

Starfrit



AIR FRYER CONVECTION OVEN FOUR CONVECTION AVEC FRITEUSE À AIR CHAUD HORNO DE CONVECCIÓN CON FREIDORA DE AIRE

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)
024615	120	1700	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- A. To protect against electric shock, do not immerse power cord, plug or Air Fryer Convection Oven in water or any other liquid.
- B. Do not touch hot surfaces. Use handles, or knobs.
- 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
- F. Do not leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- G. Do not touch the oven accessories or the inside of Air Fryer Convection Oven during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use handle to open the oven.
- H. To avoid burns, use extreme caution when removing Air Fryer Convection Oven accessories or disposing of hot grease.
- I. The food grill and tray are designed for use within this appliance only.
- J. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- K. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, back wall, curtains, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- L. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- M. Do not use this Air Fryer Convection Oven for anything other than its intended purpose.
- N. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
- O. This Air Fryer Convection Oven is intended for indoor, household use. Do not use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- P. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the appliance to spill and possibly cause burns or injuries.
- Q. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
- R. Always place the product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces or under a wall cabinet.
- S. Oversize foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in the Air Fryer Convection Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
- T. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause over heating of the oven.
- U. Do not attempt to dislodge food from the removable crumb tray when the Air Fryer Convection Oven is plugged into electrical outlet.
- V. Do not use the appliance with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- W. If this appliance begins to malfunction during operation, unplug the cord from the outlet immediately. Do not attempt to repair or use a malfunctioning appliance.
- X. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot foods or other hot elements.
- Y. To disconnect, push the temperature control button to "CANCEL", the control display will show the word "OFF" then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.

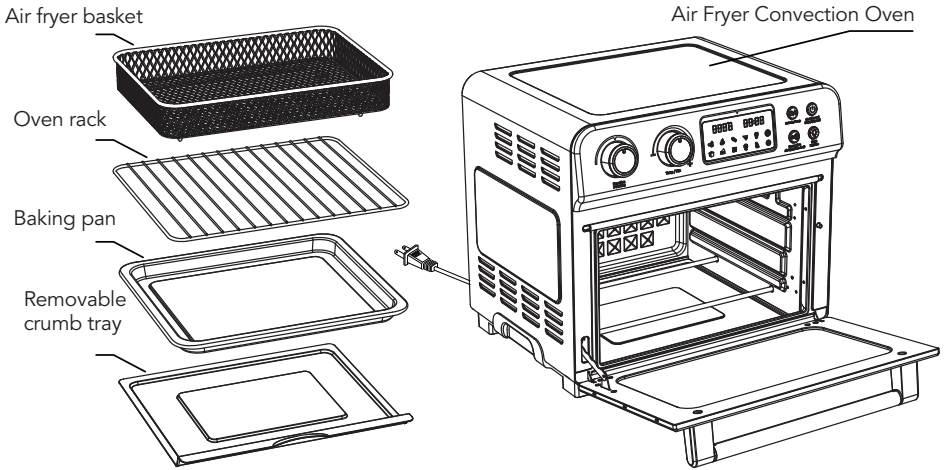
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

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

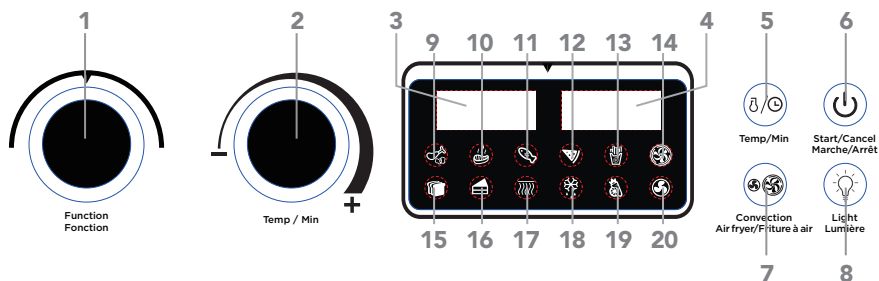
SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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

COMPONENTS



CONTROL PANEL FEATURES



1. Function selection dial

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

2. Temperature/Minute dial

- Use to select desired temperature. Turn the Temp/Min knob to the left to reduce the temperature/time or to the right to increase the temperature/time.

3. Temperature display

- Digital display for indicating remaining cooking temperature.

4. Time display

- Digital display indicating remaining cooking time.

5. Temp/Min button

- When adjusting temperature or cooking time, press the Temp/Min button to select Temperature or time setting. The LCD screen of the selected option will blink- you may now adjust the temperature or time by turning Temp/Min dial.

6. Start/Cancel button

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

7. Fan speed adjust button

- Press the Convection Air Fryer button (7) to choose between convection or air fryer functions. The single-fan icon (9) will illuminate when fan is operating at low speed. The double-fan icon (10) will illuminate when fan is operating at high speed. For crispier results, use the air fryer function.

8. Oven light button

- Press the light icon to turn on/off the light inside the Air Fryer Convection Oven.

BEFORE FIRST USE

(Read the instructions before first use)

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

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

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

HOW TO USE

(Read the instructions before use)

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

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

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

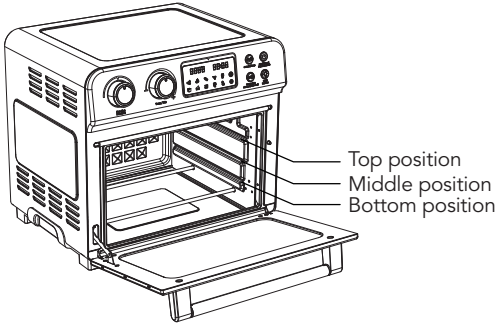
13. Use oven mitts to remove hot trays from air fryer oven and tongs to handle hot food.

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

WARNING: Do not immerse body, electrical cord or plug in water or any other liquid.







OVEN RACK AND PAN POSITION

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



PRESET COOKING CHART*

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

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

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

*Shake halfway through cooking time if applicable.

TIPS

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

CLEANING

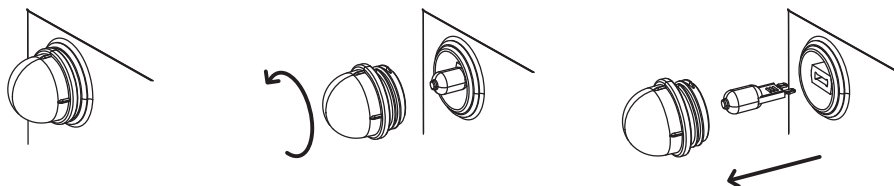
WARNING: Ensure the Air Fryer Convection Oven is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool down completely before handling or cleaning it.

- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
- Do not apply the cleaning agent directly onto the Air Fryer Convection Oven, use a cloth to clean the air fryer. Do not use excess pressure when cleaning the area of the control panel as it may remove markings over time.
- Use a damp soapy cloth or sponge to clean the interior walls and bottom of the oven (remove the removable crumb tray first). Never use harsh abrasives or corrosive products including oven cleaner sprays. Doing so may damage the surface of the air fryer oven. Never use steel wool pads on the Air Fryer Convection Oven or accessories.
- Oven rack, baking/drip pan, air fryer basket and removable crumb tray should be hand washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. These parts are not dishwasher safe.
- Clean the removable crumb tray after each use. Excess food particles may cause smoking and will be hard to remove from tray. To remove baked-on grease or burnt food particles you can soak the removable crumb tray in hot, soapy water or use non abrasive cleaners. never operate the oven without the removable crumb tray in place.

- Top interior of the Air Fryer Convection Oven should be cleaned to remove excess grease that may accumulate after cooking greasy foods. Doing so will prevent smoking in the Air Fryer Convection Oven during subsequent uses.

REPLACING BULB

WARNING: Always unplug the Air Fryer Convection Oven and let cool before replacing bulb. Only use bulbs sourced from Starfrit and designed for this device only. Contact customer service for more information.



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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Air fryer oven will not turn "ON".	Plug power cord into wall socket. Plug the power cord into an independent outlet. Reset the circuit breaker if necessary.
Foods are not cooked evenly.	Preheat the oven. Increase cooking temperature or cooking time. Check halfway through process and turn food if needed. Cook similar-sized foods together.

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
White smoke is coming out of the oven.	<p>The oven may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.</p> <p>Excess oil or fatty foods may produce white smoke. Make sure the inside of the oven is cleaned properly.</p>
Black smoke is coming out of the Air Fryer Convection Oven.	<p>Immediately turn off the oven and then unplug power cord.</p> <p>Cool the oven to room temperature.</p> <p>Wait for smoke to clear before opening the oven door or pulling out the tray, basket or rack.</p>

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024615	120	1700	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le four convection avec friteuse à air chaud dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées, ou les boutons.
- C. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant.
- D. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- E. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
- F. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- G. Ne pas toucher aux accessoires du four ou l'intérieur du four convection avec friteuse à air chaud pendant un cycle de cuisson, car ils seront extrêmement chaud et peuvent causer des brûlures sévères. Toujours utiliser la poignée pour ouvrir le four.
- H. Pour éviter les brûlures, faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait d'accessoires du four convection avec friteuse à air chaud ou de graisse chaude.
- I. La grille de cuisson et le plateau ont été conçus pour être utilisés uniquement à l'intérieur du four.
- J. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.

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

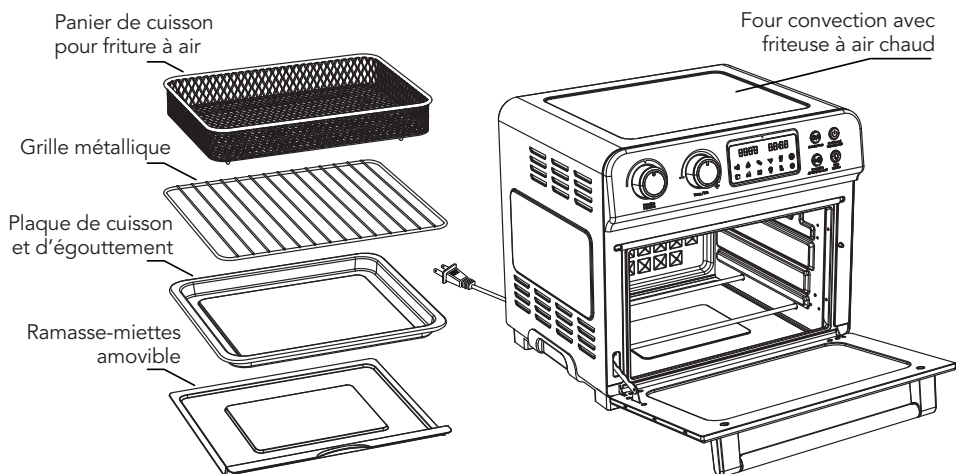
VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

FICHE DE MISE À LA TERRE : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de mise à la terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise est correctement mise à la terre.

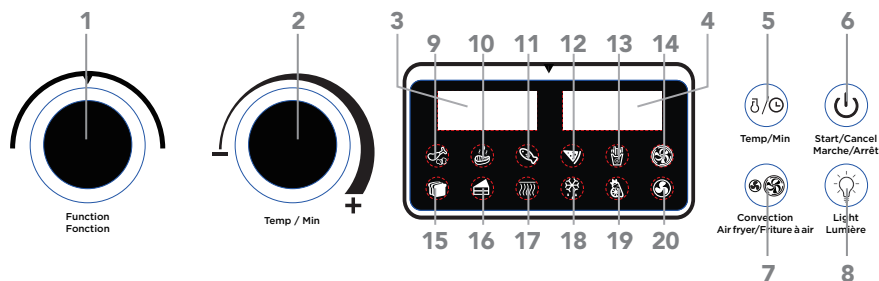
RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

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

COMPOSANTES



CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton rotatif pour sélection

- Pour sélectionner une fonction de cuisson, ajuster le cadran de sélection de fonctions jusqu'à ce que la fonction choisie apparaisse à l'écran. Chaque fonction est préprogrammée à une température et un temps de cuisson prédéfinis (ajustable).

2. Bouton sélecteur de température ou de temps

- Pour sélectionner la température, ajuster le cadran Temp/Min vers la gauche pour réduire la température/minutes ou ajuster vers la droite pour l'augmenter.

3. Affichage de la température

- Affichage numérique indiquant la température de cuisson.

4. Affichage du temps de cuisson

- Affichage numérique indiquant le temps de cuisson restant.





5. Bouton pour ajuster Temp/Min

- Lors du réglage de la température ou du temps de cuisson, appuyer sur le bouton Temp/Min pour sélectionner le réglage de la température ou du temps de cuisson. L'écran LCD de l'option sélectionnée se mettra à clignoter : vous pouvez maintenant modifier le réglage de la température ou de temps en tournant le bouton sélecteur Temp/Min.

6. Bouton Marche/Arrêt

- Pour mettre en marche ou arrêter le four friteuse.

7. Bouton pour ajuster la vitesse de ventilation

- Appuyer sur le bouton Convection/Friture à air   pour sélectionner la fonction convection ou friture à air chaud. L'icône de ventilation unique  s'allume lorsque le ventilateur fonctionne à basse vitesse (convection). L'icône de ventilation double  s'allume lorsque le ventilateur fonctionne à haute vitesse (friture à air chaud). La fonction friture à air donne des aliments plus croustillants.

8. Bouton lumière du four

- Appuyer sur le bouton de la lumière pour allumer la lumière intérieure du four convection avec friteuse à air chaud.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

(Lire les instructions avant la première utilisation)

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

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

UTILISATION (Lire les instructions avant l'utilisation)

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

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

1. Placer le four friteuse sur une surface plane, stable et à une distance minimale de 5 à 10 cm du mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Ne pas faire fonctionner le four friteuse sur des surfaces sensibles à la chaleur.
2. Insérer le ramasse-miettes dans le four friteuse.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de mise à la terre.
NOTE : Le four friteuse émettra un signal sonore et l'écran LCD s'illuminera. Le mot «**OFF**» apparaîtra à l'écran.
4. Placer les ingrédients assaisonnés sur la plaque de cuisson, le panier de la friteuse à air ou sur la grille métallique et l'insérer dans le four friteuse à air chaud.
5. Fermer la porte du four.
6. Appuyez sur le bouton Marche /Arrêt pour activer le four à friteuse à air (ou tournez les cadrans), l'écran LCD s'affichera et les fonctions clignoteront.
7. Ajuster le cadran de fonctions jusqu'à ce que la fonction choisie apparaisse à l'écran.
NOTE : La température des différentes fonctions apparaît à gauche de l'écran LCD. Chaque fonction est préprogrammée à une température préréglée. Si nécessaire, ajuster la température avec le bouton sélecteur Temp/Min.

8. Appuyer sur le bouton « Temp/Min » pour passer de la température (clignotante) au temps de cuisson (clignotant).
NOTE : Le temps de cuisson apparaît sur le côté droit de l'écran LCD. Chaque fonction a un temps de cuisson préprogrammé. Si nécessaire, ajuster le temps de cuisson avec le bouton sélecteur de Temp/Min.
9. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour sélectionner la fonction et le temps de cuisson.
10. Pendant que le four friteuse est en fonction, l'écran LCD clignotera avec la température sélectionnée et le temps de cuisson restant.
NOTE : Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour interrompre la cuisson en tout temps.
11. Quand le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émettra 5 signaux sonores et se mettra automatiquement en mode « **OFF** ».
12. Ouvrir la porte du four friteuse.
13. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer des plateaux chauds du four friteuse et des pinces pour manipuler les aliments chauds.
ATTENTION : Aucun objet ne doit être placé sur le dessus du four. L'extérieur du four friteuse devient extrêmement chaud quand il est en fonction. Garder hors de la portée des enfants.
ATTENTION : Ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquides.

POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

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

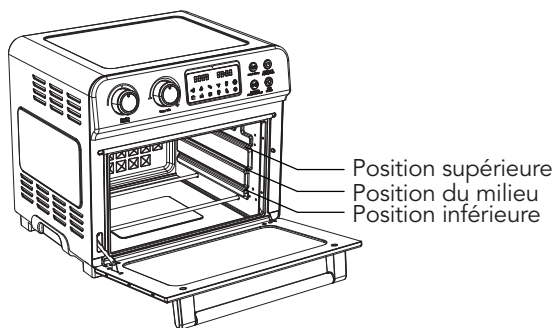






















TABLEAU DE CUISSON PRÉRÉGLÉE *

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

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

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

CONSEILS

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

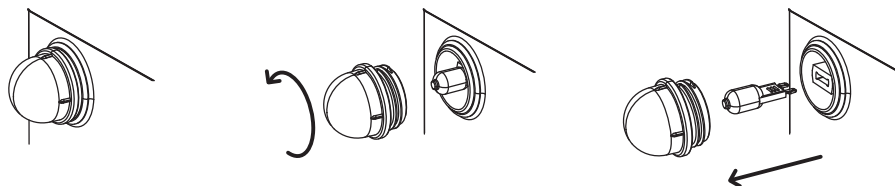
NETTOYAGE

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

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



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

DÉPANNAGE

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

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par 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 FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

No de artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024615	120	1700	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:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, el enchufe o el aparato en agua ni ningún otro líquido. Limpiar el aparato siempre con un paño húmedo. Lavar todos los accesorios tras cada uso.
- B. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y los botones.
- C. Mantener al aparato fuera del alcance de niños y mascotas. Este aparato 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.
- D. Desenchufar siempre el aparato cuando no se esté utilizando, antes de poner o quitar componentes, y antes de limpiarlo. Tirar directamente del cabezal del enchufe, no tirar del cable eléctrico.
- E. 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
- F. No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando, y desenchufarlo cuando no esté siendo utilizado. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo o cuando no se esté utilizando. Permitir que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo, desmontarlo, o cambiarlo de sitio. No mover el aparato mientras esté en uso.
- G. No tocar la parrilla de alimentos ni el interior del horno-freidora durante un ciclo de cocción, ya que estarán extremadamente calientes y pueden causar quemaduras graves. Utilizar siempre la manija para abrir el horno.
- H. Para evitar quemaduras, tener mucho cuidado al retirar los accesorios o desechar la grasa caliente.
- I. La parrilla y bandeja de alimentos están diseñadas para su uso únicamente con este aparato.
- J. No enchufar ni desenchufar el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.

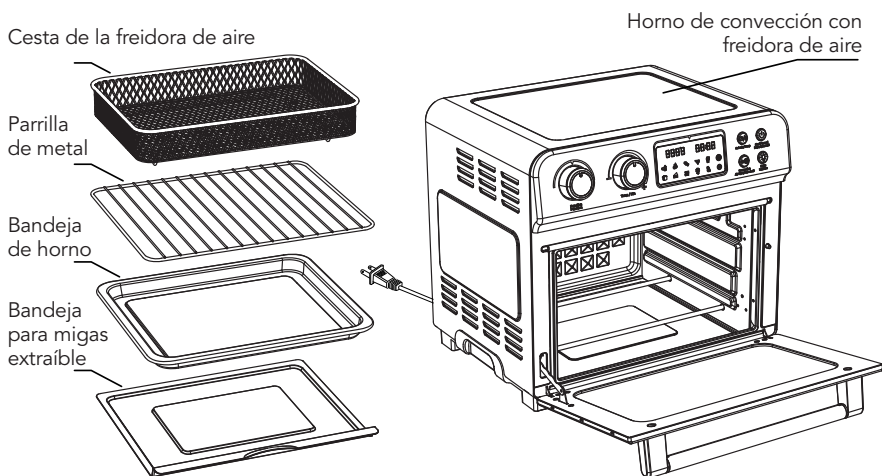
- K. Usar el aparato en un área bien ventilada. NO operar el aparato directamente bajo armarios de cocina o cerca del borde de una mesa. Asegurarse de que la superficie esté lista y libre de cualquier sustancia o líquido que pueda afectar al aparato.
- L. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- M. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- N. No apoyar utensilios de cocina ni platos para horno en la puerta de vidrio.
- O. Siempre usar el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- P. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- Q. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- R. No deben insertarse alimentos de gran tamaño, papel de aluminio o utensilios de metal en el horno-freidora, ya que esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- S. No cubrir la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que esto hará que el horno se sobrecaliente.
- T. No intentar retirar restos de comida mientras el horno-freidora esté enchufado en una toma eléctrica.
- U. No usar el aparato con un programador o temporizador que se encienda automáticamente. El uso de dichos aparatos es peligroso y puede causar incendios.
- V. Si el aparato comienza a funcionar mal mientras se está utilizando, desenchufar el cable de la toma eléctrica inmediatamente. No intentar reparar o usar un aparato que no funcione bien.
- W. Adoptar las medidas necesarias para mover un aparato que contenga alimentos calientes u otros elementos calientes.
- X. Para desconectar el aparato, colocar el botón de control de temperatura en la posición "CANCEL". El visualizador de control mostrará la palabra "OFF" (Apagado). A continuación, desenchufar el cable de la toma eléctrica. Conectar el enchufe en una toma que esté fácilmente accesible, de modo que se pueda desenchufar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTAS FUTURAS

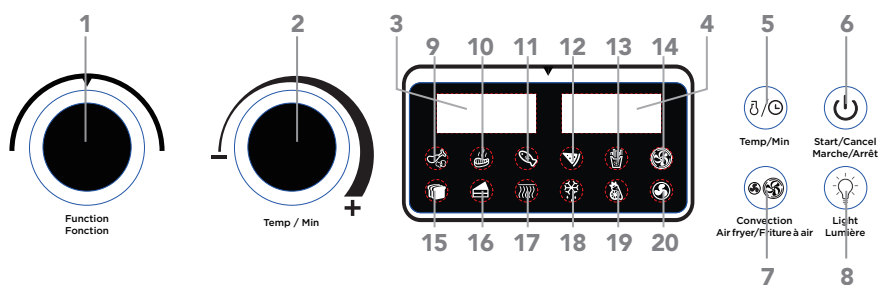
ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar la vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que lo agarren los niños, o enredarse o tropezar con un cable más largo.

COMPONENTES



FUNCIONALIDADES DEL PANEL DE CONTROL



1. Dial de selección de funciones

- Se utiliza para seleccionar la función de cocción deseada. Girar el botón Función hasta que aparezca la función deseada en la pantalla LCD. Cada función tiene una temperatura y tiempo preestablecidos.

2. Dial de ajuste de temperatura/minutos

- Se utiliza para seleccionar la temperatura seleccionada. Girar el botón Temp/Min hacia la izquierda para disminuir la temperatura/tiempo, o hacia la derecha para aumentar la temperatura/tiempo.

3. Visualización de temperatura

- La pantalla digital muestra la temperatura seleccionada.

4. Visualización de tiempo

- La pantalla digital muestra el tiempo seleccionado.





5. Botón Temp/Min

- Presionar el botón Temp/Min para alternar entre la configuración de la temperatura y el tiempo. Cuando el área parpadee, se puede cambiar la configuración girando el dial de ajuste de temperatura/minutos.

6. Botón Start/Cancel

- Se utiliza para poner en funcionamiento o detener el horno una vez establecida la configuración.

7. Botón de ajuste de velocidad del ventilador

- Presionar el botón Convection/Air Fryer   [Convección/Freidora de aire] para seleccionar entre las funciones de horno de convección o freidora de aire. Se iluminará uno de los pilotos del ventilador  cuando el ventilador esté funcionando a baja velocidad, y se iluminarán los dos pilotos del ventilador  cuando el ventilador esté funcionando a alta velocidad. Se puede ajustar la temperatura para compensar el flujo de aire a mayor velocidad. La función Freidora de aire preparará unos alimentos más crujientes.

8. Botón de luz del horno

- Presionar el icono de la luz para encender la luz del horno-freidora.

ANTES DE SU PRIMER USO

(LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO)

1. Retirar y desechar todo el empackado, pegatinas y material promocional antes de su primera utilización.
2. Retirar y lavar la cesta de la freidora de aire, bandeja para migas, parrilla de metal y bandeja del horno con agua tibia jabonosa, utilizando un estropajo no abrasivo, y secar por completo.
3. Pasar un paño húmedo por el interior y el exterior del aparato. Secar por completo.
4. Colocar el aparato sobre una superficie plana y nivelada. Asegurarse de que haya un mínimo de 2 a 4 pulgadas (5 a 10 cm) entre el aparato y la pared o cualquier objeto que se halle sobre la encimera. No utilizar el horno-freidora sobre superficies sensibles al calor.
5. Insertar la bandeja para migas en el aparato.
6. Cerrar la puerta del horno-freidora.

USO

(LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO)

Cada una de las funciones del horno-freidora viene preestablecida con las configuraciones de elementos calefactores, tiempos y temperaturas recomendados, basados en recetas y pruebas. No obstante, recomendamos experimentar con las mismas dependiendo de la receta, cantidad de alimentos y preferencias personales.

NOTA: Operar el horno-freidora vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos calefactores. Asegurarse de que el área está bien ventilada, ya que puede que el horno-freidora desprenda vapores. Estos vapores no son nocivos y no afectan el desempeño del aparato.

1. Colocar el horno-freidora en una superficie plana y nivelada. Asegurarse de que esté a un mínimo de 2 o 4 pulgadas (5 o 10 cm) de la pared o cualquier objeto situado sobre la encimera. No utilizar el horno-freidora sobre superficies sensibles al calor.

2. Colocar la bandeja para migas dentro del aparato.
3. Enchufar el cable en una toma eléctrica.
NOTA: El horno-freidora emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LCD. Se mostrará la palabra OFF.
4. Colocar la comida ya aderezada en la bandeja de horno, la cesta de la freidora de aire o la parrilla de metal y colóquela dentro del horno de convección con freidora de aire.
5. Cerrar la puerta del horno-freidora.
6. Presionar el botón Start/Cancel para activar el horno-freidora (o girar los diales). La pantalla LCD se iluminará, y las funciones parpadearán.
7. Girar el dial de funciones hasta que el indicador de la pantalla llegue hasta la función deseada.
NOTA: La temperatura se muestra en la parte izquierda de la pantalla. Cada función tiene una temperatura preestablecida. Si es necesario, girar el dial de temperatura para ajustarla.
8. Presionar el botón Temp/Min para cambiar de temperatura (cuando parpadea) a tiempo (cuando parpadea) para ajustarlo.
NOTA: El temporizador se muestra en la parte derecha de la pantalla. Cada función tiene un tiempo preestablecido. Si es necesario, girar el dial del temporizador para ajustarlo.
9. Presionar el botón Start/Cancel para seleccionar la función y el tiempo.
10. Mientras el horno-freidora está en funcionamiento, la pantalla parpadeará y mostrará la temperatura establecida y el tiempo restante.
NOTA: Presionar el botón Start/Cancel en cualquier momento para detener el proceso de cocción.
11. Una vez haya finalizado, el aparato pitará 5 veces y pasará automáticamente al modo OFF.
12. Abrir la puerta del horno-freidora.
13. Utilizar guantes de horno para retirar las bandejas calientes del interior, y pinzas para manipular los alimentos calientes.
ADVERTENCIA: No se deben poner objetos encima del horno. El exterior del aparato alcanza temperaturas muy altas durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.
ADVERTENCIA: No sumergir el aparato ni el cable eléctrico en agua ni cualquier otro líquido.
14. Presionar el botón Start/Cancel para activar el horno-freidora (o girar los diales). Se iluminará la pantalla LCD y las funciones parpadearán.

COLOCACIÓN DE LA PARRILLA Y LA BANDEJA DEL HORNO

- Favor de consultar la siguiente imagen y tabla de cocción para determinar la colocación de la parrilla del horno.

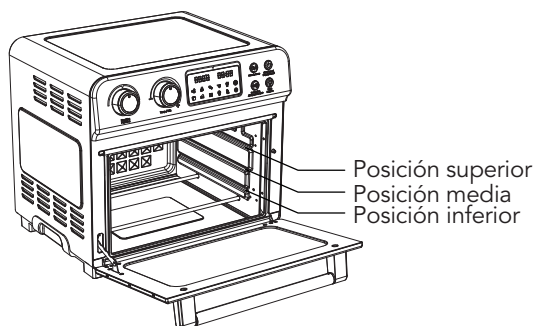


TABLA DE COCCIONES PREESTABLECIDAS*

NO	Función	Icono	Temperatura	Tiempo (mins)	Tipo y posición de la parrilla y la bandeja	Velocidad del ventilador
9.	Pollo		450°F / 232°C	20	Parrilla de metal o cesta de freidora de aire Posición media	Alta
10.	Carne		450°F / 232°C	12	Bandeja de horno / goteo Posición media	Baja
11.	Pescado		450°F / 232°C	25	Parrilla de metal Posición media	Baja
12.	Pizza		450°F / 232°C	15	Parrilla de metal Posición media	Baja
13.	Papas fritas		450°F / 232°C	15	Parrilla de metal o cesta de freidora de aire Posición media	Alta
15.	Tostar		450°F / 232°C	5	Parrilla de metal Posición media	Baja
16.	Hornear		350°F / 177°C	35	Parrilla de metal (plate) Posición inferior	Baja

NO	Función	Icono	Temperatura	Tiempo (mins)	Tipo y posición de la parrilla y la bandeja	Velocidad del ventilador
17.	Asar		450°F / 232°C	5	Bandeja de horno / goteo Posición media	Baja
18.	Calentar		140°F / 60°C	30	Bandeja de horno / goteo Posición media	Baja
19.	Deshidratar		140°F / 60°C	60	Cesta de freidora de aire Posición superior	Baja

*Esta tabla de cocción es únicamente como referencia. Los tiempos de cocción y temperaturas reales pueden variar.

*Revolver los alimentos a mitad de cocción si aplica.

CONSEJOS

- Los alimentos de menor tamaño por lo general requieren menos tiempo de preparación que los alimentos de mayor tamaño.
- Revolver los alimentos de menor tamaño a mitad de cocción mejora los resultados y ayuda a que los alimentos se cocinen de forma uniforme.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, colocar los alimentos en la freidora de aire en una única capa.
- Cocinar alimentos fríos llevará más tiempo que los alimentos previamente soados o calentados, de modo que hay que ajustar los tiempos de cocción consecuentemente. No se deben cocinar a fuego lento los alimentos congelados.
- La masa ya preparada requiere un tiempo de horneado menor que la masa hecha en casa.
- Alimentos tales como papas fritas hechas en casa deberían mezclarse con aceite en un cuenco separado, para que queden más doradas y crujientes. Los alimentos frescos no contienen los mismos aceites, grasas u otros ingredientes que contienen los alimentos preparados, que brindan un acabado dorado y crujiente.
- Cocinar el pollo hasta que alcance una temperatura interna de 69°C/155°F y 74°C/165°F una vez reposado.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el horno-freidora esté desenchufado de la toma eléctrica y dejar que se enfríe por completo antes de manipularlo o limpiarlo.

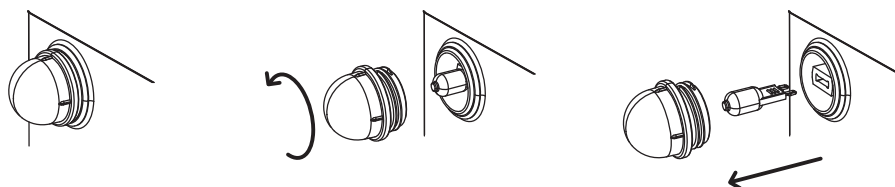
- No utilizar limpiadores abrasivos, ya que dañarán el acabado. Pasar un paño limpio humedecido por la parte exterior y secar por completo.
- No aplicar productos de limpieza directamente en el horno-freidora. Utilizar un paño para limpiar la freidora de aire. No aplicar una presión excesiva al limpiar el área del panel de control, ya que podría hacer que las letras se borren con el tiempo.
- Utilizar un paño o esponja humedecido con agua jabonosa para limpiar las paredes

interiores y el fondo del horno (retirar antes la bandeja para migas). No utilizar productos abrasivos o corrosivos, incluyendo pulverizadores para limpiar hornos, ya que podrían dañar la superficie interior del aparato. No utilizar estropajos de acero en el horno-freidora ni los accesorios.

- La parrilla de metal, bandeja para horno/goteo, cesta de la freidora y bandeja para migas extraíble deberían lavarse a mano con agua caliente jabonosa y una esponja o cepillo de nylon. Estos componentes no deben meterse en el lavaplatos.
- Limpiar la bandeja para migas extraíble tras cada uso. Las partículas de alimentos restantes pueden provocar humo y será difícil retirarlas de la bandeja. Para retirar grasa seca o partículas de alimentos quemados, se puede dejar en remojo la bandeja para migas, utilizando agua caliente jabonosa o limpiadores no abrasivos. No operar el horno sin antes haber colocado la bandeja para migas extraíble.
- La parte superior del interior del horno-freidora debería limpiarse para así retirar el exceso de grasa que haya podido acumularse tras cocinar alimentos grasientos, o tras utilizar la función de asador o rosticería. Esto evitará que se forme humo en el horno-freidora durante los usos subsiguientes.

CÓMO REEMPLAZAR LA BOMBILLA

ADVERTENCIA: Desenchufar el horno-freidora y dejar que se enfríe antes de reemplazar la bombilla. Utilizar únicamente una bombilla de la marca Starfrit: contactar con el servicio a la clientela para obtener más información.



1. Sacar la parrilla de metal del horno antes de reemplazar la bombilla.
2. La bombilla se encuentra en el lado derecho del horno-freidora. Colocar los dedos en la parte exterior de la cubierta de plástico de la bombilla y desenroscar la cubierta para retirarla.
3. Retirar la bombilla usada, tirando directamente de ella.
4. Utilizar un paño suave para insertar la nueva bombilla. No tocar directamente la superficie de la bombilla con los dedos, ya que esto puede dañar la bombilla.
5. Volver a colocar la cubierta de la bombilla en su sitio, en el lateral derecho del horno, y enroscarla en el sentido contrario a las agujas del reloj. Asegurarse de que la cubierta quede bien fijada.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno-freidora no se enciende.	Enchufar el cable eléctrico en la toma de corriente. Enchufar el cable eléctrico en una toma eléctrica independiente. Reiniciar el cortacircuitos o interruptor si es necesario.
Los alimentos no se cocinan de forma uniforme.	Precalear el horno. Aumentar la temperatura de cocción o el tiempo de cocción. Comprobar los alimentos a mitad de cocción y dar la vuelta a los alimentos si es necesario. Cocinar los alimentos de tamaño similar a la vez.
Sale humo blanco del horno.	De la fumée blanche peut s'échapper du Puede que emane humo blanco del horno cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal. El exceso de aceite o los alimentos grasos pueden generar humo blanco. Asegurarse de limpiar bien el interior del horno.
Sale humo negro del horno-freidora.	Apagar el horno-freidora inmediatamente y desenchufar el cable eléctrico. Dejar que se enfríe. Esperar a que se despeje el humo antes de abrir la puerta del horno y sacar la bandeja, cesta o parrilla.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas, incluyendo las cuchillas, o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que apliquen gastos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de Starfrit.

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

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



www.facebook.com/starfrit

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