

Starfrit



**7^{IN}
EN** 1

INDOOR AIR FRYER GRILL GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P. 2

P. 24

P. 46

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024616	120	1660	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

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

- A. To protect against electric shock, do not immerse power cord, plug or product in water or any other liquid.
- B. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or side handles.
- C. Keep the product out of the reach of children and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- D. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- E. DO NOT operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- F. DO NOT leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- G. DO NOT touch the accessories (grill plate or air fry cooking basket) or the inside of the unit during a cooking cycle as they are extremely hot and may cause severe burns. Always use handle to open the oven.
- H. DO NOT block the air intake vent or air outlet while the unit is working. Doing so will prevent an even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.
- I. To avoid burns, use extreme caution when removing the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL accessories or disposing of hot grease. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. Recommend use of long-handed utensil and protective hot pads or oven mitts.
- J. The cast aluminum grill plate and air fry cooking basket are designed for use within this appliance only. Ensure they are clean and dry. DO NOT use the appliance without the grill plate or air fry cooking basket installed.

- K. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- L. Use the product in a well-ventilated area. Keep the product away from kitchen cabinets, back wall, curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- M. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- N. DO NOT use the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL for anything other than its intended purpose. DO NOT use the appliance for deep-frying.
- O. This 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL is intended for indoor, household use. DO NOT use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- P. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the appliance to spill and possibly cause burns or injuries.
- Q. DO NOT place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
- R. Always place the product on a flat, stable surface—it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- S. Oversized foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, as they may create a risk of fire or electrical shock.
- T. DO NOT use the appliance with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- U. If this appliance begins to malfunction during operation, unplug the cord from the outlet immediately. DO NOT attempt to repair or use a malfunctioning appliance.
- V. To disconnect, push the control button CANCEL to stop the unit, the control display will show the word OFF then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- W. To prevent possible sickness, always use a thermometer to validate that your food is properly cooked to the recommended temperatures.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

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

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

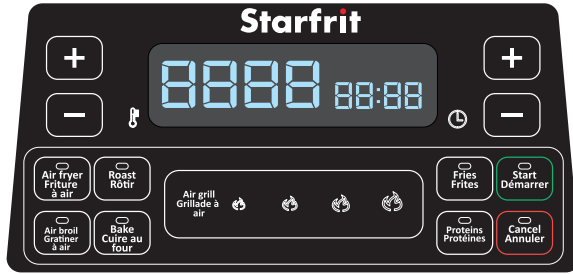
DO NOT alter the plug. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the grounded plug.

PARTS AND COMPONENTS

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



DIGITAL CONTROL PANEL



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

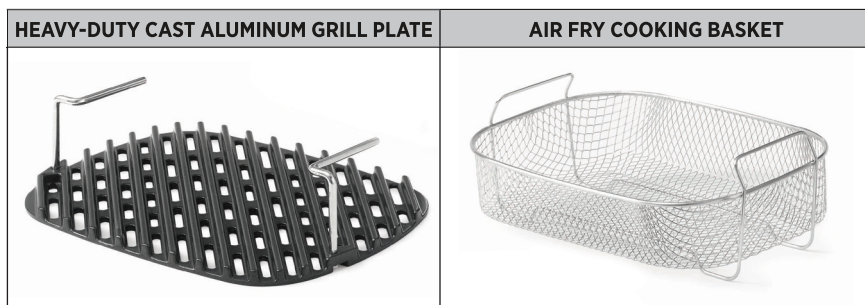
<p>Use to select desired temperature located at the left.</p> <p>Press PLUS to increase the temperature and MINUS to reduce the temperature.</p> <p>The LED screen will display the selected cooking temperature.</p>	<p>Use to select desired cooking time located at the right.</p> <p>Press PLUS to increase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

BEFORE INITIAL USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

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

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



HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

Each 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL function is preprogrammed with preset cooking times and temperatures based on standard recipes. However, it is recommended to adjust settings based on the quantity of food, personal preferences, etc.

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

NOTE: Place the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL on a flat and level surface. Ensure a minimum distance of at least 6 inches (15,25 cm) away from the wall or from any objects on the countertop. DO NOT use the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL on heat-sensitive surfaces.

AIR FRYER

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

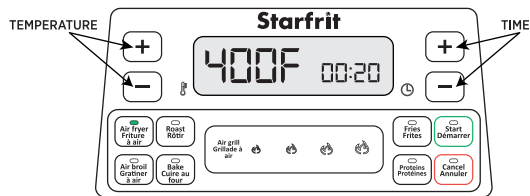


2. Connect the plug into a wall outlet.

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

3. Close the cover.

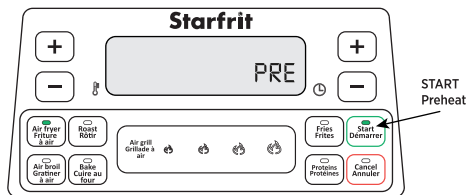
4. Press the AIR FRYER button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (400°F at 20 minutes).



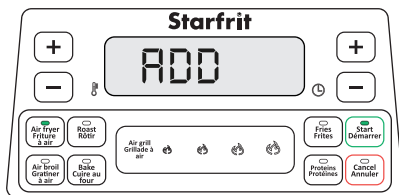
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, use the TEMPERATURE buttons (PLUS + and MINUS -) at the left side of the control panel to adjust the temperature. Press MINUS to reduce the temperature or PLUS to increase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

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

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



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



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

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

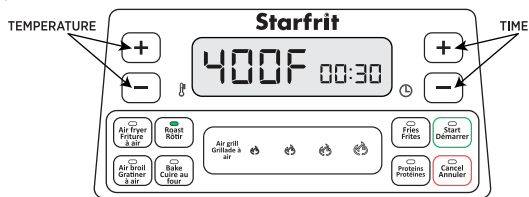
ROAST

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



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

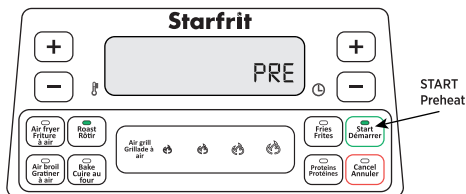
- Press the ROAST button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (400°F at 30 minutes).



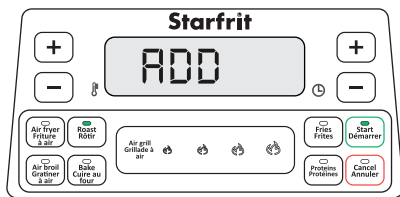
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, use the TEMPERATURE buttons (PLUS + and MINUS -) at the left side of the control panel to adjust the temperature. Press MINUS to reduce the temperature or PLUS to increase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

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

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



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



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

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

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

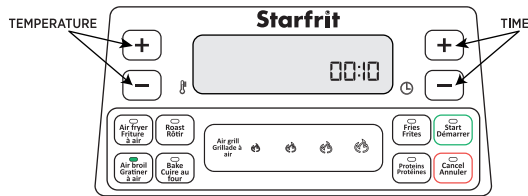
WARNING: DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

AIR BROIL

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



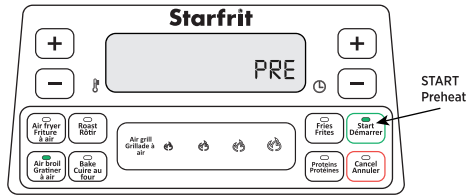
2. Connect the plug into a wall outlet.
Note: The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the AIR BROIL button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (400°F at 10 minutes).



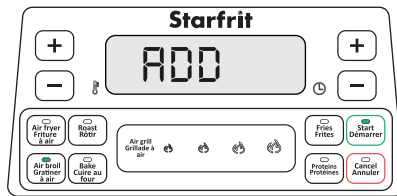
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. This function use fix temperature. If needed, you can press CANCEL button to stop the unit.

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

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



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



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

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

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

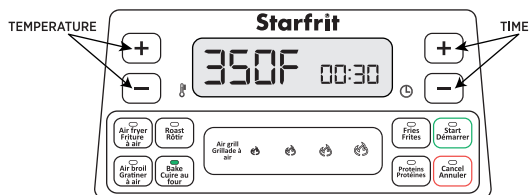
WARNING: DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

BAKE

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



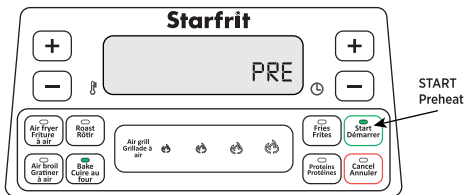
2. Connect the plug into a wall outlet.
Note: The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the BAKE button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will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



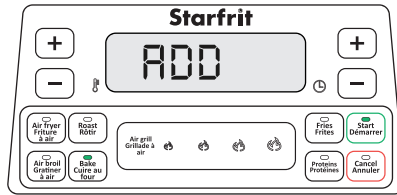
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. If needed, use the temperature buttons (PLUS + and MINUS -) at the left side of the control panel to adjust. Press MINUS to reduce the temperature or PLUS to increase the temperature.

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

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



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



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

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

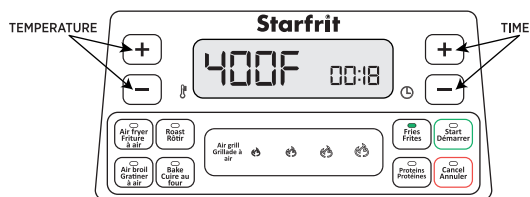
FRIES

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



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

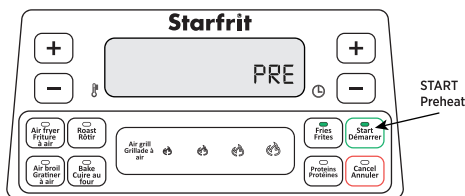
- Press the FRIES button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (400°F at 18 minutes).



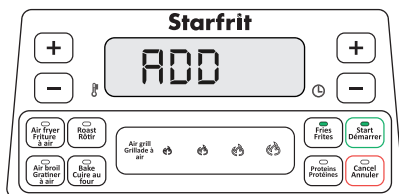
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. This function use fix temperature. If needed, you can press CANCEL button to stop the unit.

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

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



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



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

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

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

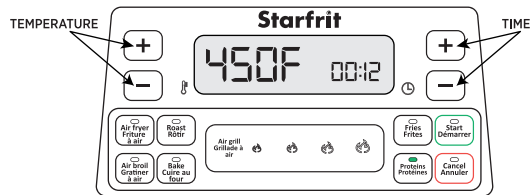
WARNING: DO NOT store any objects on the top of the grill. Keep the cover open after removing the seasoned food so the unit will cool down quicker. The exterior of the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL gets extremely hot when in use. Keep out of reach of children.

PROTEINS

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



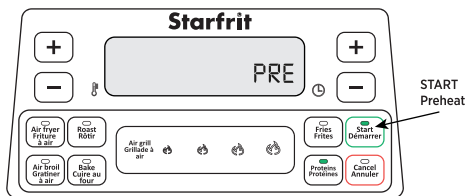
2. Connect the plug into a wall outlet.
Note: The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the PROTEINS button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level will illuminate (450 °F at 12 minutes).



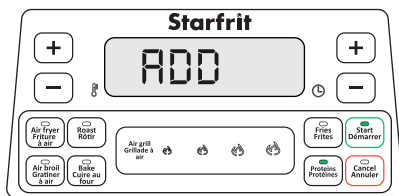
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature. This function use fix temperature. If needed, you can press CANCEL button to stop the unit.

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

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



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



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

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

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

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

AIR GRILL

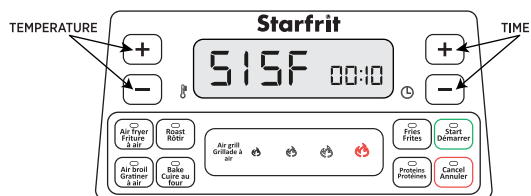
This function will allow you to control the temperature of the grill for perfect cooking and keep smoke out of your kitchen. When using the air grill function, place the air grill plate with the proper setting temperature. Below are recommended temperature levels for common ingredients.

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

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



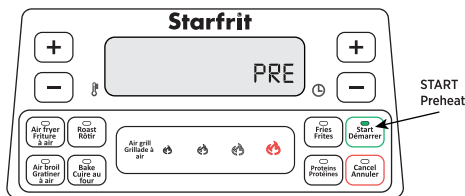
2. Connect the plug into a wall outlet.
Note: The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL will emit a sound and the LED screen will illuminate. The word OFF will appear.
3. Close the cover.
4. Press the AIR GRILL button function to activate the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL, the default temperature and time level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



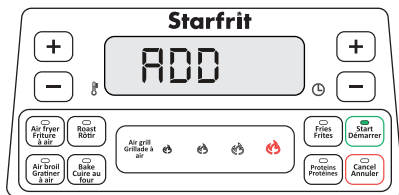
Note: The temperature is displayed in the LED screen on the left. Each function is preprogrammed at a preset temperature.

Note: The cooking time is displayed in the LED screen on the right. Each function is preprogrammed at a preset time.

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



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



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

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

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

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

COOKING CHART*

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

Food	Min-max weight	Temperature (°F / °C)	Time (min.)	Shake* (Yes/No)	Extra information
Potatoes & Fries					
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
Meat & Poultry					
Steak	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350°F / 177°C	15-20	No	
Pork chops	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350°F / 177°C	15-20	No	
Hamburger	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350°F / 177°C	15-20	No	
Sausage roll	100-600 g / 0.2-1.3 lb	390°F / 200°C	13-15	No	
Drumsticks	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350°F / 177°C	20-25	No	
Chicken breast	100-600 g / 0.2-1.3 lb	350°F / 177°C	15-20	No	
Snacks					
Spring rolls	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	390°F / 200°C	8-10	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600 g / 0.2-1.3 lb	390°F / 200°C	10-15	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	390°F / 200°C	6-10	No	Use oven-ready
Frozen bread crumbed and cheese snacks	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	350°F / 177°C	8-10	No	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500 g / 0.2 - 1.1 lb	320°F / 160°C	10	No	Use oven-ready
Baking					
Cake	400 g / 0.9 lb	320°F / 160°C	20-25	No	Use baking tin or parchment paper
Quiche	500 g / 1.1 lb	350°F / 177°C	20-22	No	Use baking tin/ oven dish
Muffins	400 g / 0.9 lb	390°F / 200°C	15-18	No	Use baking tin
Sweet snacks	500 g / 1.1 lb	350°F / 177°C	20	No	Use baking tin/ oven dish

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

*Shake halfway through cooking time if applicable

Tips

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the appliance after each use.

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

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

Maintenance

- Store the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL in a cool, dry place.
- Never cut anything in the air fry cooking basket, grill plate or grease pan. DO NOT use utensils with sharp edges to avoid damage the non-stick surface.
- Never put cold water into the grease pan, air fry cooking basket or grill plate. Sudden shifts in temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Let pieces cool down on their own or place in lukewarm soapy water.
- Always use trivets or oven mitts when handling the grease pan, grill plate and air fry cooking basket.
- DO NOT place the hot air fry cooking basket or air grill plate on a countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT place the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL or pieces on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a heated oven.
- DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, or any object that will scratch the unit or accessories.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in a polarized wall outlet.
	You have not set the timer.	Press the desired function and press START, wait until the preheating finish.
	The grease pan is not completely pushed in.	Push the grease pan in the 7-IN-1 INDOOR AIR FRYER GRILL completely into the main unit.
Food is undercooked.	The amount of food on the air fry cooking basket or grill plate is too large.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the TEMPERATURE using PLUS or MINUS the required temperature setting (see the COOKING CHART under TO USE).
	The preparation time is too short.	Set the TIME using PLUS or MINUS to the required preparation time (see the COOKING CHART under TO USE).
Food is unevenly cooked.	Certain types of foods need to be shaken halfway through the preparation time.	Set the TEMPERATURE using PLUS or MINUS to the required temperature setting (see the COOKING CHART under TO USE).

Problem	Possible cause	Solution
Fried foods do not come out crispy.	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.
Food is burned.	The food has been added before the pre-heating is completed.	Wait until the PREHEAT is finalized. Place the food when LED screen display ADD.
		Check progress throughout cooking and remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing runny or greasy foods.	When you fry greasy foods in the air fryer, a large amount of oil will leak into the outer pot. The oil produces white smoke and the outer pot may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The grease pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the grease pan. Make sure you clean the grease pan properly after each use. See the CLEANING AND MAINTENANCE section.
Fresh fries are unevenly cooked.	You did not use the right type of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they are firm before placing in the air fry cooking basket.
	You did not rinse the potato juliennes properly before you fried them.	Rinse the potato juliennes properly to remove starch from the outside surface.
Fresh fries do not come out crispy.	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)
024616	120	1660	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

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

ATTENTION: Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves et/ou de dommages matériels:

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée du panier ou les poignées latérales.
- C. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants et de personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- D. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- E. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante: www.starfrit.com/fr/contactez-nous
- F. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- G. NE PAS toucher les accessoires (grille ou panier de cuisson) ou l'intérieur de l'unité pendant un cycle de cuisson, car ils seront extrêmement chaud et pourraient causer des brûlures sévères. Toujours utiliser la poignée pour ouvrir le gril.
- H. NE PAS obstruer le conduit d'entrée d'air et de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonction. Car ceci pourrait endommager l'appareil, causer une surchauffe de l'appareil et même influencer la cuisson uniforme des aliments.
- I. Pour prévenir les brûlures, faire preuve d'extrême prudence lors de la manipulation du GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 ou pour se débarrasser de graisse de cuisson chaude. Éviter les contacts lors du retrait des accessoires de l'appareil. L'utilisation d'un ustensile au manche long, de mitaines pour le four, et des tampons de protections est recommandée.

- J. La grille de cuisson en aluminium et le panier de la friteuse sont conçus pour être utilisés dans cet appareil uniquement. Assurez-vous qu'ils sont propres et secs. NE PAS utiliser l'appareil sans la plaque du gril ou le panier de cuisson correctement installés.
- K. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- L. Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. Installer l'appareil loin des armoires de cuisine, mur du fond, rideaux, vêtements, linges à vaisselle et tout autre matière inflammable.
- M. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
- N. NE PAS utiliser le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue. NE PAS utiliser l'appareil pour la friture.
- O. Le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 est destiné à usage intérieur et domestique. NE PAS utiliser à l'extérieur ou pour toute autre fonction que celle pour laquelle il a été conçu. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur un comptoir uniquement.
- P. NE PAS laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, car vous risquez de trébucher et de tomber ou de renverser le contenu chaud de l'appareil et de vous brûler ou de vous blesser.
- Q. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- R. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- S. Les aliments de grand format, les emballages en aluminium ou des ustensiles ne doivent pas être insérés dans le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1, ceux-ci pourraient créer un risque d'incendie ou une décharge électrique.
- T. NE PAS faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
- U. Débrancher l'appareil immédiatement si une défaillance survient alors qu'il est en fonction. Ne pas tenter de réparer l'appareil ou de l'utiliser s'il fonctionne mal.
- V. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil, l'écran affichera le mot OFF, retirer ensuite la fiche de la prise murale. Toujours brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible, de sorte que l'appareil pourra être débranché rapidement en cas d'urgence.
- W. Pour prévenir les intoxications alimentaires. Toujours utiliser un thermomètre pour confirmer que les aliments ont été cuits adéquatement aux températures recommandées.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

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

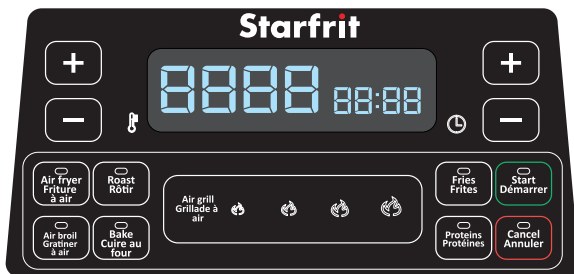
RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long. **NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

PIÈCES ET COMPOSANTES

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



PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE



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

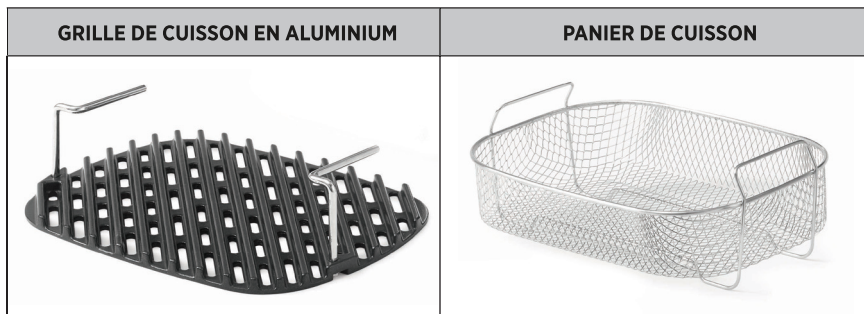
<p>Utiliser pour sélectionner la température désirée située à gauche.</p> <p>Appuyer sur PLUS pour augmenter la température et sur MOINS pour la réduire.</p> <p>L'écran LED affichera la température de cuisson programmée.</p>	<p>Utiliser pour sélectionner le temps de cuisson souhaité situé à droite.</p>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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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

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



UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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

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

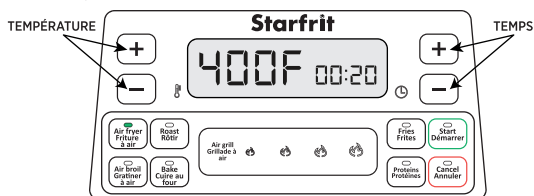
NOTE: Installer le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 sur une surface plane et stable. S'assurer qu'il y a un minimum d'espace, au moins 15,25 cm (6 po) entre le mur ou tout autre objet et l'appareil. NE PAS utiliser le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 7-EN-1 sur une surface sensible à la chaleur.

FRITURE À AIR

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



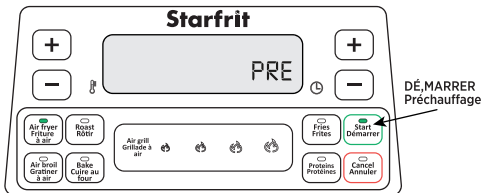
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.
Note: Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton FRITURE À AIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson préprogrammés apparaîtront à l'écran (400°F et 20 minutes) par défaut.



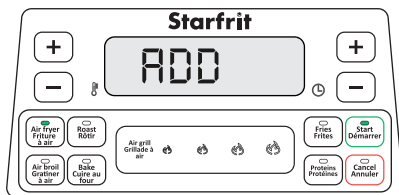
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil sont préprogrammées à une température par défaut. Si nécessaire, pour ajuster la température, appuyer sur les boutons de température (PLUS+ et MOINS -) à gauche du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour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

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

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



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



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

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

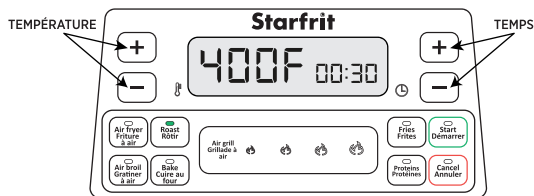
RÔTIR

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



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

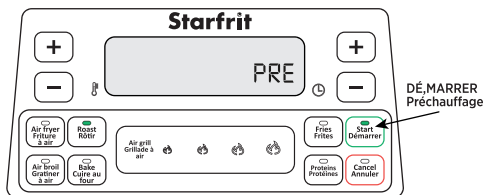
- Appuyer sur le bouton RÔTIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés s'afficheront à l'écran par défaut (400°F et 30 minutes).



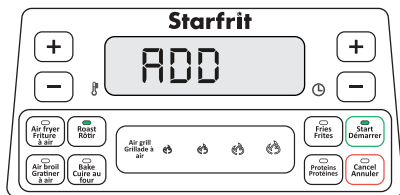
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Si nécessaire, pour ajuster la température, appuyer sur les boutons de température (PLUS+ et MOINS -) à gauche du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour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

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

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



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



- Ouvrir le couvercle et mettre les aliments assaisonnés sur la base de cuisson sélectionnée (panier pour friteuse à air ou la grille de cuisson). Fermer le couvercle.

La cuisson des aliments débutera et le compte à rebours sur la minuterie commencera.

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

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

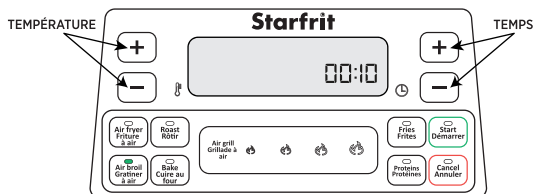
ATTENTION: NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

GRATINER À AIR

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



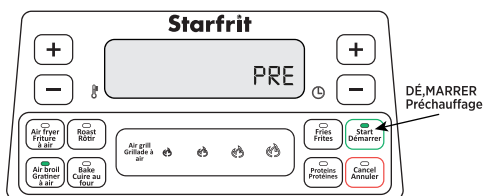
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.
Note: Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton GRATINER À AIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront à l'écran (400 °F et 10 minutes).



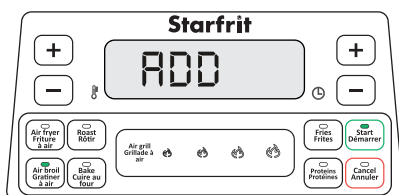
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Cette fonction utilise la température fixe. Si nécessaire, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil.

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

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



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



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

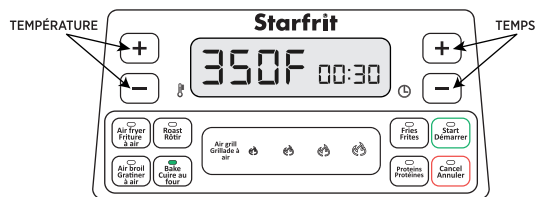
ATTENTION : NE PAS placer d'objets sur le dessus de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, laisser le couvercle ouvert pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. L'extérieur de l'appareil est extrêmement chaud lorsqu'il est en fonction. Tenir hors de la portée des enfants.

CUIRE AU FOUR

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



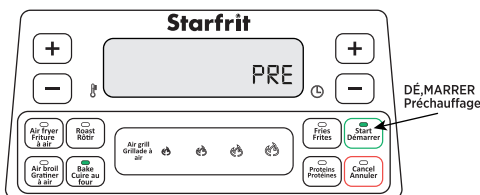
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale.
Note: Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'allumera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur la fonction CUIRE AU FOUR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en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



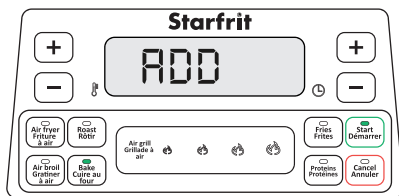
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Si nécessaire, pour ajuster la température, appuyer sur les boutons de température (PLUS+ et MOINS -) à gauche du panneau de contrôle. Appuyer sur MOINS pour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

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

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



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



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

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

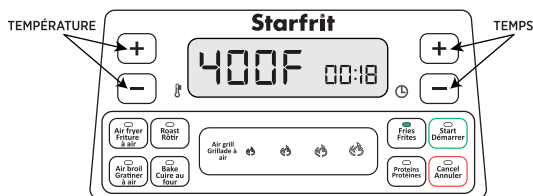
FRITES

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



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

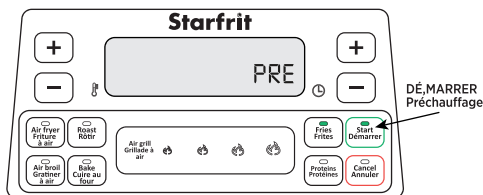
- Appuyer sur le bouton FRITES pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche. La température et le temps de cuisson présélectionnés apparaîtront par défaut à l'écran (400°F et 18 minutes).



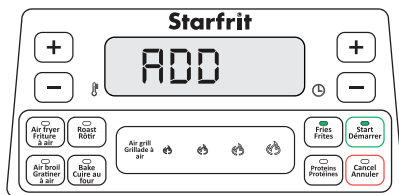
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Cette fonction utilise la température fixe. Si nécessaire, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil.

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

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



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



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

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

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

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

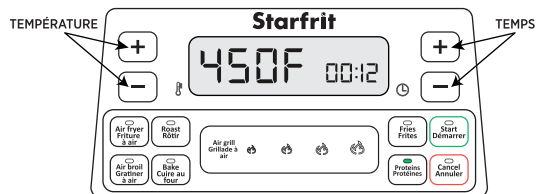
PROTÉINES

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



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

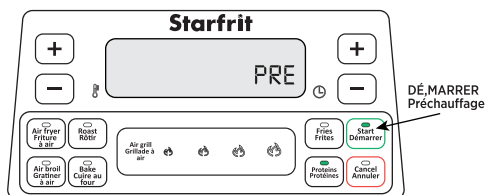
Note: Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton PROTÉINES pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche, la température et le temps de cuisson présélectionnés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



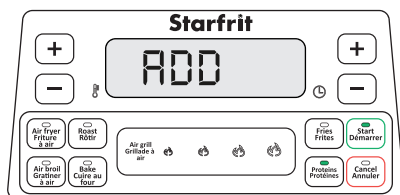
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut. Cette fonction utilise la température fixe. Si nécessaire, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil

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

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



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



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

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

GRILLADE À AIR

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

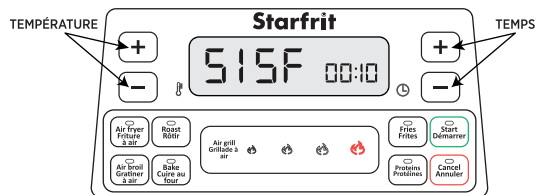
MIN (400 °F)	MÉDIUM (450 °F)	ÉLEVÉE (500 °F)	MAX (515 °F)
<ul style="list-style-type: none"> • Saucisses • Calzones • Ailes de poulet • Boulettes de viande • Zucchini • Bifteck d'ailou • Crevettes 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes marinées ou assaisonnées avec sauce • Fruits de mer (sans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

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



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

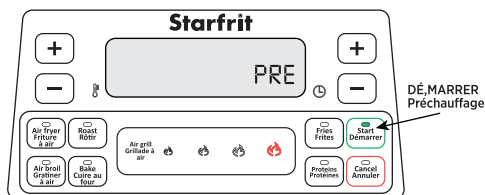
Note: Le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 émettra un bip sonore et l'écran LED s'illuminera. Le mot OFF apparaîtra à l'écran.
3. Fermer le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton GRILLADE À AIR pour mettre le GRIL ET FRITEUSE D'INTÉRIEUR 7-EN-1 en marche. La température et le temps de cuisson présélectionnés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



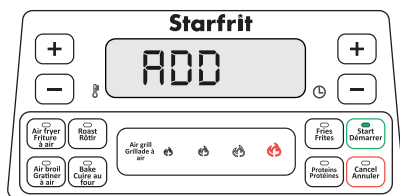
Note: La température est affichée à gauche sur l'écran LED. Chacune des fonctions de l'appareil est préprogrammée à une température par défaut.

Note: Le temps de cuisson est affiché à droite sur l'écran LED. Chacune des fonctions est préprogrammée à un temps de cuisson par défaut.

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



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



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

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

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

TABLEAU DE CUISSON*

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

Aliments	Poids min-max (g / lb)	Température (°F / °C)	Temps (min.)	Secouage* (Oui/No)	Information supplémentaire
Pomme de terre / frites					
Frites congelées coupe mince	400-500 g / 0,9-1,1 lb	380 °F / 193 °C	18-25	Oui	
Frites congelées coupe épaisse	400-500 g / 0,9-1,1 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Oui	
Gratin de pommes de terre	600 g / 1,3 lb	380 °F / 193 °C	20-25	Oui	
Frites maison	300-800 g / 0,7-1,8 lb	380 °F / 193 °C	25-30	Oui	Ajouter 1 c. à table d'huile
Viandes et volailles					
Steak	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Côtelettes de porc	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Hamburger	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Saucisses enrobées	100-600 g / 0,2-1,3 lb	390 °F / 200 °C	13-15	Non	
Pilons de poulet	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	20-25	Non	
Poitrines de poulet	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	Non	
Collations					
Rouleaux de printemps	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	8-10	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Croquettes de poulet congelées	100-600 g / 0,2-1,3 lb	390 °F / 200 °C	10-15	Oui	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Bâtonnets de poisson congelés	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	390 °F / 200 °C	6-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Collations au fromage panées	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	350 °F / 177 °C	8-10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Légumes farcis	100-500 g / 0,2 - 1,1 lb	320 °F / 160 °C	10	Non	Utiliser aliments prêts-à-cuire
Cuisson					
Gâteau	400 g / 0,9 lb	320 °F / 160 °C	20-25	Non	Utiliser moule ou du papier parchemin
Quiche	500 g / 1,1 lb	350 °F / 177 °C	20-22	Non	Utiliser moule/ plat pour le four
Muffins	400 g / 0,9 lb	390 °F / 200 °C	15-18	Non	Utiliser moule
Collations sucrées	500 g / 1,1 lb	350 °F / 177 °C	20	Non	Utiliser moule/ plat pour le four

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

*Secouer/Remuer les aliments à la mi-temps de cuisson, s'il y a lieu.

Conseils

- Les aliments plus petits nécessitent un temps de cuisson plus court que les aliments de plus grande taille.
- Secouer/Remuer les aliments plus petits à la mi-temps de cuisson donnera de meilleurs résultats et facilitera la cuisson uniforme des aliments.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en un minimum de temps, faites frire les aliments en une seule couche.
- Les aliments froids mettront plus de temps à cuire que les aliments qui ont été préalablement saisis ou chauffés; ajuster le temps de cuisson en conséquence. NE PAS faire cuire lentement les aliments congelés.
- Le temps de cuisson pour une pâte préparée commercialement est plus court qu'une pâte faite à la maison.
- Les aliments frais ne contiennent pas les mêmes huiles et graisses que les aliments préparés. Pour des aliments dorés et plus croustillants comme les frites, mélanger des frites maison dans un bol avec de l'huile.
- Faites cuire le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 69°C / 155°F et de 74°C / 165°F une fois reposé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

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

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

Entretien

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

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR ne fonctionne pas.	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 récipient d'égouttement n'est pas complètement enclenché dans l'appareil.	Pousser le récipient d'égouttement dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore.
La nourriture n'est pas assez cuite.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Mettre de plus petites quantités d'aliments dans le panier. La cuisson est plus uniforme pour des petites quantités.
	La température de cuisson est trop basse.	Régler la TEMPÉRATURE en utilisant PLUS ou MOINS selon le réglage de température requis (voir le TABLEAU DE CUISSON sous UTILISATION).
	Le temps de cuisson est trop court.	Régler le TEMPS en utilisant PLUS ou MOINS selon le réglage de temps requis (voir le TABLEAU DE CUISSON sous UTILISATION).
La nourriture est cuite inégalement.	Certains aliments ont besoin d'être secoués à la mi-temps de cuisson.	Régler la TEMPÉRATURE en utilisant PLUS ou MOINS selon le réglage de température requis (voir le TABLEAU DE CUISSON sous UTILISATION).
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des aliments qui doivent être frits dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des aliments destinés à la cuisson au four ou badigeonner légèrement d'huile les aliments pour de meilleurs résultats.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les aliments sont brûlés.	L'aliment a été ajouté avant la fin du PRÉCHAUFFAGE.	Attendre que le PRÉCHAUFFAGE soit complété. Placer les aliments lorsque l'écran LED affiche ADD.
		Vérifier la progression de la cuisson et retirer les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter une cuisson excessive.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments liquides ou très gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité de gras s'écoule dans le récipient d'égouttement. Le gras produit une fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Toutefois, cela n'affecte pas la performance de l'appareil ni le résultat final.
	Des résidus de gras d'une utilisation précédente sont encore dans le récipient d'égouttement.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffant dans le panier. Il faut s'assurer de le nettoyer adéquatement après chaque utilisation (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
Les frites fraîches sont cuites inégalement.	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.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	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.

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

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



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024616	120	1660	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

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

- A. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufe o aparato en agua u otros líquidos.
- B. NO toque las superficies calientes. Utilizar la manija de la cesta o las manijas laterales.
- C. Mantener el aparato fuera del alcance de niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia. Este producto no está concebido para ser utilizado por niños. Es necesaria una atenta supervisión por parte de adultos cuando se utiliza cualquier aparato alrededor de niños.
- D. 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.
- 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. NO mover el aparato mientras se esté utilizando.
- G. NO tocar los accesorios (placa o cesta de la freidora) o el interior de la unidad en el transcurso de un ciclo de cocción, ya que están extremadamente calientes y pueden causar quemaduras graves. Utilizar siempre la manija para abrir el horno.
- H. NO bloquear la válvula de entrada de aire o la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento, ya que esto hará que los alimentos no se cocinen uniformemente y podría dañar el aparato, o hacer que se sobrecaliente.
- I. Para evitar quemaduras, extremar las precauciones a la hora de retirar los accesorios del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1, o al desechar la grasa caliente. Evitar el contacto físico al retirar accesorios del aparato. Se recomienda el uso de utensilios alargados y salvamanteles o trébedes, o guantes de horno.

- J. La placa de cocción de aluminio y la cesta de la freidora están diseñadas para su uso exclusivo en este aparato. Asegúrate de que están limpios y secos. NO utilizar el aparato sin que la placa de la parrilla o la cesta de la freidora estén correctamente instaladas
- K. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- L. Utilizar el aparato en un área bien ventilada. Mantener el aparato lejos de armarios de cocina, pared, cortinas, prendas de vestir, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- M. 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.
- N. NO utilizar el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 para ningún otro fin que no sea para el que ha sido diseñada. NO utilizar el aparato para freír.
- O. El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 está concebido para su uso doméstico en interior. NO utilizar en exterior ni para ningún otro uso diferente del uso para el cual fue diseñado. Este aparato debe utilizarse únicamente sobre encimeras o superficies de cocina.
- P. 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.
- Q. 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.
- R. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. No se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- S. NO deben introducirse alimentos demasiado grandes, contenedores de metal o aluminio ni utensilios en el aparato, ya que podrían causar un incendio o choque eléctrico.
- T. NO usar el aparato con un programador o temporizador que se encienda automáticamente. El uso de dichos aparatos es peligroso y puede causar incendios.
- U. 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.
- V. Para desconectar, presionar el botón CANCEL para detener el aparato. El visualizador de control mostrará la palabra OFF (APAGADO). A continuación, desenchufar el aparato de la toma eléctrica. Enchufar el aparato en una toma eléctrica de fácil acceso, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- W. Para evitar posibles problemas de salud, utilizar siempre un termómetro para verificar que los alimentos se han cocinado adecuadamente a las temperaturas correctas.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA: Como medida de seguridad, este aparato está equipado con un enchufe con conexión a tierra, que sólo encaja en una toma de corriente de tres clavijas. No intente anular esta característica de seguridad. La conexión incorrecta del conductor de tierra puede provocar el riesgo de una descarga eléctrica. Consulte a un electricista cualificado si tiene dudas sobre si la toma de corriente está correctamente conectada a tierra.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable de alimentación más largo.

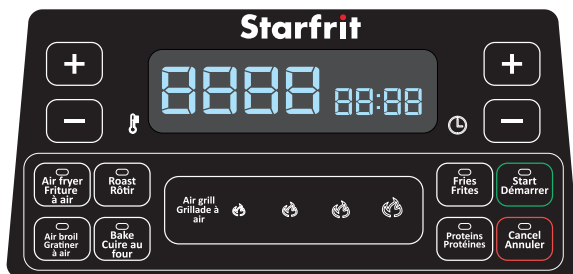
NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar la medida de seguridad del enchufe.

PARTES Y COMPONENTES

1. Manija frontal
2. Tapa
3. Elemento radiante en espiral
4. Bandeja de goteo
5. Manijas laterales
6. Unidad principal
7. Panel de control digital
8. Cesta de cocción
9. Placa de cocción de aluminio
10. Salida de aire



PANEL DE CONTROL DIGITAL



FUNCIONES	Temperatura (°F / °C)		Tiempo de cocción (min.)	
	Temp. por defecto	Rango de temperatura	Tiempo por defecto	Rango de tiempo
AIR FRYER (FREIDORA DE AIRE)	400 °F (204 °C)	300 °F a 450 °F (149 °C a 232 °C)	20 minutos	1 a 30 minutos 1 min./step
ROAST (ASAR)	400 °F (204 °C)	300 °F a 500 °F (149 °C a 260 °C)	30 minutos	1 min. a 1 hora <30 min. - 1 min./step >30 min. - 5 min.step
AIR BROIL (PARILLA DE AIRE)	400 °F (204 °C)	No ajustable	10 minutos	1 min. a 1 hora 1 min./step
BAKE (HORNO)	350 °F (177 °C)	250 °F a 425 °F (121 °C a 218 °C)	30 minutos	10 min. a 2 horas <30 min. - 1 min./step >30 min. - 5 min./step
FRIES (PAPAS FRITAS)	400 °F (204 °C)	No ajustable	18 minutos	1 a 30 minutos
PROTEINS (PROTEINAS)	450 °F (232 °C)	No ajustable	12 minutos	1 a 30 minutos
AIR GRILL (GRILL DE AIRE)	400 °F (204 °C)	No ajustable	15 minutos	No ajustable
	450 °F (232 °C)		15 minutos	
	500 °F (260 °C)		15 minutos	
	515 °F (268 °C)		10 minutos	

<p>Utilizar para seleccionar la temperatura deseada a la izquierda.</p> <p>Pulse MÁS para aumentar la temperatura y MINUS para disminuirla.</p> <p>La pantalla LED mostrará la temperatura de cocción programada.</p>	<p>Utilizar para seleccionar el tiempo de cocción deseado a la derecha.</p> <p>Pulse MÁS para aumentar el tiempo y MENOS para disminuirlo.</p> <p>La pantalla LED mostrará el tiempo de cocción programado.</p>	<p>Pulse la tecla START (INICIO) después de configurar las funciones.</p>
		<p>Pulse la tecla CANCEL para detener la función de cocción.</p> <p>La pantalla LED mostrará la palabra OFF (APAGADO).</p>

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Retire y deseche todo el embalaje, las pegatinas o las etiquetas/materiales promocionales antes del primer uso.
2. Retirar y lavar con agua tibia jabonosa la cesta de la freidora de aire, la placa del grill y la bandeja para la grasa, utilizando una esponja no abrasiva, y secar por completo. La cesta de la freidora, la placa del grill y la bandeja para la grasa pueden asimismo lavarse en el lavaplatos. NO lavar nunca la unidad principal en el lavaplatos.
3. Pasar un paño húmedo por el interior y el exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1. Secar por completo.
4. Insertar los accesorios de cocción deseados (placa del grill o cesta de la freidora) en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1. (Consultar la imagen inferior)
5. Cerrar la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.

NOTA: Cuando se utiliza el aparato por primera vez, puede salir humo y/o un ligero olor. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No volverá a aparecer después de unos cuantos usos más del aparato.



USO

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Cada función del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 viene pre-programada con tiempos de cocción y temperaturas preestablecidos basados en recetas estándar. No obstante, se recomienda ajustar la configuración en base a la cantidad de alimentos, preferencias personales, etc.

NOTA: Operar el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos calefactores. Asegurarse de que el área esté bien ventilada, ya que es posible que el aparato emita vapores. Estos vapores son inocuos y no tienen ningún efecto adverso en el rendimiento del aparato.

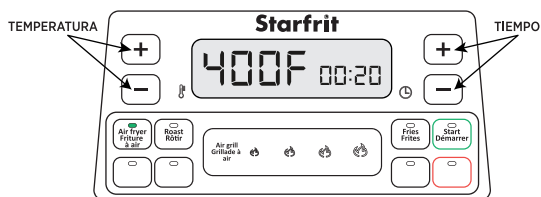
NOTA: Colocar el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 sobre una superficie plana y nivelada. Asegurar que queda una distancia de al menos 6 pulgadas (15,25 cm) entre el aparato y la pared o cualquier otro objeto que se encuentre sobre la encimera. NO usar el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 sobre superficies sensibles al calor.

FREIDORA DE AIRE

1. Abrir la tapa e insertar la cesta de la freidora en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



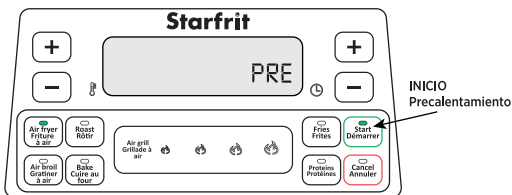
2. Enchufar el aparato en una toma eléctrica.
Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
3. Cerrar la tapa.
4. Presionar el botón AIR FRYER (FREIDORA DE AIRE) para activar el aparato. Se iluminarán la temperatura y el tiempo preestablecidos (400 °F, 20 minutos).



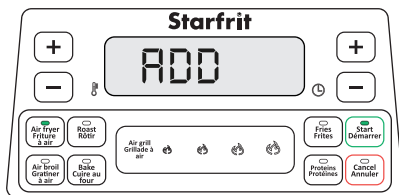
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida. Si es necesario, se pueden usar los botones de TEMPERATURA (MÁS + y MENOS -) situados en la parte izquierda del panel de control para ajustar la temperatura. Presionar MENOS para reducir la temperatura o MÁS para aumentar la temperatura.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, se pueden usar los botones de TIEMPO (MÁS + y MENOS -) situados en la parte derecha del panel de control para ajustar el tiempo. Presionar MENOS para reducir el tiempo o MÁS para aumentar el tiempo.

5. Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



- Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



- Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.
- Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
- Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
- Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
- Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes.

ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

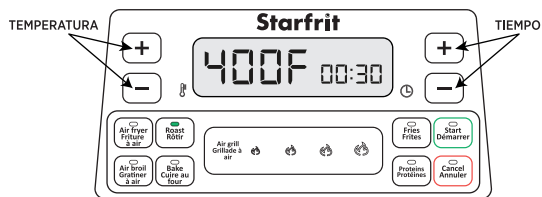
ASAR

- Abrir la tapa e insertar la placa del grill en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



- Enchufar el aparato en una toma eléctrica.
Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
- Cerrar la tapa.

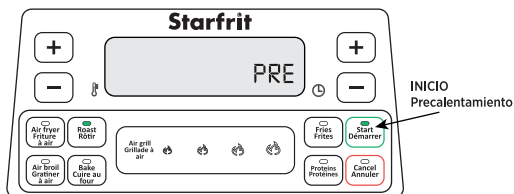
4. Presionar el botón ROAST (ASAR) para activar la función. Se iluminará la temperatura y tiempo preestablecidos (400 °F, 30 minutos).



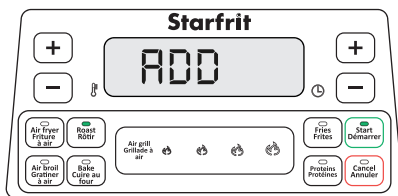
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida. Si es necesario, se pueden usar los botones de TEMPERATURA (MÁS + y MENOS -) situados en la parte izquierda del panel de control para ajustar la temperatura. Presionar MENOS para reducir la temperatura o MÁS para aumentar la temperatura.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, se pueden usar los botones de TIEMPO (MÁS + y MENOS -) situados en la parte derecha del panel de control para ajustar el tiempo. Presionar MENOS para reducir el tiempo o MÁS para aumentar el tiempo.

5. Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



6. Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



7. Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.

8. Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
9. Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
10. Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
11. Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes.

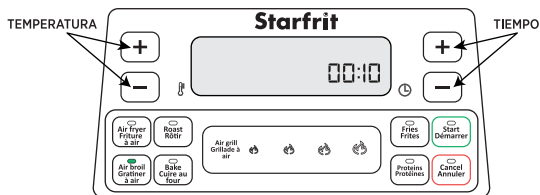
ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

PARRILLA DE AIRE

1. Abrir la tapa e insertar la placa del grill en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



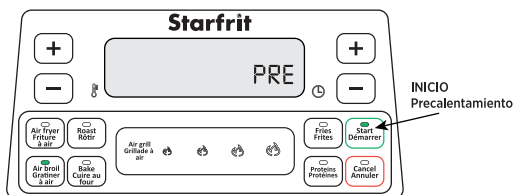
2. Enchufar el aparato en una toma eléctrica.
Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
3. Cerrar la tapa.
4. Presionar el botón AIR BROIL (PARRILLA DE AIRE) para activar la función de parrilla de aire. Se iluminará la temperatura y el tiempo preestablecidos (400°F, 10 minutos).



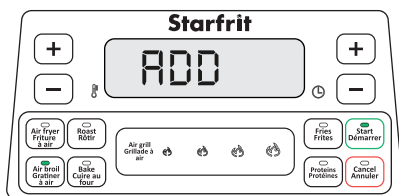
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida. Esta función utiliza una temperatura fija. Si es necesario, pulse el botón CANCEL para detener la unidad.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, se pueden usar los botones de TIEMPO (MÁS + y MENOS -) situados en la parte derecha del panel de control para ajustar el tiempo. Presionar MENOS para reducir el tiempo o MÁS para aumentar el tiempo.

- Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



- Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



- Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.

- Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
- Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
- Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
- Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes.

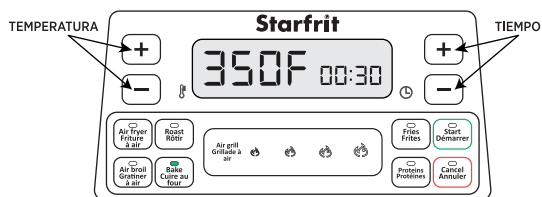
ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

HORNO

1. Abrir la tapa e insertar la placa del grill en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



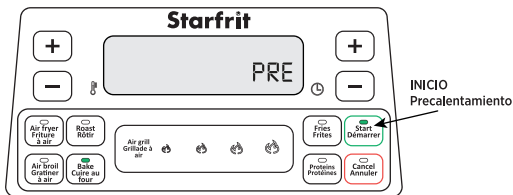
2. Enchufar el aparato en una toma eléctrica.
Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
3. Cerrar la tapa.
4. Presionar el botón BAKE (HORNO) para activar la función de horno. Se iluminará la temperatura y el tiempo preestablecidos (350 °F, 30 minutos).



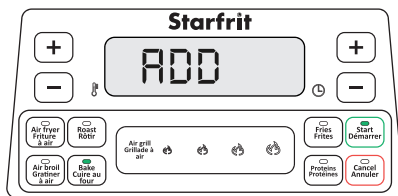
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida. Si es necesario, se pueden usar los botones de TEMPERATURA (MÁS + y MENOS -) situados en la parte izquierda del panel de control para ajustar la temperatura. Presionar MENOS para reducir la temperatura o MÁS para aumentar la temperatura.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, se pueden usar los botones de TIEMPO (MÁS + y MENOS -) situados en la parte derecha del panel de control para ajustar el tiempo. Presionar MENOS para reducir el tiempo o MÁS para aumentar el tiempo.

5. Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



- Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



- Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.
- Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
- Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
- Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
- Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes.

ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

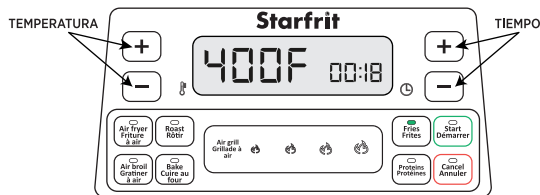
PAPAS FRITAS

- Abrir la tapa e insertar la cesta de la freidora en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



- Enchufar el aparato en una toma eléctrica.
Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
- Cerrar la tapa.

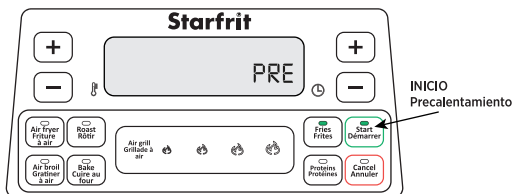
- Presionar el botón FRIES (PAPAS FRITAS) para activar la función de papas fritas. Se iluminará la temperatura y el tiempo preestablecidos (400°F, 18 minutos).



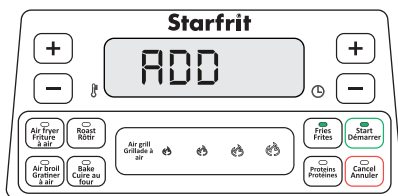
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida. Esta función utiliza una temperatura fija. Si es necesario, pulse el botón CANCEL para detener la unidad.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, se pueden usar los botones de TIEMPO (MÁS + y MENOS -) situados en la parte derecha del panel de control para ajustar el tiempo. Presionar MENOS para reducir el tiempo o MÁS para aumentar el tiempo.

- Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



- Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



- Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.

8. Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
9. Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
10. Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
11. Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes..

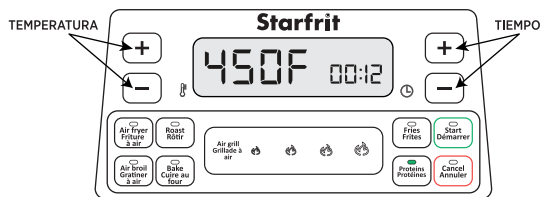
ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

PROTEINAS

1. Abrir la tapa e insertar la placa del grill en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



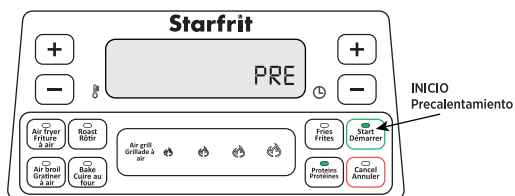
2. Enchufar el aparato en una toma eléctrica.
Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
3. Cerrar la tapa.
4. Presionar el botón PROTEINAS (PROTEINAS) para activar la función de proteínas. Se iluminará la temperatura y el tiempo preestablecidos (450°F, 12 minutos).



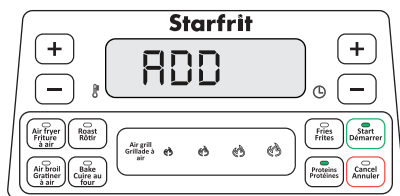
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida. Esta función utiliza una temperatura fija. Si es necesario, pulse el botón CANCEL para detener la unidad.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido. Si es necesario, se pueden usar los botones de TIEMPO (MÁS + y MENOS -) situados en la parte derecha del panel de control para ajustar el tiempo. Presionar MENOS para reducir el tiempo o MÁS para aumentar el tiempo.

- Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



- Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



- Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.
- Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
- Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
- Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
- Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes.

ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

GRILL DE AIRE

Esta función permite controlar la temperatura del grill para cocinar los alimentos a la perfección, sin humos en la cocina. Para utilizar la función de grill de aire, colocar la placa del grill en la unidad y establecer la temperatura adecuada. A continuación se muestran los niveles de temperatura adecuados para los ingredientes más comunes.

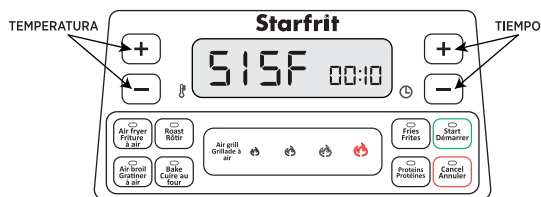
BAJA (400 °F)	MEDIA (450 °F)	ALTA (500 °F)	MAX (515 °F)
<ul style="list-style-type: none"> • Salchichas • Calzones • Alitas de pollo • Albóndigas • Calabacines • Chuletas • Camarones o gambas 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne marinada o adobada con salsa • Marisco (sin cáscara) • Bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • Bistecs o filetes • Hamburguesas • Hot dogs o perritos calientes 	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras • Frutas • Pizzas • Marisco congelado • Tatakí • Vieiras

1. Abrir la tapa e insertar la placa del grill en el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.



2. Enchufar el aparato en una toma eléctrica.

Nota: El GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y se iluminará la pantalla LED. Aparecerá la palabra OFF (APAGADO).
3. Cerrar la tapa.
4. Pulse el botón AIR GRILL (GRILL DE AIRE) para encender el 7-IN-1 INDOOR GRILL AND FRIES.

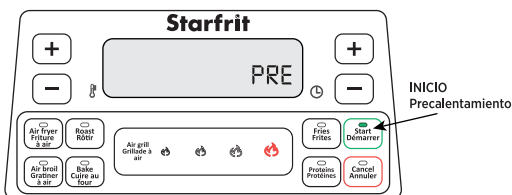


La temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos aparecerán por defecto en la pantalla LED.

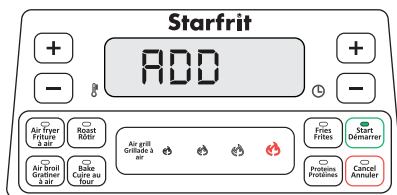
Nota: La temperatura se mostrará en la parte izquierda de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con una temperatura preestablecida.

Nota: El tiempo de cocción se mostrará en la parte derecha de la pantalla LED. Cada función viene pre-programada con un tiempo preestablecido.

- Presionar el botón START (INICIO) para comenzar a precalentar el aparato. Aparecerá la palabra PRE en la pantalla LED. El tiempo aproximado de precalentamiento es en unos 7 minutos, dependiendo de la función seleccionada y la configuración de tiempo.



- Una vez se haya precalentado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 emitirá un sonido y aparecerá la palabra ADD (AÑADIR) en la pantalla LED.



- Abrir la tapa y colocar los alimentos condimentados en el accesorio seleccionado (cesta o placa). Una vez los alimentos estén dentro de la unidad, empezará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Mientras el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 esté funcionando, se puede abrir la tapa para comprobar o dar la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y volverá a ponerse en marcha automáticamente cuando se cierre la tapa.

- Una vez haya transcurrido el tiempo programado, el GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo OFF (APAGADO). Aparecerá la palabra DONE (FIN) en la pantalla LED.
- Abrir la tapa del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1.
- Usar un termómetro para verificar que los alimentos están bien cocinados a la temperatura recomendada. Si es necesario cocinarlos durante más tiempo, simplemente presionar la función deseada y establecer el tiempo y temperatura necesarios, y presionar el botón START (INICIO).
- Utilizar guantes de horno para retirar la cesta del interior del aparato y pinzas para manipular los alimentos calientes.

ADVERTENCIA: NO colocar ni almacenar objetos encima del grill. Dejar la tapa abierta tras retirar los alimentos para que el aparato se enfríe más rápidamente. La parte exterior del GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 se calienta mucho durante su utilización. Mantener fuera del alcance de los niños.

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
Papas y papas fritas					
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	380 °F / 193 °C	25-30	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite
Carne y aves					
Bistec / Filete	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
Chuletas de cerdo	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
Hamburguesa	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °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	350 °F / 177 °C	20-25	No	
Pechugas de pollo	100-600 g / 0,2-1,3 lb	350 °F / 177 °C	15-20	No	
Aperitivos					
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	350 °F / 177 °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
Repostería					
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	350 °F / 177 °C	20-22	No	Utilizar bandeja o fuente de horno
Muffins / Magdalenas	400 g / 0,9 lb	390 °F / 200 °C	15-18	No	Utilizar bandeja de horno
Aperitivos dulces	500 g / 1,1 lb	350 °F / 177 °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 más pequeños requieren un tiempo de cocción más corto que los alimentos más grandes.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad de la cocción dará mejores resultados y facilitará la cocción uniforme de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en una sola capa.
- Los alimentos fríos tardan más en cocinarse que los que se han dorado o calentado previamente; ajuste el tiempo de cocción en consecuencia. NO cocine a fuego lento los alimentos congelados.
- El tiempo de cocción de la masa preparada comercialmente es más corto que el de la masa casera.
- Los alimentos frescos no contienen los mismos aceites y grasas que los alimentos preparados. Para obtener alimentos más dorados y crujientes, como las patatas fritas, mezcle las patatas fritas caseras en un bol con aceite.
- Cocinar el pollo hasta que alcance una temperatura interna de 69 °C / 155 °F y 74 °C / 165 °F en reposo.

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. Lave la cesta de cocción y la placa con una esponja no abrasiva en agua tibia y jabón.
Nota : La cesta y la placa de cocción son aptas para el lavavajillas
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
GRILL Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 7-EN-1 no funcionan.	El aparato no está enchufado.	Enchufar el cable en una toma de corriente.
	No se ha programado el minuterero.	Girar el botón del minuterero hasta el tiempo de preparación deseado para poner el aparato en funcionamiento.
	La bandeja de goteo no está completamente insertada en el aparato.	Introducir la bandeja de cocción extraíble en la freidora de aire por completo hasta que suene un clic.
Los alimentos no se han cocinado del todo.	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 MESA DE COCCIÓN en la sección USO).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Girar el botón del minuterero hasta el tiempo de preparación adecuado (consultar la MESA DE COCCIÓN en la sección USO).
Los alimentos no se cocinan uniformemente.	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 MESA DE COCCIÓN en la sección USO)
Los alimentos fritos no quedan crujientes.	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
Los alimentos se queman.	Los alimentos se añadieron antes de finalizar el proceso de precalentamiento.	Espera a que se complete el precalentamiento. Coloque los alimentos cuando la pantalla LED muestre ADD.
		Compruebe el progreso de la cocción y retire los alimentos inmediatamente después del final del tiempo de cocción para evitar una cocción excesiva.
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando alimentos goteantes o grasos.	Cuando se fríen alimentos grasos en la freidora de aire, goteará una gran cantidad de aceite en la 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.
Las papas fritas no se cocinan uniformemente.	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.
Las papas fritas no quedan crujientes.	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 las consecuencias del desgaste normal de las piezas ni los daños debidos a cualquiera de las siguientes causas:

La negligencia o el mal uso de la unidad, incluyendo como resultado de un accidente o la falta de limpieza regular de la unidad, el uso para fines comerciales, o la conexión de la unidad a un voltaje o circuito inadecuado, así como el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o el desmontaje, reparación o alteración de la unidad por cualquier persona que no sea un representante autorizado de STARFRIT.

Las marcas, la decoloración y los pequeños arañazos en el interior y el exterior de la batería de cocina son normales, no afectan al rendimiento y no están cubiertos por esta garantía.

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



www. Starfrit.com

**SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS**

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



www.facebook.com/starfrit

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