

# Starfrit



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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE**

**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN**

**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P.2**

**P.11**

**P.21**

## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS


Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024606	120	1400	60

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

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

- A. To protect against electric shock, do not immerse power cord, plug or product in water or any other liquid.
- B. DO NOT touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use the handle and the bottom cool touch base.
- C. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- D. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- E. DO NOT operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: [www.starfrit.com/en/contact-us](http://www.starfrit.com/en/contact-us)
- F. DO NOT leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- G. DO NOT touch the food basket or fryer during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use the handle.
- H. The food basket is designed for use within this appliance only. It must never be used on a stovetop, range top, hot gas or electric burner or in a heated oven. They may warp and result in injuries as a result.
- I. Always make sure the food basket is dry prior to use. If it is returned to the appliance when wet, they may damage or cause the product to malfunction.
- J. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- K. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- L. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- M. This product is intended for indoor, household use. DO NOT use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- N. 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.
- O. 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.
- P. Always place the product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- Q. To disconnect, touch the ON/OFF  icon, the display will show OFF word, 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.
- R. 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.
- S. 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.
- T. 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.

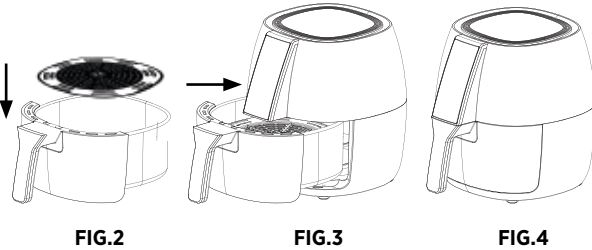
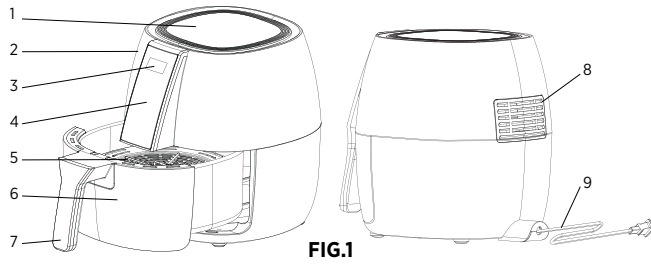
**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

### 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.

## DESCRIPTION

1. Cooking guide
2. Unit
3. Timer and temperature display
4. Digital control
5. Removable cooking tray
6. Removable food basket
7. Cool touch handle
8. Air outlet
9. Power cord



## CONTROLLER CHART

Control	Icon	Default Temperature (°F / °C)	Default Time (min.)
		<b>Fries</b> 400°F (204°C)	18
		<b>Chicken</b> 355°F (180°C)	25
		<b>Fish</b> 400°F (204°C)	15
		<b>Meat</b> 355°F (180°C)	10
		<b>Shrimp</b> 355°F (180°C)	12
		<b>Cake</b> 400°F (204°C)	15
		<b>Bake</b> 380°F (193°C)	12
Touch TEMPERATURE icon to switch from blinking time to blinking temperature to adjust. Touch the + or - icon adjust to adjust your desired time.	Touch TIME icon to switch from blinking temperature to blinking time to adjust. Touch the + or - icon adjust to adjust your desired time.	Touch the MENU on the LCD reaches the desired function. (Touch until the icon is selected.)	Press the START/CANCEL button to activate or to turn off the air fryer.

## BEFORE INITIAL USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the food basket and cooking tray 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 food basket with oil or frying fat.**

**NOTE:** Run the air fryer empty for 20 minutes to remove any protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the air fryer may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the air fryer oven. This appliance can prepare a large range of ingredients.

## TO USE




### READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE




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


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


### Air frying

1. Place the air fryer on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of 2 to 4 inches (5 to 10 cm) away from the wall or from any objects on the countertop.
2. Connect the plug into wall outlet.
3. Carefully pull food basket out of the air fryer. (Refer to 3)
4. Ensure the cooking tray is well placed into the food basket. (Refer to 1)
5. Place seasoned food into the food basket.
6. Slide the food basket back into the air fryer. (Refer to 4) Carefully align the food basket with the guides on the body of the fryer.  
**Caution:** DO NOT touch the outside of the food basket right after use as it will be very hot. Only hold the food basket by the food basket handle.
7. Touch the START/CANCEL icon to activate the air fryer, the LCD screen will display, and function will blink.
8. Select the desired cooking function by touching the MENU icon . The appliance will emit a sound on each function and light indicator icon will appear and show the selected cooking function.

**Note:** The temperature is displayed in LCD screen. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, touch the TEMPERATURE icon  to adjust, the °F sign will appear at the right side of the LCD screen upper corner. Adjust the temperature by touching the PLUS icon  or MINUS icon .

**Note:** The time is displayed in LCD screen. Each function is preprogrammed at a preset time. If needed, touch the TIME icon  to adjust, the MIN sign will appear at the right side of the LCD screen lower corner. Adjust the time by touching the PLUS icon  or MINUS icon .

9. Press the START/CANCEL icon  to select the function and time.
10. While the air fryer is in operation, the LCD screens will blink (set temperature and remaining time).
 

**Note:** Touch START/CANCEL icon  at any time to stop the cooking process.
11. To ensure even cooking, some foods require “shaking” during the cooking process. To do this, simply pull out the food basket, place it on a heat-resistant surface, gently shake the contents as needed, insert the food basket back until you hear a locking click and fasten the food basket in the unit to continue cooking.
12. Once remaining time is over, the air fryer will beep 5 times and automatically turn to OFF mode.
13. Slide out the food basket of the air fryer by the handle and check if the food is ready.
14. Empty the food basket into a bowl or onto a plate.
 

**Note:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the food basket by using non-abrasive heat-resistant tongs.
15. Make sure the unit is completely cooled off after the air frying process before cleaning the food basket and the cooking tray.

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

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

## 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	355 °F / 180 °C	15-20	No	
Pork chops	100-600 g / 0.2-1.3 lb	355 °F / 180 °C	15-20	No	
Hamburger	100-600 g / 0.2-1.3 lb	355 °F / 180 °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	355 °F / 180 °C	20-25	No	
Chicken breast	100-600 g / 0.2-1.3 lb	355 °F / 180 °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	355 °F / 180 °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	355 °F / 180 °C	20-22	No	Use baking tin/ oven dish

Food	Min-max weight	Temperature (°F / °C)	Time (min.)	Shake* (Yes/No)	Extra information
Muffins	400 g / 0.9 lb	390°F / 200°C	15-18	No	Use baking tin
Sweet snacks	500 g / 1.1 lb	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 600 g or 1.32 lb.
- When baking, pre-made dough requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket for baking a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat cooked foods. To reheat, set the temperature to 300 °F for up to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cleaning

Clean the appliance after each use.

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

1. Remove the main plug from the wall outlet and let the appliance cool down.  
**Note:** Remove the cooking tray to let the unit cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth.
3. Clean the cooking tray and food basket in hot soapy water with a non-abrasive sponge.  
**Note:** You can also put the outer pot and food basket in the dishwasher.  
**Tip:** If dirt is stuck to the food basket, fill it with hot soapy water, put the cooking tray in the food basket and let the cooking tray and food 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 food basket or cooking tray or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
- Never put cold water into a cooking tray or food basket. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Let pieces cool down on their own or place in lukewarm soapy water.
- Always use trivets or oven mitts when handling the cooking tray and food basket.
- DO NOT place the cooking tray or food basket on a countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT place unit or pieces on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a heated oven.
- DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, or any object that will scratch the unit or accessories.

## TROUBLESHOOTING

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

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 CLEANING AND MAINTENANCE section.
<b>Fresh fries are unevenly cooked</b>	You did not use the right type of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they are firm before placing in the air fryer basket.
	You did not rinse the potato juliennes properly before you fried them.	Rinse the potato juliennes properly to remove starch from the outside surface.
<b>Fresh fries do not come out crispy</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the potato juliennes.	Make sure you dry the potato juliennes properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into smaller juliennes for a crispier result.
		Add a little bit more oil to your juliennes for a crispier result.

## WARRANTY

### 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ


No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024606	120	1400	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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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)
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- NE PAS toucher le panier, la plaque de cuisson amovible et l'intérieur de la friteuse pendant la cuisson, l'appareil fonctionne avec des températures extrêmement élevées et pourrait causer des brûlures sérieuses. Toujours utiliser la poignée du panier lors de la manipulation.
- Le panier et la plaque de cuisson amovible ont été conçus pour être utilisés dans l'appareil uniquement. NE PAS les utiliser sur une cuisinière, sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car ils pourraient se déformer et causer des blessures.



- I. Toujours s'assurer que le panier et la plaque de cuisson amovible sont secs avant de les utiliser. S'ils sont insérés dans l'appareil lorsqu'ils sont mouillés, ils pourraient l'endommager et causer une défaillance.
- J. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- K. Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Tenir le produit à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- L. 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.
- M. 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.
- N. 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.
- O. 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.
- P. 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.
- Q. Pour débrancher, appuyer sur l'icône ON/OFF , l'écran affichera le mot OFF, ensuite retirer le cordon de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- R. 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.
- S. 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.
- T. Prendre les précautions qui s'imposent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide 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, communiquer 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 possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- 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.



## DESCRIPTION

1. Guide de cuisson
2. Unité
3. Affichage de la minuterie et de la température
4. Contrôle numérique
5. Plaque de cuisson amovible
6. Panier de cuisson amovible
7. Poignée du panier
8. Bouche d'aération
9. Cordon d'alimentation

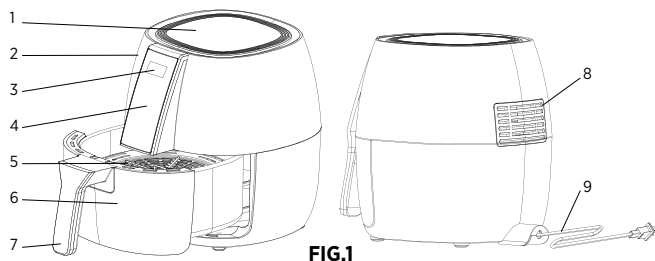


FIG.1

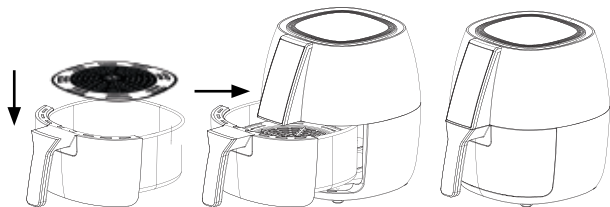


FIG.2

FIG.3

FIG.4

## PANNEAU DE CONTRÔLE

Contrôle	Icônes	Température par défaut (°F / °C)	Temps par défaut (min.)
	<b>Frites</b>	400°F (204°C)	18
	<b>Poulet</b>	355°F (180°C)	25
	<b>Poisson</b>	400°F (204°C)	15
	<b>Viande</b>	355°F (180°C)	10
	<b>Crevette</b>	355°F (180°C)	12
	<b>Gâteau</b>	400°F (204°C)	15
	<b>Four</b>	380°F (193°C)	12
		Appuyer sur l'icône de TEMPÉRATURE pour passer du clignotement de l'heure au clignotement de la température à ajuster. Appuyer sur l'icône + ou - pour régler la température souhaitée.	
	Appuyer sur l'icône de TEMPS pour passer du clignotement de la température au clignotement du temps à régler. Appuyer sur l'icône + ou - pour régler l'heure souhaitée.		
	Appuyer sur le MENU sur l'écran LCD pour atteindre la fonction désirée. Appuyer jusqu'à ce que l'icône soit sélectionné.		
	Appuyer sur le bouton START/CANCEL pour activer ou éteindre la friteuse.		

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer l'emballage.
2. Retirer tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer le panier et la plaque de cuisson amovible 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 panier d'huile ou de graisse à friture.

**NOTE** : Laisser fonctionner la friteuse à air vide durant 20 minutes, afin d'éliminer toutes substances protectrices des éléments chauffants. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée, car la friteuse pourrait émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont sans danger et ne nuisent pas aux performances de la friteuse à air. Cet appareil peut préparer une grande variété d'aliments.

## UTILISATION

### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION




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



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

### Friture à air

1. Placer l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous d'un minimum d'espace environ 2 et 4 pouces (5 à 10 cm), loin du mur ou de tout autre objet sur le comptoir.
2. Brancher la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
3. Avec précaution, retirer le panier de cuisson de la friteuse à air (Fig.3).
4. Assurez-vous que le plateau de cuisson soit bien placé dans le panier de cuisson. (Fig.1)
5. Placer les aliments assaisonnés dans le panier de cuisson.
6. Insérer à nouveau la plaque de cuisson amovible à l'intérieur de la friteuse (Fig. 4). Aligner soigneusement le panier en utilisant les lignes de démarcation sur la friteuse.  
**Attention** : NE PAS toucher la plaque de cuisson amovible immédiatement après un cycle de cuisson, car il sera très chaud. Utiliser la poignée du panier pour le manipuler.
7. Appuyer sur l'icône START/CANCEL pour démarrer la friteuse à air, l'écran ACL s'affichera et la fonction clignotera.
8. Sélectionner la fonction de cuisson désirée en appuyant sur l'icône MENU . L'appareil émettra un son pour chaque fonction et l'icône du voyant lumineux apparaîtra et indiquera la fonction de cuisson sélectionnée.  
**NOTE** : La température est affichée sur l'écran ACL. Chaque fonction est préprogrammée à une température prédéfinie. Si nécessaire, appuyer sur l'icône de TEMPÉRATURE pour ajuster. Le signe °F apparaîtra sur le côté droit du coin supérieur de l'écran ACL. Régler la température en appuyant sur l'icône PLUS ou l'icône MOINS .



**NOTE :** L'heure est affichée sur l'écran ACL. Chaque fonction est préprogrammée à une heure prédéfinie. Si nécessaire, appuyer sur l'icône de TEMPS  pour ajuster. Le mot **MIN** apparaîtra sur le côté droit du coin inférieur de l'écran ACL. Régler l'heure en appuyant sur l'icône PLUS  ou l'icône MOINS .

9. Appuyer sur l'icône START/CANCEL  pour sélectionner la fonction et l'heure.
10. Lorsque la friteuse à air est en marche, l'écran ACL clignotera (température réglée et temps restant). **Note :** Appuyer sur l'icône START/CANCEL  à n'importe quel moment pour arrêter le processus de cuisson.
11. Pour assurer une cuisson égale, certains aliments requièrent d'être brassés durant le processus de cuisson. Pour ce faire, simplement retirer le panier de cuisson, placez-le sur une surface résistante à la chaleur, brasser doucement le contenu au besoin, remettre le panier de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage et fixer le panier de cuisson dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.
12. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air émettra un bip 5 fois et se mettra automatiquement au mode OFF.
13. Retirer le panier de cuisson de la friteuse à air par la poignée et vérifier si les aliments sont prêts.
14. Vider le panier de cuisson dans un bol ou une assiette.  
**Conseils :** Pour retirer des aliments volumineux ou fragiles, retirer les aliments hors du panier en utilisant des pinces en silicone et résistantes à la chaleur.
15. Assurez-vous que l'unité soit complètement refroidie avant de nettoyer le panier de cuisson et le plateau de cuisson.

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

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

## 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	400-500 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	400°F / 204°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	355°F / 180°C	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600 g / 0,2 - 1,3 lb	355°F / 180°C	15-20	Non	
Hamburger	100-600 g / 0,2 - 1,3 lb	355°F / 180°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	355°F / 180°C	20-25	Non	
Poitrines de poulet	100-600 g / 0,2 - 1,3 lb	355°F / 180°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	355°F / 200°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	355°F / 180°C	20-22	Non	Utiliser moule/plat pour le four

Aliments	Poids min-max (g / lb)	Température (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Yes/No)	Information supplémentaire
Muffins	400g/0,9 lb	380°F/193°C	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500g/1,1 lb	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 600 g ou 1,32 lb.
- Le temps de cuisson pour une pâte préparée commercialement est plus court qu'une pâte faite à la maison.
- Mettre un moule à gâteau ou plat allant au four dans le panier de la friteuse pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour la cuisson d'aliments farcis ou fragiles.
- Pour réchauffer des aliments déjà cuits, régler la température à 300 °F/148 °C et chauffer approximativement dix minutes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

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

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

## Entretien

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

## DÉPANNAGE

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

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 la plaque de cuisson amovible. C'est l'huile qui produit cette fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Cependant, ceci n'affecte en rien la performance de l'appareil ou la cuisson des aliments.
	Des résidus de gras d'une utilisation précédente sont encore dans le panier.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffant dans le panier. Il faut s'assurer de le nettoyer adéquatement après chaque utilisation (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
<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.**

## INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD


No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024606	120	1400	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.

- Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufe o aparato en agua u otros líquidos.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 comunicarse con el servicio de atención al cliente en esta dirección: [www.starfrit.com/en/contact-us](http://www.starfrit.com/en/contact-us)
- No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. No mover el aparato mientras se esté utilizando.
- No tocar la cesta para alimentos ni el interior de la cubeta, la bandeja de cocción extraíble 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.
- La cesta y la bandeja de cocción extraíble 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.

- I. Asegurarse siempre de que la cesta y la bandeja de cocción extraíble estén secas antes de su uso. Si se vuelven a colocar en el aparato mojadas, pueden dañar o hacer que el aparato funcione mal.
- J. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- K. 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.
- L. 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.
- M. 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.
- N. 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.
- O. 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.
- P. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. No se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- Q. Para desconectar, pulse el icono ON/OFF . La pantalla mostrará la palabra 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.
- R. No usar el aparato con un programador o temporizador que se encienda automáticamente. El uso de dichos aparatos es peligroso y puede causar incendios.
- S. 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.
- T. 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.

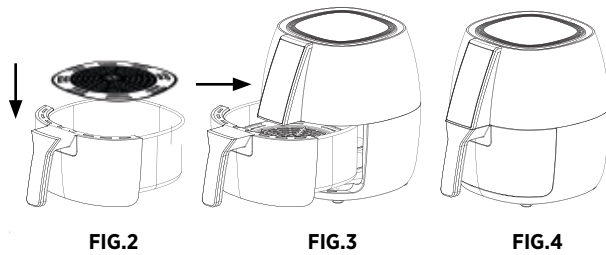
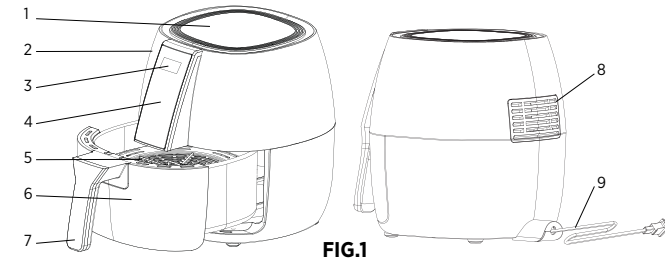
**INSTRUCCIONES ESPECIALES:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

### 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.

## DESCRIPCIÓN

1. Guía de cocina
2. Unidad
3. Visualizador de tiempo y temperatura
4. Control digital
5. Bandeja de cocción extraíble
6. Cesta extraíble
7. Manija fría al tacto
8. Salida de aire
9. Cable eléctrico



## TABLA DEL CONTROLADOR

Control	Icono	Temperatura por defecto (°C /°F)	Tiempo por defecto (min.)
		<b>Papas fritas</b> 400 °F (204 °C)	18
		<b>Pollo</b> 355 °F (180 °C)	25
		<b>Pescado</b> 400 °F (204 °C)	15
		<b>Carne</b> 355 °F (180 °C)	10
		<b>Camarones</b> 355 °F (180 °C)	12
		<b>Tortas</b> 400 °F (204 °C)	15
		<b>Horno</b> 380 °F (193 °C)	12
Pulsar el icono TEMPERATURA para pasar el parpadeo de tiempo a temperatura, para ajustarlo. Pulsar el icono + or - para ajustar el tiempo deseado.	Pulsar el icono TIEMPO para pasar el parpadeo de temperatura a tiempo, para ajustarlo. Pulsar el icono + or - para ajustar el tiempo deseado.	Pulsar el icono MENÚ en la pantalla hasta llegar a la función deseada (pulsar hasta que se seleccione el icono deseado).	Pulsar el botón START/CANCEL para encender o apagar la freidora de aire.

## 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 bandeja de cocción extraíble 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 bandeja de cocción extraíble con aceite ni con grasa.**

**NOTA:** Operar la freidora de aire vacía durante 20 minutos para eliminar toda sustancia protectora de los elementos calefactores. Asegurarse de que el área esté bien ventilada, ya que la freidora de aire puede emitir vapores. Estos vapores no presentan peligro alguno y no afectan el rendimiento de la freidora de aire. Este aparato puede preparar una amplia selección de ingredientes.

## USO




### LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR




Cada función de la freidora de aire viene pre-programada con tiempos y temperaturas de cocción preestablecidos basados en recetas estándar. No obstante, se recomienda ajustar la configuración en base a la cantidad de alimentos, preferencias personales, etc.



Consultar la guía de cocina incluida en este folleto para obtener consejos e ideas.

### Freidora de aire

1. Colocar la freidora de aire sobre una superficie plana y nivelada. Asegurarse de que existe una distancia mínima de 5 a 10 cm (2 a 4 pulgadas) de la pared o cualquier otro objeto que se halle sobre la encimera.
2. Enchufar el cable eléctrico a la toma de corriente.
3. Retirar la cesta para alimentos de la freidora de aire con cuidado. (Consultar 3)
4. Asegurarse de que la bandeja de cocción está bien colocada en la cesta para alimentos. (Consultar 1)
5. Colocar los alimentos condimentados en la cesta para alimentos.
6. Volver a colocar la la bandeja de cocción extraíble en la freidora de aire. (Consultar 4)  
Alinear la cesta para alimentos con las guías situadas en el cuerpo de la freidora.  
**Precaución: No tocar la bandeja de cocción extraíble inmediatamente después de su uso, ya que estará muy caliente. Agarrar la cubeta únicamente por la manija de la cesta.**
7. Pulsar el icono START/CANCEL para activar la freidora de aire. Se iluminará la pantalla de LCD y la función parpadeará.
8. Seleccionar la función de cocción deseada pulsando el icono MENU . La aplicación emitirá un pitido al seleccionar cada función y el icono se iluminará para mostrar la función de cocción seleccionada.

**NOTA:** Se mostrará la temperatura en la pantalla LCD. Cada función está pre-programada con una temperatura preestablecida. Si es necesario, pulsar el icono Temperatura  para ajustarla. Aparecerá el símbolo °F en la parte superior derecha de la pantalla. Ajustar la temperatura pulsando el icono MÁS  o MENOS .

**NOTA:** La pantalla mostrará el tiempo. Cada función está pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, pulsar el icono TIEMPO  para ajustarlo. Aparecerá MIN en la parte inferior derecha de la pantalla. Ajustar el tiempo pulsando el icono MÁS  o MENOS .

9. Pulsar el icono START/CANCEL  para seleccionar la función y el tiempo.
10. Mientras la freidora de aire está en funcionamiento, parpadeará la pantalla (temperatura establecida y tiempo restante).  
**NOTA:** Pulsar el icono START/CANCEL  en cualquier momento para detener el proceso de cocción.
11. Para garantizar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren ser removidos durante el proceso de cocción. Para ello, basta con retirar la cesta de cocción, colocarla sobre una superficie resistente al calor, remover suavemente el contenido según sea necesario, volver a colocar la cesta de cocción hasta oír un clic y fijar la cesta de cocción en el aparato para continuar la cocción.
12. Cuando se acabe el tiempo, la freidora emitirá 5 pitidos y pasará automáticamente al modo OFF.
13. Retirer le panier de cuisson de la friteuse à air par la poignée et vérifier si les aliments sont prêts.
14. 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.
15. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente antes de limpiar la cesta de cocción y la placa de cocción.

**PRECAUCIÓN:** No guarde objetos encima de la freidora. El exterior de la freidora digital se calienta mucho cuando se utiliza. Mantener fuera del alcance de los niños.

**PRECAUCIÓN:** No sumerja la unidad, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

## MESA DE COCCIÓN\*

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el tiempo de cocción adecuado para cada tipo de alimento.

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 lb	380 °F / 193 °C	18-25	Sí	
Papas fritas congeladas gruesas	400-500 g / 0,9-1,1 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Sí	
Papas gratinadas	600 g / 1,3 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Sí	
Papas caseras	300-800 g / 0,7-1,8 lb	400 °F / 204 °C	25-30	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
<b>Carne y aves</b>					
Bistec / Filete	100-600 g / 0,2-1,3 lb	355 °F / 180 °C	15-20	No	
Chuletas de cerdo	100-600 g / 0,2-1,3 lb	355 °F / 180 °C	15-20	No	
Hamburguesa	100-600 g / 0,2-1,3 lb	355 °F / 180 °C	15-20	No	
Bollo con salchicha	100-600 g / 0,2-1,3 lb	390 °F / 200 °C	13-15	No	
Muslos de pollo	100-600 g / 0,2-1,3 lb	355 °F / 180 °C	20-25	No	
Pechugas de pollo	100-600 g / 0,2-1,3 lb	355 °F / 180 °C	15-20	No	
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	8-10	Sí	Usar el tipo listo para hornear
Nuggets de pollo congelados	100-600 g / 0,2-1,3 lb	390 °F / 200 °C	10-15	Sí	Usar el tipo listo para hornear
Palitos de pescado congelados	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	6-10	No	Usar el tipo listo para hornear
Aperitivos de queso empanizados	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	355 °F / 180 °C	8-10	No	Usar el tipo listo para hornear
Verduras rellenas	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	320 °F / 160 °C	10	No	Usar el tipo listo para hornear
<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 lb	355 °F / 180 °C	20-22	No	Utilizar bandeja o fuente de horno



Alimento	Peso mín-máx	Temperatura (°F / °C)	Tiempo (min.)	Sacudir* (Sí/No)	Información adicional
Muffins / Magdalenas	400 g / 0,9 lb	380 °F / 193 °C	15-18	No	Utilizar bandeja de horno
Aperitivos dulces	500 g / 1,1 lb	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 600 g o 1,32 lb.
- 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 bandeja de cocción extraíble 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 bandeja de cocción extraíble y la cesta en el lavaplatos.  
**Consejo:** Si hay suciedad pegada a la cesta o el fondo de la bandeja de cocción extraíble, 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 bandeja de cocción extraíble no está metida del todo.	Introducir la bandeja de cocción extraíble 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 GUÍA DE COCINA en la sección USO).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Girar el botón del minutero hasta el tiempo de preparación adecuado (consultar la GUÍA DE COCINA en la sección USO).
<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 GUÍA DE COCINA en la sección USO)
<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.

Problema	Posible causa	Solución
<b>Sale humo blanco del aparato.</b>	Se están preparando alimentos goteantes o grasos.	Cuando se frien alimentos grasos en la freidora de aire, goteará una gran cantidad de aceite en la bandeja de cocción extraíble. 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 bandeja de cocción extraíble 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 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
<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.

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

**www. Starfrit.com**

**SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTR  
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**