.**
2. Colocar la cesta en la cubeta.
3. Tirar del cable alojado en el compartimento ubicado en la parte inferior del aparato y enchufarlo a una toma de corriente (P.20 fig.1).
4. No llenar la cubeta con aceite ni ningún otro líquido.
5. No colocar nada sobre el aparato, ya que esto interrumpirá el flujo del aire, lo que dificultará el proceso de cocción.

## USO

Este aparato puede preparar una amplia selección de ingredientes. Consultar la guía de cocina incluida en este folleto para obtener consejos e ideas.

### Freidora de aire

1. Conectar el enchufe a la toma eléctrica.
2. Sacar la cubeta de la freidora con cuidado. (P.20 fig.4)
3. Colocar los ingredientes en la cesta. (P.20 fig.5)
4. Volver a colocar la cubeta en la freidora. (P.20 fig 6) Alinear cuidadosamente la cubeta con las marcas situadas en la carcasa de la freidora. **Nunca utilizar la cubeta sin que la cesta esté dentro. Precaución: No tocar la cubeta inmediatamente después de su uso, ya que estará muy caliente. Agarrar la cubeta únicamente por la manija de la cesta.**
5. Determinar el tiempo de preparación para el ingrediente (consultar la Guía de cocina).
6. Para encender el aparato, girar el botón de control de la temperatura (P.20 fig.8) hasta la temperatura deseada. A continuación, girar el botón del minutero hasta el tiempo de preparación deseado (P.20 fig. 7) (consultar la Guía de cocina).\* Se iluminará la luz de Encendido (POWER), lo que significa que la unidad está encendida. También se iluminará la luz de En funcionamiento (WORKING), lo que significa que la unidad se está precalentando. Nota: Añadir 3 minutos de precalentamiento al tiempo estimado de preparación cuando el aparato esté frío. Se puede asimismo precalentar el aparato sin ningún ingrediente dentro del mismo. Para ello, girar el botón del minutero hasta 3 minutos. Girar el botón de control de la temperatura hasta la temperatura deseada y

esperar hasta que se apague la luz de WORKING (aprox. 3 minutos). A continuación, sacar la cubeta, llenar la cesta de alimentos y girar el botón del minutero hasta llegar al tiempo de preparación deseado. El minutero comenzará a medir el tiempo de preparación establecido. **NOTA: Durante el proceso de fritura con aire, la luz de WORKING se apagará y se encenderá de tiempo en tiempo. Esto indica que el elemento calefactor está manteniendo la temperatura establecida. NOTA: Es posible que el aceite excedente de los ingredientes gotee en la parte inferior de la cubeta. Asegurarse de que la unidad se ha enfriado por completo antes de limpiar la cubeta.**

7. 13. Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren una “sacudida” durante el proceso de preparación. Para esto, simplemente sacar la cubeta, colocarla sobre una superficie resistente al calor, y presionar el botón para liberar la cesta (P.20 fig.3), sacudir los contenidos cuidadosamente, volver a colocar la cesta en la cubeta hasta escuchar un clic que indica que la cubeta está asegurada en la unidad, y seguir cocinando. En el caso de alimentos más pesados o quebradizos, utilizar pinzas resistentes al calor de nylon o silicona, u otros utensilios no abrasivos para mezclar los alimentos de forma segura. CONSEJO: Si se programa el minutero para la mitad del tiempo de preparación, sonará la alarma cuando haya que sacudir los ingredientes. No obstante, esto significa que habrá que programar el minutero de nuevo tras sacudir los alimentos, por el resto del tiempo de preparación.
8. Cuando suena la alarma, el tiempo de preparación ha transcurrido, y el proceso de cocinado finalizará. Sacar la cesta del aparato y colocarla en una superficie resistente al calor. **NOTA: Se puede asimismo apagar la unidad manualmente. Para ello, gire el botón del minutero hasta 0 y el botón de control de la temperatura hasta “OFF”.**
9. Comprobar si los ingredientes están listos. Si todavía no están listos, simplemente volver a colocar la cubeta en el aparato y programar el minutero por unos minutos más.
10. Para retirar los ingredientes (p.ej. papas fritas), sacar la cubeta de la freidora, colocarla sobre una superficie resistente al calor y presionar el botón para liberar la cesta y poder sacar la cesta de la cubeta. **No volcar la cesta con la cubeta todavía sujeta a la misma, ya que el aceite sobrante que haya goteado en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes y/o en la superficie de trabajo. Dependiendo del tipo de ingredientes que se encuentren en la freidora, es posible que salga vapor de la cubeta.**
11. Vaciar la cesta en un cuenco o plato. CONSEJO: Para retirar ingredientes voluminosos o frágiles, sáquelos de la cesta utilizando un par de pinzas resistentes al calor no abrasivas.
12. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire se mantendrá precalentada y lista para una segunda tanda.

## TABLEAU DE CUISSON\*

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

Alimento	Peso mín-máx	Temperatura (°F / °C)	Tiempo (min.)	Sacudir* (Sí/No)	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas congeladas finas	400-500 g / 0,9-1,1 lbs	390°F / 200°C	18-25	Sí	
Papas fritas congeladas gruesas	400-500 g / 0,9-1,1 lbs	390°F / 200°C	20-25	Sí	
Papas gratinadas	600 g / 1,3 lbs	390°F / 200°C	20-25	Sí	
Papas caseras	300-800 g / 0,7-1,8 lbs	400°F / 204°C	25-30	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
Cuñas de papas caseras	300-800 g / 0,7-1,8 lbs	355°F / 180°C	25-30	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
Cubitos de papas caseras	300-750 g / 0,7-1,7 lbs	355°F / 180°C	20-25	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
<b>Carne y aves</b>					
Bistec / Filete	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Chuletas de cerdo	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Hamburguesa	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
Bollo con salchicha	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	390°F / 200°C	13-15	No	
Muslos de pollo	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	355°F / 180°C	20-25	No	
Pechugas de pollo	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	355°F / 180°C	15-20	No	
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-500 g / 0,2 - 1,1 lbs	390°F / 200°C	8-10	Sí	Usar el tipo listo para hornear
Nuggets de pollo congelados	100-600 g / 0,2-1,3 lbs	390°F / 200°C	10-15	Sí	Usar el tipo listo para hornear
Palitos de pescado congelados	100-500 g / 0,2 - 1,1 lbs	390°F / 200°C	6-10	No	Usar el tipo listo para hornear
Aperitivos de queso empanizados	100-500 g / 0,2 - 1,1 lbs	355°F / 180°C	8-10	No	Usar el tipo listo para hornear

Alimento	Peso mín-máx	Temperatura (°F / °C)	Tiempo (min.)	Sacudir* (Sí/No)	Información adicional
Verduras rellenas	100-500 g / 0,2 - 1,1 lbs	320°F / 160°C	10	No	
<b>Repostería</b>					
Torta / Pastel	400 g / 0,9 lb	320°F / 160°C	20-25	No	Utilizar bandeja de horno o papel de pergamino
Quiche	500 g / 1,1 lbs	355°F / 180°C	20-22	No	Utilizar bandeja o fuente de horno
Muffins / Magdalenas	400 g / 0,9 lb	390°F / 200°C	15-18	No	Utilizar bandeja de horno
Aperitivos dulces	500 g / 1,1 lbs	355°F / 180°C	20	No	Utilizar bandeja o fuente de horno

\*Esta guía de cocina sirve únicamente como referencia. Los tiempos y temperaturas de cocina pueden variar.

\*Sacudir a la mitad del tiempo de cocción si procede.

## Consejos

- Los alimentos de tamaño reducido por lo general requieren un tiempo de preparación inferior al de los alimentos más voluminosos.
- Sacudir los alimentos de tamaño reducido a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado y contribuye a obtener una tanda cocinada de forma uniforme.
- Añadir algo de aceite a las papas frescas para que queden más crujientes. Freír los alimentos en la freidora de aire inmediatamente después de marinarlos.
- No usar la freidora de aire para preparar ingredientes extremadamente goteante o grasos, tales como salchichas o bacon.
- La cantidad óptima de papas fritas en la freidora de aire para obtener una textura crujiente y tierna es 500 g o 1,1 lbs.
- En el caso de alimentos de repostería, la masa previamente preparada requiere un menor tiempo de preparación que la masa casera.
- Colocar una bandeja o fuente de horno en la cesta de la freidora de aire para hornear una torta/pastel o un quiche, o si se desea freír alimentos quebradizos o rellenos.
- Se puede asimismo utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos ya cocinados. Para recalentar, programar la temperatura a 300°F por hasta 10 minutos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpieza

Limpiar el aparato tras cada uso.

**No usar utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlo, ya que se podría dañar el acabado antiadherente.**

1. Desenchufar el cable de la toma eléctrica y dejar que el aparato se enfríe. **Nota:** Retirar la cesta para que la unidad se enfríe más rápidamente.
2. Limpiar el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
3. Limpiar la cubeta y la cesta con agua jabonosa caliente con una esponja no abrasiva. **Nota:** Puede asimismo poner la cubeta y la cesta en el lavaplatos. **Consejo:** Si hay suciedad pegada a la cesta o el fondo de la cubeta, llenar la cubeta de agua jabonosa caliente, poner la cesta en la cubeta y dejar la cubeta y la cesta en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
4. Una vez que la unidad se haya enfriado, limpiar el elemento calefactor con un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar cualquier residuo restante.

### Mantenimiento

- Guardar el aparato en un lugar fresco y seco.
- No cortar nunca nada en la cesta o la cubeta, ni usar utensilios con bordes cortantes, para evitar rayar la superficie anti-adherente.
- No verter agua fría en la cubeta o la cesta cuando están calientes. Los cambios repentinos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, y el fondo quede irregular. Dejar que los componentes se enfríen por sí solos, o sumergirlos en agua jabonosa templada.
- Utilizar siempre trébedes o guantes de horno para manipular la cubeta y la cesta.
- NO colocar la cesta o cubeta calientes sobre una encimera, ya que manchará o quemará la encimera. Utilizar un trébede para protegerla.
- NO colocar la unidad o sus componentes sobre hornillos, bajo elementos para gratinar, bajo elementos del microondas para dorar, o en un horno caliente.
- No utilizar estropajos, limpiadores abrasivos o ningún otro objeto que raye la unidad o sus accesorios.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
<b>La freidora de aire no funciona</b>	El aparato no está enchufado.	Enchufar el cable en una toma de corriente.
	No se ha programado el minutero.	Girar el botón del minutero hasta el tiempo de preparación deseado para poner el aparato en funcionamiento.
	La cubeta exterior no está metida del todo.	Introducir la cubeta en la freidora de aire por completo hasta que suene un clic.
<b>Los alimentos no se han cocinado del todo</b>	La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado grande.	Colocar tandas más pequeñas de alimentos en la cesta. Las tandas más reducidas se cocinan de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Girar el botón de control de temperatura hasta la temperatura deseada (consultar la <b>GUÍA DE COCINA en la sección USO</b> ).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Girar el botón del minutero hasta el tiempo de preparación adecuado (consultar la <b>GUÍA DE COCINA en la sección USO</b> ).
<b>Los alimentos no se cocinan uniformemente</b>	Ciertos tipos de alimentos deben sacudirse a la mitad del tiempo de preparación.	Los alimentos que se amontonan unos sobre otros (p.ej. papas fritas) deben sacudirse a la mitad del tiempo de preparación. Consultar la <b>GUÍA DE COCINA en la sección USO</b>
<b>Los alimentos fritos no quedan crujientes</b>	Se ha utilizado un tipo de alimento que se prepara mejor en una freidora tradicional.	Utilizar alimentos que se cocinen en un horno o aplicar algo de aceite en los alimentos con un pincel para conseguir un acabado más crujiente.
	La cesta no se ha colocado correctamente en la cubeta.	Empujar la cesta hacia abajo en la cubeta hasta escuchar un clic.
<b>Sale humo blanco del aparato.</b>	Se están preparando alimentos goteantes o grasos.	Cuando se fríen alimentos grasos en la freidora de aire, goteará una gran cantidad de aceite en la cubeta. El aceite produce humo blanco y la cubeta se calentará más de lo normal. No obstante, esto no afecta al aparato ni el resultado final.
	La cubeta contiene residuos grasos de un uso anterior.	El humo blanco está causado por la grasa que se calienta en la cubeta. Asegurarse de limpiar bien la cubeta tras cada uso. Consultar la sección <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .

Problema	Posible causa	Solución
<b>Las papas frescas no se cocinan uniformemente.</b>	No se ha utilizado el tipo adecuado de papas.	Usar papas frescas y asegurarse de que están firmes antes de colocarlas en la cesta de la freidora de aire.
	No se han enjuagado las papas en juliana antes de freírlas.	Enjuagar bien las papas en juliana para eliminar el almidón de la superficie.
<b>Las papas frescas no quedan crujientes</b>	Cuán crujientes queden las papas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas en juliana.	Asegurarse de secar bien las papas en juliana antes de añadir el aceite.
		Cortar las papas en juliana más pequeña para conseguir un resultado más crujiente.
		Añadir un poco más de aceite a las papas en juliana para conseguir un resultado más crujiente.

## **GARANTÍA**

LIMITADA DE UN AÑO .

Esta garantía cubre los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra. Por favor, mantenga su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El producto será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por el uso negligente o mal uso del producto, incluyendo el incumplimiento de las instrucciones en cuanto a la limpieza regular, el uso para fines comerciales, los accidentes la conexión a un sistema de tensión o voltaje inadecuado, incumplimiento de las instrucciones, desmontaje, reparación o alteración por cualquier persona distinta de un agente autorizado de STARFRIT.

Tenga en cuenta que el brillo del recubrimiento puede llegar a ser aburrido y descolorido debido a la acción de ciertos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgaste, como el rendimiento del utensilio no se ve afectada.

**Starfrit se reserva el derecho de tomar la decisión final en cuanto a la causa de los daños.**





SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

**www. Starfrit.com**

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



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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT