

STARLYF® SMOKEFREE GRILL is a registered EU/CTM trade mark.
International patents pending. All imitations will be prosecuted.

Starlyf® **SMOKEFREE** *grill*

- 🇬🇧 **INSTRUCTION MANUAL AND RECIPE BOOK**
- 🇪🇸 **MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**
- 🇫🇷 **MANUEL D'INSTRUCTIONS ET RECETTES**
- 🇩🇪 **GEBRAUCHSANLEITUNG MIT REZEPTSAMMLUNG**
- 🇮🇹 **MANUALE D'ISTRUZIONI E RICETTARIO**
- 🇵🇹 **INSTRUÇÕES DE USO E RECEITAS**
- 🇸🇪 **HANDLEIDING EN RECEPTEN**



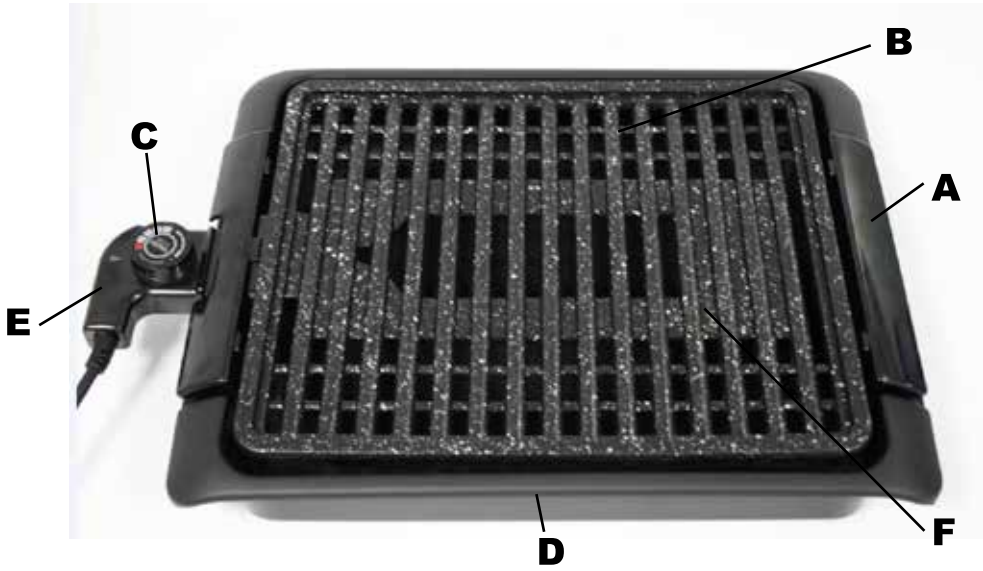
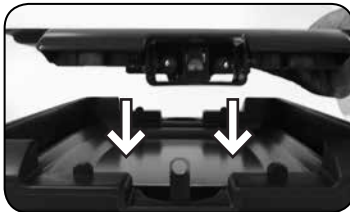


Fig. 1**Fig. 2****Fig. 3**

Thank you for purchasing the Starlyf® Smokefree Grill. Cooking will now be fast, easy and healthy. Before using the product for the first time, read these instructions and safety measures carefully. Keep this manual in a handy place for future use.

Safety warnings

- Please read the instructions and warnings before using the product for the first time.

- This device is designed for household use only.

- The device is not designed for use in the following cases, which are not covered by the warranty:

o In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other workplaces.

o On farms.

o By clients in hotels, motels and other residential environments.

o In rural tourism accommodation.

- Never plug in the device when not in use.

- This product was not designed to be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without adequate experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone responsible for their safety or are given instructions on how to use the device.

- The temperature of accessible surfaces may increase when the device is in use.

- Remove all packaging, stickers and accessories from inside and outside the device.

- Unscrew the cable completely.

- When using the device in the center of a table, ensure that it is out of reach of children.

- To ensure that the device does not overheat, do not place it in a corner or against a wall.

- This device is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.

- Never place the device directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface (plastic tablecloth, etc.).

- If an extension cable is used, it must be of sufficient current-carrying capacity and include an earth wire.

- The device should only be connected to a grounded socket.

- Pay attention to the location of the cable, with or without extension: take all necessary precautions to avoid disturbing the movement of diners around the table to ensure that no one trips on the cable.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorized technical support or a qualified person in order to avoid danger.

- Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the device.

- Never place aluminum foil or any other object between the plate or the griddle and the food to be cooked.

- Do not touch the oil-collecting tray when the device is hot. If the oil-collecting tray becomes full during cooking, allow the device to cool down before emptying it.

- Do not immerse the control box or the cable in water.

- The detachable cable must be removed before the device is cleaned and the connector must be completely dry before the device is used again.

- This device may be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without experience or knowledge, as long as they are supervised or have been given instructions on how to use the device safely, and they understand the risks involved. Children should not be allowed to play with the device. Children should not be responsible for cleaning or maintaining the device, unless they are over the age of 8 and supervised by an adult.

- Keep the device and power cable out of the reach of children under the age of 8.

- Use non-metal utensils to avoid scratching the surface.

- Place Starlyf® Smokefree Grill on a dry surface.
- Do not touch hot surfaces without oven gloves.
- Unplug the Starlyf® Smokefree Grill when it is not in use and before cleaning it. Turn it off before unplugging it.
- Do not unplug Starlyf® Smokefree Grill with wet hands.

WARNING: Hold the device only by the handles and use oven gloves or similar heat-protection items. Let the device cool down before touching its other surfaces.

The set includes:

- Starlyf® Smokefree Grill
- 1 instruction manual

Description

- A.Handle
- B.Grill plate
- C.Thermostat knob
- D.Base
- E.Connector
- F.Heating element
- G.Drip Tray
- H.Griddle plate (not included).

Instruction for use

- Before using the appliance for the first time, clean the plate and the tray (As per as the cleaning section).
- Pour some water on the fat tray to reduce smoke.
- Assemble all the parts of the appliance accordingly to the fig. 2.
- **Grill and Griddle plate assembly.**
- When inserting the grill or griddle plate, make sure that the metal support on the base match with the hole below the plate (fig. 3).**
- Insert the connector (E) on the appliance (fig.1) and plug the power cord into the mains. Then, set the thermostat (C) to the desired temperature. The pilot light will come on, indicating the Starlyf® Smokefree Grill is under heating process.
- Preheat the device for around 5 minutes in position 5.
- **Note: When using the device for the first time, it may emit a slight odor and some smoke for the first few minute.**
- Place the desired food to be roasted on the grill.
- When the food is cooked to your taste, remove it from the appliance using a wooden spatula or similar heat resistant utensil.
- Turn thermostat dial to position 0.
- Unplug the connector from the mains.
- Let the appliance cool down before cleaning it.

Cleaning and Maintenance

- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- Before undertaking any cleaning task, disconnect the appliance from the mains and let it cool down.
- Remove the connector from its location before any cleaning operation.
- Lift up and pour away the contents of the tray.
- Clean the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products for cleaning Starlyf®Smokefree Grill
- **DO NOT IMMERSE THE CONNECTOR IN WATER OR ANY OTHER LIQUID OR PLACE IT UNDER A RUNNING TAP.**

The following parts are dishwasher safe:

- o Fat Tray (G)
- o Grill plate (F)
- o Base (D)
- o Griddle plate (H)

- After any cleaning operation, make sure Starlyf® Smokefree Grill is completely dry before its storage.

Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.



DISPOSAL OF MATERIALS

A symbol of a crossed out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

Do not dispose of this product as you would other household waste.

Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electric and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.



This symbol means that surface could be hot during the use.

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirement for energy-related products.

Technical Specifications

220-240V, 50/60 Hz, 1250 W

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer

Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Made in China

RECIPES

Note: Preheat the device for around 5 minutes in position 5.

1. Chicken Burritos (2 servings)

2 Medium Chicken Breasts
1 Green Pepper
1 Red Pepper
1 Onion
4 Wraps or Tortillas
Salt, pepper and virgin olive oil

Preparation:

1. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
2. Chop all the vegetables and sauté them in oil for 15 minutes.
3. Chop the chicken and fry it with the vegetables on the griddle for 5 minutes. Add salt and pepper to taste.
4. Remove the food.
5. Moisten the wraps with water and place them on the plate until golden brown.
6. Fill the wraps with the sautéed chicken and vegetables.
7. Serve.

2. Salmon with Asparagus (2 servings)

2 Salmon Fillets
1 Bunch green asparagus
1 Onion
Raw sesame seeds
Lemon juice
Salt and virgin olive oil

Preparation:

1. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
2. Fry the asparagus for 5 minutes.
3. At the same time, sauté the sliced onion for 10 minutes.
4. Season the clean salmon and place it on the griddle with a dash of lemon juice.
5. When the salmon is done, sprinkle with sesame seeds.
6. Place the salmon on a plate with the onion on top and the asparagus on the side.

3. Crêpes with Ham and Cheese (4 servings)

120 g Flour
1 Glass of Milk
1 Tablespoon butter
Boiled ham, in slices or cubes
Sliced or spreadable cheese
2 eggs
Salt

Preparation:

1. Connect the thermostat in position 3.
2. Mix the eggs, flour, butter and milk until you have a smooth, uniform creamy mixture. Add a pinch of salt.
3. Distribute the mixture over the entire surface of the

plate.

When the edge is golden brown, turn the crêpe over and cook the other side.

4. Cover half the crêpe with ham and the cheese of your choice.
5. Fold it over and, if you want, turn it over again to brown it.

4. Vegetable Grill with Vinaigrette

1/2 Zucchini
1/2 Eggplant
1 Tomato
4 Spring onions
4 Green asparagus spears
4 Mushrooms
25 g Toasted hazelnuts
25 g Toasted almonds
Salt, parsley, pepper and virgin olive oil

Preparation:

1. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
2. Place the almonds and hazelnuts in a mortar and grind them well. Move them to a bowl, add oil, vinegar and salt, and mix well.
3. Slice the vegetables, season them and place them on the plate. As they cook, remove them and place them on a serving dish.
4. Dress with the vinaigrette.

5. Fresh Grilled Anchovies with Tomato (2 servings)

10 Fresh anchovies
3 Tomatoes
1/2 Clove garlic
Salt, pepper, vinegar and virgin olive oil

Preparation:

1. Dice the tomatoes and place them in a blender. Add 3 tbsp oil, 1/2 tbsp vinegar, a pinch of salt and 1/2 clove garlic. Blend and then strain the mixture.
2. Clean the anchovies. Remove the fillets and season.
3. Turn the thermostat to position 4 and add a little oil.
4. Place the anchovies on the plate, skin side up first.
5. Place the tomato sauce on a large plate and serve the anchovies on the side

Gracias por haber adquirido Starlyf® Smokefree Grill. Ahora cocinar será más rápido, fácil y saludable.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones y medidas de seguridad. Guarde este manual en un lugar accesible para futuras consultas.

Advertencias de seguridad

- Por favor, lea las instrucciones y advertencias antes de utilizar el producto por primera vez.

- Este aparato ha sido concebido exclusivamente para uso doméstico.

- Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

o En zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo.

o En granjas.

o En hoteles, moteles y otros alojamientos (uso por parte de los clientes).

o En un alojamiento rural.

- Nunca deje conectado el aparato si no está en uso.

- Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que no dispongan de la experiencia o los conocimientos adecuados al respecto, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que reciban las instrucciones necesarias para utilizarlo.

- La temperatura de las superficies accesibles puede incrementarse cuando el aparato está en uso.

- Retire todo el material de embalaje, las etiquetas y los accesorios tanto del interior como del exterior del aparato.

- Desenrolle el cable completamente.

- En caso de querer utilizar el aparato estando este situado en el centro de una mesa, asegúrese de que está fuera del alcance de los niños.

- Para asegurarse de que el aparato no se calienta en exceso, no lo coloque en una esquina ni contra una pared.

- El aparato no ha sido concebido para ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

- Nunca coloque el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado, etc.) o blanda (mantel de plástico, etc.).

- Si se utiliza un alargó, debe tener la suficiente capacidad de transmisión de corriente y disponer de un cable a tierra.

- El aparato solo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.

- Preste atención a la ubicación del cable, independientemente de si se usa un alargó: tome todas las precauciones necesarias para evitar que interfiera en los movimientos de los comensales alrededor de la mesa para que nadie tropiece.

- Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico autorizado o personal cualificado.

- Compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincida con el voltaje indicado en el aparato.

- Nunca coloque papel de aluminio ni ningún otro objeto entre la placa o la parrilla y los alimentos que desee cocinar.

- No toque la bandeja de goteo del aceite cuando el aparato esté caliente. Si la bandeja de goteo se llena durante el cocinado, espere a que el aparato se enfríe antes de vaciarla.

- No sumerja el panel de mando ni el cable en agua.

- El cable extraíble debe extraerse antes de limpiar el aparato y el conector debe estar completamente seco antes de volver a utilizar el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas para

que usen el aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza o mantenimiento del aparato, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la supervisión de un adulto.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice utensilios metálicos para evitar rayar la superficie.
- Sitúe Starlyf® Smokefree Grill sobre una superficie seca.
- No toque las superficies calientes del aparato sin haberse protegido las manos con manoplas.
- Desenchufe Starlyf® Smokefree Grill cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No desenchufe Starlyf® Smokefree Grill con las manos mojadas.

ADVERTENCIA: Coja el aparato únicamente por las asas y utilice manoplas o protectores del calor similares. Deje que el aparato se enfríe antes de tocar el resto de superficies.

El set incluye:

- Starlyf® Smokefree Grill
- 1 manual de instrucciones

Descripción

- A. Asa
- B. Parrilla
- C. Selector de temperatura
- D. Base
- E. Conector
- F. Resistencia
- G. Bandeja de goteo
- H. Plancha de asar (no incluida)

Instrucciones de uso:

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie la parrilla y la bandeja de goteo (según se indica en el apartado «Limpieza y mantenimiento»).
- Vierta un poco de agua en la bandeja de goteo para reducir el humo.
- Monte todas las piezas del aparato de acuerdo con la figura 2.
- **Montaje de la parrilla y la placa.**
- Cuando inserte la parrilla o la placa, asegúrese de que el**

soporte de metal de la base encaja en el agujero situado debajo de la placa (Fig. 3).

- Introduzca el conector (E) en el aparato (fig. 1) y conecte el cable de alimentación a la red eléctrica. A continuación, elija la temperatura deseada con el selector de temperatura (C). El indicador luminoso se encenderá, lo cual significa que Starlyf® Smokefree Grill se está calentando.
- Precaliente el aparato durante unos 5 minutos en la posición 5.
- **Nota: Durante el primer uso, el aparato podría desprender cierto olor y humo durante los primeros minutos.**
- Sitúe los alimentos que quiere asar sobre la parrilla.
- Cuando estén cocinados a su gusto, retire los alimentos del aparato utilizando una espátula de madera o un utensilio similar resistente al calor.
- Ponga el selector de temperatura en la posición 0.
- Desenchufe el conector de la red eléctrica.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

Limpieza y mantenimiento

- Se recomienda limpiar el aparato con regularidad y eliminar cualquier resto de comida.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe.
- Extraiga el conector antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- Levante la bandeja de goteo y vacíela.
- Limpie el aparato con un paño húmedo y unas gotas de detergente líquido y séquelo.
- No utilice disolventes ni productos con un pH ácido o básico como la lejía. Tampoco utilice productos abrasivos para limpiar el Starlyf® Smokefree Grill.
- **NO SUMERJA EL CONECTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO, Y NO LO COLOQUE BAJO UN GRIFO ABIERTO.**

Estas piezas pueden lavarse en el lavavajillas:

- o Bandeja de goteo (G)
- o Parrilla (F)
- o Base (D)
- o Plancha de asar(H)

- Después de realizar cualquier tarea de limpieza, asegúrese de que Starlyf® Smokefree Grill está completamente seco antes de guardarlo.

Garantía de calidad:

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.



COMO DESHACERSE DE MATERIALES

El símbolo con un contenedor con ruedas tachado significa que debe consultar y seguir las normas locales sobre la eliminación de este tipo de productos. No se deshaga de este producto de la misma forma que lo haría con los residuos generales de su hogar. Elimine este dispositivo de acuerdo con las normas locales correspondientes. Los dispositivos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos en el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse adecuadamente.



Este símbolo significa que la superficie podría estar caliente durante el uso.

Este aparato cumple la Directiva de Bajo Voltaje 2014/35/UE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la Directiva 2009/125/CE relativa a los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

Especificaciones técnicas

220-240 V, 50/60 Hz, 1250 W

Fabricado en China

RECETAS

Nota: Caliente previamente el aparato unos 5 minutos en la posición 5.

1. Burritos de pollo (2 personas)

2 Pechugas de pollo medianas

1 Pimiento verde

1 Pimiento rojo

1 Cebolla

4 Wraps o tortillas

Sal, pimienta y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
2. Trocee toda la verdura y fríala durante 15 min con aceite.
3. Trocee el pollo y fríalo junto a la verdura en la parrilla durante 5 min y salpímente.
4. Retire la comida.
5. Moje los wraps con agua y póngalos en la placa hasta que se doren.
6. Rellene los wraps con el salteado de pollo y verduras.
7. Sírvalos.

2. Salmón con espárragos (para 2 personas)

2 filetes de salmón

1 manojo de espárragos verdes

1 cebolla

Sésamo crudo

Zumo de limón

Sal y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
2. Fría los espárragos durante 5 min.
3. Al mismo tiempo, fría la cebolla cortada previamente en tiras durante 10 min.
4. Sazone el salmón limpio y póngalo en la parrilla con un chorro de zumo de limón.
5. Cuando el salmón esté listo, espolvoree con sésamo.
6. Coloque el salmón en un plato, la cebolla por encima y los espárragos al lado.

3. Crepes de jamón y queso (para 4 personas)

120gr de harina

1 vaso de leche

1 cucharada de mantequilla

Jamón cocido en rodajas o en forma de dados

Queso en rodajas o queso para untar

2 huevos

Sal

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 3.
2. Bata los huevos, la harina, la mantequilla y la leche hasta crear una crema lisa y uniforme. Añada una pizca de sal.
3. Esparza parte de la mezcla por toda la superficie de la placa. Cuando el borde esté dorado puede darle la vuelta para hacer el otro lado.
4. Cubra la mitad del crepe con el jamón y el queso deseado.
5. Doble al gusto y si lo desea, dele una última vez la vuelta para dorarlo.

4. Parrillada de verduras con vinagreta (para 2 personas)

1/2 calabacín

1/2 berenjena

1 tomate

4 cebolletas

4 espárragos verdes

4 setas

25 gr. de avellanas tostadas

25 gr. de almendras tostadas

Sal, perejil, pimienta y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
2. Ponga las almendras y las avellanas en el mortero y májelas bien. Páselas a un bol, agregue aceite, vinagre y sal y mezcle bien.
3. Corte las verduras en rodajas, sazónelas, colóquelas sobre la plancha. A medida que se vayan haciendo retírelas a una fuente.
4. Aliñe con las vinagretas.

5. Anchoas a la plancha con tomate natural (para 2 personas)

10 anchoas

3 tomates

1/2 diente de ajo

Sal, perejil, pimienta, vinagre y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Corte los tomates en trozos y colóquelos en un vaso batidor. Añada 3 cucharadas de aceite, 1/2 de vinagre, una pizca de sal y 1/2 diente de ajo. Tritúrelo y cuélelo.
2. Limpie las anchoas. Saque los filetes y sazónelas.
3. Coloque el termostato en la posición 4 y añada un poco de aceite.
4. Coloque las anchoas en la plancha, primero con la piel hacia arriba.
5. En un plato grande, sirva en el fondo la salsa de tomate y a un lado las anchoas.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant Starlyf® Smokefree Grill. Cuisiner deviendra rapide, facile et bon pour votre santé. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire toutes les instructions et mesures de sécurité afin de l'utiliser correctement. Rangez cette notice dans un endroit accessible pour une utilisation ultérieure.

Consignes de sécurité

- Veuillez lire cette notice d'utilisation et ces consignes attentivement avant d'utiliser le produit pour la première fois.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les cas suivants, non couverts par la garantie :

- dans les cuisines de magasins, de bureaux ou d'autres lieux de travail qui sont réservées au personnel,

- dans les exploitations agricoles,

- dans les hôtels, motels et autres résidences pour une mise à disposition auprès des clients,

- dans les hébergements du secteur du tourisme rural.

- Ne branchez pas cet appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est limitée ou qui ne disposent pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, excepté si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent elles-mêmes les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

- La température des surfaces accessibles peut augmenter lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Veuillez retirer tous les emballages, autocollants et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

- Déroulez complètement le câble.

- Lorsque vous utilisez l'appareil au centre d'une table, assurez-vous qu'il est hors de portée des enfants.

- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le

placez pas dans un coin ou contre un mur.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.

- Ne placez pas l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, nappe, meuble vernis, etc.) ou sur une surface molle (nappe en plastique, etc.).

- Si vous utilisez une rallonge, elle doit disposer d'une capacité conductrice suffisante et inclure un câble de terre.

- L'appareil doit être branché uniquement à une prise de courant avec prise de terre.

- Veuillez vérifier l'emplacement du câble, avec ou sans rallonge, et prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter que les personnes à table ne trébuchent pas sur le câble.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un service technique agréé ou du personnel tout aussi qualifié afin d'éviter tout risque.

- Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur l'appareil.

- Ne placez jamais du papier aluminium ou tout autre objet entre la plaque ou le gril et l'aliment à cuire.

- Ne touchez pas le bac de récupération de l'huile lorsque l'appareil est chaud. Si le bac de récupération de l'huile devient plein pendant la cuisson, laissez l'appareil refroidir avant de le vider.

- N'immergez pas le boîtier de commande ou le câble dans l'eau.

- Avant de nettoyer l'appareil, enlevez le câble amovible, et laissez sécher complètement le connecteur avant de réutiliser l'appareil.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans et par des personnes dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est limitée, ou par des personnes qui ne disposent pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, excepté si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions nécessaires

à l'utilisation de l'appareil et en comprennent les risques. Les enfants ne devront pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Les enfants ne devront pas être chargés du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés par un adulte.

- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- N'utilisez pas des ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.

- Placez Starlyf® Smokefree Grill sur une surface sèche.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans gants de cuisine.

- Débranchez Starlyf® Smokefree Grill lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez-le avant de le débrancher.
- Ne débranchez pas Starlyf® Smokefree Grill avec les mains mouillées.

MISE EN GARDE : Ne prenez l'appareil que par les poignées et utilisez des gants de cuisine ou des protections similaires contre la chaleur. Laissez refroidir l'appareil avant de toucher ses autres surfaces.

Contenu :

- Starlyf® Smokefree Grill
- 1 notice d'utilisation

Description :

- A. Poignée
- B. Plaque de gril
- C. Bouton du thermostat
- D. Base
- E. Connecteur
- F. Élément chauffant
- G. Bac de récupération
- H. Plancha (non fournie)

Instructions d'utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez la plaque et le bac (comme indiqué dans la section nettoyage).

- Versez un peu d'eau sur le bac de récupération des matières grasses pour réduire la fumée.

- Assemblez toutes les parties de l'appareil selon l'image 2.

- **Installation du gril ou de la plaque.**

Lorsque vous insérez le gril ou la plaque, assurez-vous que le support en métal de la base soit aligné avec le trou en

dessous de la plaque (Image 3).

- Insérez le connecteur (E) dans l'appareil (image 1) et branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Puis réglez le thermostat (C) sur la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que le Starlyf® Smokefree Grill est en train de chauffer.

- Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes en position 5.

- **Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut émettre une légère odeur et un peu de fumée lors des premières minutes.**

- Placez les aliments à griller sur la plaque de gril.

- Lorsque les aliments sont cuits à votre goût, retirez-les en utilisant une spatule en bois ou un ustensile similaire résistant à la chaleur.

- Mettez le bouton du thermostat sur la position 0.

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever toute trace d'aliment restante.

- Avant d'entreprendre le nettoyage de l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir.

- Enlevez le connecteur de son emplacement avant de procéder au nettoyage.

- Soulevez le bac et videz son contenu.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et quelques gouttes de liquide vaisselle, puis laissez-le sécher

- Pour nettoyer Starlyf® Smokefree Grill, n'utilisez pas de dissolvant ou de produits avec un pH acide ou basique comme de l'eau de javel ou des produits abrasifs.

- **N'IMMERGEZ PAS LE CONNECTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE, ET NE LE PLACEZ PAS SOUS L'EAU DU ROBINET.**

Les éléments suivants passent au lave-vaisselle :

- o Bac de récupération des matières grasses (G)
- o Plaque de gril (F)
- o Base (D)
- o Plancha (H)

- Après avoir nettoyé l'appareil, assurez-vous que Starlyf® Smokefree Grill est complètement sec avant de le ranger.

Garantie :

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.



MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit.

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils

doivent être recyclés dans des conditions appropriées.



Ce symbole signifie que la surface peut devenir brûlante lors de l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil est conforme à la directive basse tension 2014/35/UE, à la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, à la directive 2011/65/UE sur les restrictions concernant l'utilisation de certaines substances dangereuses pour les appareils électriques et électroniques, et à la directive 2009/125/CE relative aux exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Spécifications techniques
220-240 V 50/60 Hz, 1250 W

Fabriqué en Chine

RECETTES

Note : Chauffez l'appareil au préalable pendant 5 minutes sur la position 5.

1. Burritos au poulet (2 personnes)

2 filets moyens de poitrine de poulet
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 oignon
4 wraps ou tortillas
Sel, poivre et huile d'olive vierge

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Coupez tous les légumes en petits morceaux et faites-les frire pendant 15 min dans de l'huile.
- Coupez le poulet en petits morceaux et faites-le frire en même temps que les légumes sur le gril pendant 5 min, puis ajoutez sel et poivre.
- Retirez les aliments.
- Humidifiez les wraps avec de l'eau et posez-les sur la plaque jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Remplissez les wraps avec la préparation de poulet et de légumes sautés.
- Servez-les.

2. Saumon aux asperges (pour 2 personnes)

2 filets de saumon
1 botte d'asperges vertes
1 oignon
Sésame cru
Jus de citron
Sel et huile d'olive vierge

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Faites frire les asperges pendant 5 min.
- En même temps, faites frire l'oignon, coupé au préalable en lamelles, pendant 10 min.
- Une fois le saumon lavé, assaisonnez-le et posez-le sur le gril, puis versez le jus de citron dessus.
- Lorsque le saumon est prêt, saupoudrez-le de sésame.
- Disposez le saumon sur une assiette, avec les oignons frits

dessus et les asperges sur le côté.

3. Crêpes au jambon et au fromage (pour 4 personnes)

120 g de farine
1 verre de lait
1 cuillerée de beurre
Jambon cuit coupé en tranches ou en dés
Fromage en tranches ou fromage à tartiner
2 œufs
Sel

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 3.
- Battez les œufs, la farine, le beurre et le lait jusqu'à obtenir une pâte lisse et uniforme. Ajoutez une pincée de sel.
- Répandez une partie du mélange sur toute la surface de la plaque.
Lorsque le bord de la crêpe est doré, vous pouvez la retourner pour qu'elle cuise de l'autre côté.
- Couvrez la moitié de la crêpe avec le jambon et le fromage souhaité.
- Enroulez-la à votre goût et, si vous le souhaitez, retournez-la une dernière fois pour la dorer.

4. Légumes grillés avec vinaigrette (pour 2 personnes)

1/2 courgette
1/2 aubergine
1 tomate
4 petits oignons
4 asperges vertes
4 champignons
25 g de noisettes grillées
25 g d'amandes grillées
Sel, persil, poivre et huile d'olive vierge

Préparation :

- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Mettez les amandes et les noisettes dans le mortier et pilez-les bien. Passez-les ensuite dans un bol, ajoutez-y de l'huile, du vinaigre et du sel, et mélangez bien.
- Coupez les légumes en rondelles, assaisonnez-les et posez-les sur la plaque. Retirez-les de la plaque à mesure qu'ils sont grillés et déposez-les dans un saladier.
- Assaisonnez avec les vinaigrettes.

5. Anchois grillés à la tomate naturelle (pour 2 personnes)

10 anchois
3 tomates
1/2 gousse d'ail
Sel, persil, poivre, vinaigre et huile d'olive vierge

Préparation :

- Coupez les tomates en petits morceaux et mettez-les dans un récipient de mixeur. Ajoutez 3 cuillerées d'huile, une ½ cuillerée de vinaigre, une pincée de sel et une ½ gousse d'ail. Mixez la préparation et passez-la au tamis.
- Nettoyez les anchois. Retirez les filets et assaisonnez-les.
- Réglez le thermostat sur la position 4 et ajoutez un peu d'huile.
- Posez les anchois sur la plaque, d'abord avec la peau orientée vers le haut.
- Dans une grande assiette, servez la sauce de tomate et placez les anchois sur le côté.

Vielen Dank für den Kauf von Starlyf® Smokefree Grill. Jetzt kann schnell, einfach und gesund gekocht werden.

Lesen Sie bitte vor der Verwendung sämtliche Anweisungen und Sicherheitshinweise für einen richtigen Produkteinsatz. Diese Gebrauchsanweisung für späteres Nachlesen an einem zugänglichen Ort aufbewahren.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte vor der ersten Produktverwendung sämtliche Anweisungen und Sicherheitshinweise.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen.

- Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in folgenden Fällen vorgesehen, die nicht von der Garantie gedeckt sind:

oIn Office-Bereich für das Personal in Ladenlokalen, Büroräumen und anderen Arbeitsstätten.

oAuf Bauernhöfen.

oFür Kunden von Hotels, Motels und Wohnzwecken dienenden Bereichen.

oIn der Umgebung von für den Tourismus auf dem Land genutzten Häusern.

- Gerät bei Nichtbenutzung nie an die Stromversorgung anschließen.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über entsprechende Erfahrung und/oder Kenntnisse verfügen, gedacht, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser die für den Gebrauch des Apparats notwendigen Anweisungen.

- Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann ansteigen, wenn das Gerät im Betrieb ist.

- Sämtliche Verpackung, Aufkleber oder sonstiges Zubehör sowohl aus dem Inneren als auch vom Äußeren des Geräts entfernen.

- Kabel vollständig ausrollen.

- Falls das Gerät in der Tischmitte genutzt wird, darf es nicht in die Hände von Kindern gelangen.

- Zur Vermeidung einer Überhitzung Gerät

nicht in eine Ecke oder gegen die Wand stellen.

- Dieses Gerät läuft weder mit einem externen Timer noch mit einer unabhängigen Fernsteuerung.

- Das Gerät nie auf eine zerbrechliche Oberfläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder eine weiche Fläche, wie eine Plastiktischdecke, stellen.

- Falls eine Verlängerungsschnur verwendet wird, muss diese einen entsprechenden Schnitt sowie Erdung aufweisen.

- Das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose anschließen.

- Es muss auf die Lage des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, geachtet werden: Es müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, damit die sich um den Tisch herum bewegenden Personen nicht über das Kabel stolpern.

- Bei beschädigtem Stromkabel muss dieses durch den Hersteller, durch einen autorisierten technischen Kundendienst oder einen entsprechend qualifizierten Techniker ersetzt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.

- Es muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung der am Gerät angegebenen Spannung entspricht.

- Niemals Alufolie oder andere Materialien zwischen dem zu grillenden Lebensmittel und der glatten oder geriffelten Platte verwenden.

- Im warmen Gerätezustand sich nicht an der Fettauffangwanne zu schaffen machen. Falls sich die Fettauffangwanne während des Betriebs vollständig füllt, muss das Gerät vor dem Entleeren abgekühlt sein.

- Die Steuerung und das Stromkabel dürfen nie mit Wasser in Berührung kommen.

- Der abnehmbare Stromanschluss muss vor der Gerätereinigung entfernt werden, und der Anschluss muss vor dem erneuten Betrieb vollständig trocken sein.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten

körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden entsprechend beaufsichtigt oder haben die für den sicheren Gebrauch des Geräts notwendigen Anweisungen erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht die Reinigung und Instandhaltung des Geräts übernehmen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

- Gerät und Stromkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren geraten.
- Keine metallischen Utensilien verwenden, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Starlyf® Smokefree Grill auf trockenen Flächen verwenden.
- Ohne Topflappen nicht in Berührung mit heißen Flächen kommen.
- Starlyf® Smokefree Grill bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Gerät vorher ausschalten.
- Starlyf® Smokefree Grill nicht mit feuchten Händen von der Stromversorgung trennen.

WARNUNG: Gerät ausschließlich an den Griffbügeln anfassen und Topflappen oder Wärmeschutzelemente verwenden. Vor dem Kontakt mit anderen Flächen muss das Gerät eine ausreichende Zeit abgekühlt sein.

Im Lieferumfang enthalten:

- Starlyf® Smokefree Grill
 - 1 Gebrauchsanleitung
- Beschreibung

- A. Griffbügel
- B. Grillplatte
- C. Thermostat-Drehknopf
- D. Gestell
- E. Anschluss
- F. Heizelement
- G. Fettauffangwanne
- H. Grillplatte (nicht beinhaltet)

Gebrauchsanleitung

- Vor der erstmaligen Verwendung des Geräts müssen Platte und Auffangwanne (siehe Kapitel Reinigung und Pflege) gereinigt werden.

- Für eine Rauchverringeringung die Fettauffangwanne mit etwas Wasser füllen.

- Sämtliche Geräteteile gemäß Abb.2 zusammenbauen.

- **Einbau von Grill- und Bratplatte**

Beim Auflegen der Grill- oder Bratplatte muss sichergestellt sein, dass der Metallträger des Gestells mit der Öffnung unter der Platte (Abb. 3) übereinstimmt.

- Anschluss (E) mit dem Gerät verbinden (Abb.1) und das Stromkabel in die Steckdose stecken. Dann das Thermostat (C) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und gibt an, dass sich Starlyf® Smokefree Grill im Heizmodus befindet.

- Gerät circa 5 Minuten in Position 5 vorheizen.

- **Anmerkung: Bei der erstmaligen Geräteverwendung kann kurzzeitig eine geringe Geruchs- oder Rauchentwicklung auftreten.**

- Das zuzubereitende Lebensmittel auf den Grill legen.

- Nach dem gewünschten Garvorgang mit einem Holzkochlöffel oder ähnlichem wärmefesten Utensil vom Grill nehmen.

- Thermostat auf Position 0 stellen.

- Gerät von der Stromversorgung trennen.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Reinigung und Pflege

- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und jegliche Essensreste zu beseitigen.

- Vor der Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt und abgekühlt sein.

- Vor der Reinigung Anschluss abnehmen.

- Fettauffangwanne hochheben und Inhalt wegschütten.

- Gerät mit einem feuchten Tuch mit wenigen Tropfen Geschirrspülmittel reinigen und anschließend trocknen.

- Keine Lösungsmittel oder Produkte mit saurem oder basischen PH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel für die Reinigung von Starlyf® Smokefree Grill verwenden.

- **DEN ANSCHLUSS NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN ODER UNTER FLIESSENDEN WASSERHAHN HALTEN.**

Folgende Bestandteile sind spülmaschinenfest:

- o Fettauffangwanne (G)
- o Grillplatte (F)
- o Gestell (D)
- o Grillplatte (H)

- Nach der Reinigung prüfen, ob Starlyf® Smokefree Grill für die Aufbewahrung vollkommen trocken ist.



ABFALLENTSORGUNG

Das Symbol eines auf Rollen stehenden Containers, der durchgestrichen ist, bedeutet, dass Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur örtlichen Entsorgung dieser Art von Produkten informieren müssen.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit Ihrem Hausmüll.

Sie müssen bei der Entsorgung die vor Ort geltenden Bestimmungen beachten.

Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die äußerst schädliche Auswirkungen auf die

Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Sie müssen daher entsprechend aufbereitet werden.



Dieses Symbol bedeutet, dass sich während der Nutzung die Oberfläche erhitzen kann.

Dieses Gerät entspricht der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, der Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und der Richtlinie 2009/125/EG zur umweltgerechten Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

TECHNISCHE ANGABEN
220-240 V, 50/60 Hz, 1250 W

Hergestellt in China

REZEPTE

Anmerkung: Gerät vor Einsatz fünf Minuten in Position 5 aufheizen.

1. Hähnchen-Burrito (2 Personen)

2 mittelgroße Hähnchenbrustfilets
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Zwiebel
4 Wraps oder Tortillafladen
Salz, Pfeffer und natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
2. Gemüse in Stücke schneiden und 15 Minuten mit Öl braten.
3. Hähnchenbrustfilet stückeln und zusammen mit dem Gemüse 5 Minuten auf geriffelter Grillplatte braten. Würzen.
4. Zutaten vom Grill nehmen.
5. Wraps mit Wasser befeuchten und auf der glatten Grillplatte anbräunen.
6. Wraps mit gegrillten Fleisch- und Gemüsestücken füllen.
7. Servieren.

2. Lachs mit Spargel (für 2 Personen)

2 Lachsfilets
1 Bündel grüner Spargel
1 Zwiebel
Rohe Sesamkörner
Zitronensaft
Salz und natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
2. Spargel 5 Minuten lang braten.
3. Gleichzeitig die vorher in Streifen geschnittene Zwiebel 10 Minuten braten.
4. Geputzten Lachs würzen und mit einem Schuss Zitronensaft auf geriffelter Grillplatte garen.
5. Gegrillten Lachs mit Sesamkörnern bestreuen.
6. Lachs auf Teller unter den Zwiebelstreifen und mit Spargel als Beilage anrichten.

3. Schinken-Käse-Crêpe (für 4 Personen)

120 g Mehl
1 Glas Milch

1 Löffel Butter
Kochschinken in Scheiben oder Würfel
Käse in Scheiben oder Schmierkäse
2 Eier
Salz

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 3 stellen.
2. Eier, Mehl, Butter und Milch zu einer glatten und homogenen Masse schlagen. Prise Salz zugeben.
3. Teil der Teigmischung auf der glatten Grillplatte verteilen. Sobald der Rand gebräunt ist, Teigfladen wenden.
4. Eine Hälfte des Crêpes mit der gewünschten Menge Käse und Schinken versehen.
5. Mit der anderen Hälfte abdecken und, wenn gewünscht, noch einmal zum Bräunen umdrehen.

4. Grillgemüse mit Vinaigrette (für 2 Personen)

1/2 Zucchini
1/2 Aubergine
1 Tomate
4 Lauchzwiebeln
4 grüne Spargelstangen
4 Pilze
25 g geröstete Haselnüsse
25 g geröstete Mandeln
Salz, Petersilie, Pfeffer, natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
2. Mandeln und Haselnüsse in Mörser geben und zerstampfen. In Schüssel geben, Öl, Essig und Salz zugeben und gut mischen.
3. Gemüse in Scheiben schneiden, würzen und auf Grillplatte geben. Nach entsprechender Garzeit herunternehmen und in eine Schüssel geben.
4. Mit Vinaigrette anrichten.

5. Anchovis vom Bratblech mit frischer Tomate (für 2 Personen)

10 Anchovis
3 Tomaten
1/2 Knoblauchzehe
Salz, Petersilie, Pfeffer, Essig und natives Olivenöl

Vorbereitung:

1. Tomaten stückeln und in Mixbehälter geben. 3 Löffel Öl, 1/2 Löffel Essig, Prise Salz und 1/2 Knoblauchzehe dazugeben. Zerkleinern und seihen.
2. Anchovis ausnehmen. Filetstücke herausnehmen und würzen.
3. Thermostat auf Position 4 stellen und etwas Öl auf Grill geben.
4. Anchovis auf Bratblech legen, zuerst mit der Haut nach oben.
5. Auf einer großen Platte Tomatensauce anrichten und Anchovis daneben legen.

Grazie per aver acquistato Starlyf® Smokefree Grill. Cucinare da adesso in poi sarà veloce, facile e salutare.

Prima di usare il prodotto per la prima volta, leggere attentamente le presenti istruzioni di sicurezza. Riporre quindi il manuale in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

Avvertenze di sicurezza

- Leggere queste istruzioni e avvertenze prima di usare il prodotto per la prima volta.

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico.

- L'apparecchio non è progettato per l'uso nei seguenti casi in cui non è prevista copertura in garanzia:

o In aree destinate a cucina e riservate a personale di esercizi commerciali, uffici e altri luoghi di lavoro.

o In aziende agricole.

o Da parte di clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali.

o In agriturismo.

- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla presa di corrente se inutilizzato.

- Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, oppure con esperienza e/o nozioni inadeguate, a meno che non si trovino sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa le istruzioni necessarie per un corretto utilizzo.

- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe aumentare durante l'uso dell'apparecchio.

- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e gli accessori dalle parti interne ed esterne dell'apparecchio.

- Svitare completamente il cavo.

- Quando si utilizza l'apparecchio al centro di un tavolo, assicurarsi che sia lontano dalla portata dei bambini.

- Per accertarsi che l'apparecchio non si surriscaldi, evitare di collocarlo in un angolo o a ridosso di un muro.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso con un timer esterno né con un sistema di comando a distanza.

- Non collocare mai l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavolo di vetro, tovaglia, mobili laccati, ecc.) né superfici morbide (tovaglie cerate, ecc.).

- Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che abbia una portata di corrente sufficiente e che preveda la messa a terra.

- L'apparecchio va collegato esclusivamente a una presa con messa a terra.

- Prestare attenzione alla posizione del cavo, con o senza prolunga: adottare tutte le necessarie precauzioni per evitare di intralciare il movimento dei commensali attorno al tavolo, in modo da evitare che possano inciamparvi.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, a un centro di assistenza tecnica autorizzato o a una persona qualificata per evitare pericoli.

- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.

- Non collocare mai fogli di alluminio né altri oggetti tra la piastra o la griglia e il cibo da cuocere.

- Non toccare il vassoio di raccolta del grasso quando l'apparecchio è caldo. Se il vassoio di raccolta del grasso si riempie durante la cottura, attendere il raffreddamento dell'apparecchio prima di svuotarlo.

- Non immergere la scatola di comando né il cavo in acqua.

- Staccare il cavo smontabile prima di pulire l'apparecchio e lasciare asciugare completamente il connettore prima di riutilizzarlo.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini maggiori di 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, oppure con esperienza e/o nozioni inadeguate a condizione che siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa le istruzioni necessarie per un corretto utilizzo in maniera da comprendere i rischi annessi. Ai

bambini non deve essere consentito giocare con l'apparecchio. Non vanno affidate ai bambini la pulizia né la manutenzione dell'apparecchio, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Utilizzare utensili non metallici per evitare di graffiare la superficie.
- Collocare Starlyf® Smokefree Grill su una superficie asciutta.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio senza guanti da forno.
- Scollegare Starlyf® Smokefree Grill dalla rete elettrica quando non è in uso e prima delle operazioni di pulizia. Spegnerlo l'apparecchio prima di scollegarlo.
- Non scollegare Starlyf® Smokefree Grill dalla rete elettrica con le mani bagnate.

AVVERTENZA: Sollevare l'apparecchio con le apposite impugnature e indossando guanti da forno o strumenti di protezione simili. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di toccare le altre superfici.

Il set comprende:

- Starlyf® Smokefree Grill
 - 1 manuale di istruzioni
- Descrizione

- A. Impugnatura
- B. Piastra della griglia
- C. Pomello del termostato
- D. Base
- E. Connettore
- F. Resistenza
- G. Vassoio di raccolta del grasso
- H. Piastra (non incluse)

Istruzioni per l'uso

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire la piastra e il vassoio (come indicato nella sezione dedicata alla pulizia).
- Versare un po' d'acqua sul vassoio di raccolta del grasso per ridurre il fumo.
- Montare tutti i componenti dell'apparecchio secondo lo schema di figura 2.
- **Montaggio della griglia e della piastra.**

Inserendo la griglia o la piastra, assicurarsi che il supporto in metallo posto alla base coincida con i fori presenti sotto la piastra (fig. 3).

- Inserire il connettore (E) nell'apparecchio (fig. 1) e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Infine, impostare il termostato (C) alla temperatura desiderata. Si accenderà una spia a indicare che Starlyf® Smokefree Grill si sta riscaldando.
- Preriscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti nella posizione 5.

-Nota: Se utilizzato per la prima volta, l'apparecchio potrebbe emanare un lieve odore e del fumo durante i primi minuti.

- Posizionare il cibo da cuocere sulla griglia.
- Una volta raggiunta la cottura desiderata, toglierlo dall'apparecchio con una spatola di legno o altro utensile simile resistente al calore.
- Ruotare il pomello del termostato fino alla posizione 0.
- Togliere il connettore dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Pulizia e manutenzione

- È consigliabile pulire l'apparecchio regolarmente ed eliminare eventuali residui di cibo.
- Prima di effettuare le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Togliere il connettore prima della pulizia.
- Sollevare l'apparecchio e svuotare il vassoio.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido e qualche goccia di detersivo per stoviglie, quindi asciugare.
- Per la pulizia di Starlyf® Smokefree Grill non utilizzare solventi o prodotti con pH acido o basico, come candeggina, né prodotti abrasivi.
- **NON IMMERGERE IL CONNETTORE IN ACQUA NÉ ALTRI LIQUIDI E NON COLLOCARLO SOTTO ACQUA CORRENTE.**

I seguenti componenti possono essere lavati in lavastoviglie:

- oVassoio di raccolta del grasso (G)
- oPiastra della griglia (F)
- oBase (D)
- oPiastra (H)

- Dopo la pulizia e prima di riporlo, assicurarsi che Starlyf® Smokefree Grill sia perfettamente asciutto.

Garanzia di qualità:

Questo prodotto è coperto da garanzia contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione in vigore in ciascun paese.

Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

DISMISSIONE E ROTTAMAZIONE DELL'APPARECCHIO



Il simbolo di un contenitore di spazzatura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative e le ordinanze municipali specifiche per l'eliminazione di questo prodotto. Non disfarsi di questo prodotto come se si trattasse di un qualsiasi rifiuto domestico. Seguire le normative e le ordinanze municipali pertinenti. I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose

che hanno effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono pertanto essere convenientemente riciclati.



Questo simbolo indica che la superficie potrebbe diventare molto calda durante l'uso.

Questo apparecchio adempie la Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE, la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE, la Direttiva 2011/65/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e la Direttiva 2009/125/CE sulle specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Specifiche tecniche
220-240 V, 50/60 Hz, 1250 W

Made in China

RICETTE

Nota: Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti sulla posizione 5.

1. Burrito di pollo (2 persone)

2 petti di pollo medi
1 peperone verde
1 peperone rosso
1 cipolla
4 wrap o tortilla
Sale, pepe e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
2. Tagliare a pezzi tutta la verdura e friggere per 15 min in olio.
3. Tagliare a pezzi il pollo e friggere insieme alla verdura sulla griglia per 5 min. Aggiungere sale e pepe.
4. Togliere il cibo.
5. Bagnare i wrap con acqua e metterli sulla piastra fino a quando non si saranno dorati.
6. Riempire i wrap con il pollo e le verdure saltate.
7. Servire.

2. Salmone agli asparagi (per 2 persone)

2 filetti di salmone
1 mazzo di asparagi verdi
1 cipolla
Sesamo crudo
Succo di limone
Sale e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
2. Friggere gli asparagi per 5 min.
3. Nel frattempo, friggere la cipolla tagliata precedentemente a striscioline per 10 min.
4. Condire il salmone pulito e metterlo sulla griglia con una spruzzata di succo di limone.
5. Quando il salmone è pronto, spolverare con del sesamo.
6. Mettere il salmone in un piatto, la cipolla sopra il salmone e gli asparagi a lato.

3. Crêpe prosciutto e formaggio (per 4 persone)

120 g di farina
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino di burro

Prosciutto cotto a rondelle o a dadini
Formaggio a rondelle o spalmabile
2 uova
Sale

Preparazione:

1. Collegare il termostato sulla posizione 3.
2. Sbattere le uova, la farina, il burro e il latte fino a formare una crema liscia e uniforme. Aggiungere un pizzico di sale.
3. Spargere parte del composto sulla superficie della piastra. Quando il bordo è dorato, girare sull'altro lato.
4. Coprire la metà della crêpe con la quantità di prosciutto e formaggio desiderata.
5. Richiudere e, a piacimento, girare un'ultima volta per dorare.

4. Grigliata di verdure alla vinaigrette (per 2 persone)

1/2 zucchina
1/2 melanzana
1 pomodoro
4 cipollotti
4 asparagi verdi
4 funghi
25 g di nocciole tostate
25 g di mandorle tostate
Sale, prezzemolo, pepe e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
2. Mettere le mandorle e le nocciole nel mortaio e pestarle per bene. Passarle in una ciotola, aggiungere olio, aceto e sale e mescolare bene.
3. Tagliare le verdure a rondelle, condirle e metterle sulla piastra. Man mano che si cuociono toglierle dal fuoco.
4. Condire con la vinaigrette.

5. Acciughe alla piastra con salsa di pomodoro (per 2 persone)

10 acciughe
3 pomodori
1/2 spicchio d'aglio
Sale, prezzemolo, pepe, aceto e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Tagliare i pomodori a pezzi e metterli nel frullatore. Aggiungere 3 cucchiaini d'olio, 1/2 di aceto, un pizzico di sale e 1/2 dente d'aglio. Tritare e passare.
2. Pulire le acciughe. Ricavarne dei filetti e insaporire.
3. Posizionare il termostato sulla posizione 4 e aggiungere un po' d'olio.
4. Mettere le acciughe sulla piastra, prima con la pelle verso l'alto.
5. In un piatto grande, servire la salsa di pomodoro e al lato le acciughe.

Obrigado por comprar o Starlyf® Smokefree Grill. Agora cozinhar será mais rápido, fácil e saudável. Antes da primeira utilização do produto, leia atentamente estas instruções e as medidas de segurança. Guarde o manual num local acessível para consulta futura.

Advertências de segurança

- Leia as instruções e as advertências antes da primeira utilização do produto.

- Este aparelho foi concebido unicamente para uma utilização doméstica.

- O aparelho não está preparado para a utilização nos seguintes casos, que não estão cobertos pela garantia:

o Em zonas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros locais de trabalho.

o Em quintas agrícolas.

o Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.

o Em alojamento de turismo rural.

- Nunca deixe o aparelho ligado à tomada elétrica se não estiver a ser utilizado.

- Este produto não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou por pessoas sem a experiência e/ou o conhecimento adequados, exceto se forem supervisionadas por um responsável pela sua segurança ou se receberem as instruções sobre como utilizar o aparelho.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode aumentar durante a utilização do aparelho.

- Remova toda a embalagem, os autocolantes e os acessórios do interior e exterior do aparelho.

- Desaperte completamente o cabo.

- Quando utilizar o aparelho no centro de uma mesa, certifique-se de que está fora do alcance das crianças.

- Para garantir que o aparelho não aquece demasiado, não deve posicioná-lo num canto ou encostado a uma parede.

- Este aparelho não foi concebido para utilização com um temporizador externo nem com um sistema de controlo remoto

separado.

- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície frágil (mesa de vidro, toalha de mesa, mobiliário envernizado, etc.), nem sobre uma superfície macia (toalha de mesa plástica).

- Se utilizar uma extensão elétrica, esta deve ter uma capacidade de corrente suficiente e incluir um fio-de-terra.

- O aparelho apenas deve ser conectado a uma tomada com ligação à terra.

- Preste atenção à localização do cabo, com ou sem extensão: tome todas as precauções necessárias para não perturbar os movimentos dos comensais em redor da mesa, garantindo que ninguém tropeça no cabo.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou por um técnico qualificado, de forma a evitar riscos.

- Verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a tensão indicada no aparelho.

- Nunca coloque folha de alumínio ou qualquer outro objeto entre a placa ou a grelha e os alimentos a cozinhar.

- Não toque no tabuleiro de gordura quando o aparelho estiver quente. Se o tabuleiro de gordura ficar cheio durante a cocção, deve deixar arrefecer o aparelho antes de o esvaziar.

- Não coloque o controlo nem o cabo elétrico em água.

- O cabo amovível deve ser removido antes de limpar o aparelho e o conector deve estar completamente seco antes da utilização seguinte.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou por pessoas sem a experiência nem o conhecimento adequados, desde que sejam supervisionados ou tenham recebido instruções sobre uma utilização segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar

com o aparelho. As crianças não devem ser responsáveis pela limpeza ou pela manutenção do aparelho, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas por um adulto.

- Mantenha o aparelho e o cabo elétrico fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.

- Não utilize utensílios de metal para não riscar a superfície do aparelho.

- Posicione o Starlyf® Smokefree Grill sobre uma superfície seca.

- Utilize luvas de forno para tocar nas superfícies quentes.

- Desligue o Starlyf® Smokefree Grill quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Desligue o aparelho antes de remover a ficha da tomada elétrica.

- Não desligue o Grelhador Sem Fumo Starlyf® da tomada elétrica com as mãos molhadas.

ATENÇÃO: Segure no aparelho unicamente pelas pegas e utilize luvas de forno ou artigos protetores do calor. Deixe arrefecer o aparelho antes de tocar nas suas superfícies.

O conjunto inclui:

-Starlyf® Smokefree Grill

-1 manual de instruções

Descrição

A.Pega

B.Placa de grelhador

C.Botão do termostato

D.Base

E.Conector

F.Elemento de aquecimento

G.Tabuleiro de gordura

H.Grelhador (não incluída)

Instruções de utilização

-Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe a placa e o tabuleiro (conforme indicado na secção de limpeza).

-Deite um pouco de água no tabuleiro de gordura para reduzir o fumo.

-Monte todas as peças do aparelho de acordo com a Fig. 2.

- **Montagem da Placa Grelhadora e da Grelha.**

Ao introduzir a placa grelhadora ou a grelha, certifique-se de que o suporte metálico na base coincide com o orifício sob a placa (Fig. 3).

-Introduza o conector (E) no aparelho (Fig. 1) e ligue o cabo à rede elétrica. Depois coloque o termostato (C) na temperatura desejada. A luz indicadora acende-se, assinalando que o Starlyf® Smokefree Grill está a aquecer.

-Preeaqueça o aparelho durante 5 min na posição 5.

-Nota: O aparelho pode libertar um ligeiro odor e algum fumo durante alguns minutos durante a primeira utilização.

-Coloque os alimentos na grelha.

-Quando estiverem cozinhados ao seu gosto, retire-os com uma espátula de madeira ou com um utensílio resistente ao calor similar.

-Coloque o botão do termostato na posição 0.

-Desligue a ficha da tomada elétrica.

-Deixe que o aparelho arrefeça antes de o limpar.

Limpeza e manutenção

-É recomendável limpar o aparelho de forma regular e remover os restos de alimentos.

-Antes de realizar quaisquer tarefas de limpeza, desligue o aparelho da rede elétrica e deixe arrefecer.

-Remova o conector antes de qualquer operação de limpeza.

-Retire e elimine o conteúdo do tabuleiro.

-Limpe o aparelho com um pano húmido e algumas gotas de detergente e depois deixe secar.

-Não utilize solventes ou produtos com pH ácido ou alcalino como lixívia ou produtos abrasivos para limpar o Starlyf® Smokefree Grill.

- NÃO COLOQUE O CONECTOR EM ÁGUA NEM EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU SOB ÁGUA CORRENTE.

As seguintes peças podem ser limpas na máquina de lavar loiça:

oTabuleiro de gordura (G)

oPlaca de grelhador (F)

oBase (D)

oGrelhador (H)

-Após a operação de limpeza, certifique-se de que o Starlyf® Smokefree Grill está completamente seco antes de o guardar.

Garantia de qualidade:

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre os danos decorrentes dum uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.



COMO ELIMINAR OS MATERIAIS

O símbolo de um contentor sobre rodas riscado indica que Você se deve informar e seguir as normas locais relativas à eliminação deste tipo de produtos.

Não se desfaça deste produto da mesma forma que o faz habitualmente com os resíduos gerais da sua casa.

A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com as normas locais aplicáveis.

Os produtos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nefastos sobre o ambiente e a saúde humana e, portanto, devem ser reciclados adequadamente.



Este símbolo significa que a superfície não pode aquecer durante a utilização.

Este produto cumpre a Diretiva 2014/35/UE de Baixa Tensão, a Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/UE, a Diretiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias em equipamentos elétricos e eletrónicos (EEE) e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia.

Especificações técnicas

220-240 V, 50/60 Hz, 1250 W

Fabricado na China

RECEITAS

Nota: Aqueça previamente o aparelho durante uns 5 minutos com o termóstato na posição 5.

1. Burritos de frango (para 2 pessoas)

2 Peitos de Frango Médios

1 Pimento verde

1 Pimento vermelho

1 Cebola

4 Wraps ou Tortilhas

Sal, pimenta e azeite virgem

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.

2. Corte em pedaços todos os legumes e frite-os durante 15 min com azeite.

3. Corte em pedaços o frango, frite-o na placa juntamente com os legumes durante 5 min e salpimente.

4. Retire a comida.

5. Molhe os wraps com água e coloque-os na placa até se dourarem.

6. Encha os wraps com o frango e os legumes salteados.

7. Sirva-os.

2. Salmão com espargos (para 2 pessoas)

2 filetes de salmão

1 molho de espargos verdes

1 cebola

Sésamo cru

Sumo de limão

Sal e azeite virgem

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.

2. Frite os espargos durante 5 min.

3. Ao mesmo tempo, frite a cebola, previamente cortada em fatias, durante 10 min.

4. Tempere o salmão já limpo e coloque-o na grelha com um pouco de sumo de limão.

5. Quando o salmão estiver pronto, acrescente sésamo por cima.

6. Coloque o salmão num prato, a cebola por cima e os espargos junto do peixe.

3. Crepes de fiambre e queijo (para 4 pessoas)

120 g de farinha

1 copo de leite

1 colher de manteiga

Fiambre às rodelas ou em pedaços

Queijo às rodelas ou queijo para barrar

2 ovos

Sal

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 3.

2. Bata os ovos, a farinha, a manteiga e o leite até criar um creme liso e uniforme. Acrescente uma pitada de sal.

3. Espalhe uma parte da mistura por toda a superfície da placa. Quando a borda estiver dourada, pode virar o crepe para cozer ou outro lado.

4. Cubra a metade do crepe com o fiambre e o queijo que desejar.

5. Dobre ao seu gosto e, se o desejar, dê-lhe mais uma volta

para dourá-lo.

4. Grelhado de legumes com vinagreta (para 2 pessoas)

1/2 Curgete

1/2 Beringela

1 Tomate

4 Cebolinhas

4 Espargos verdes

4 Cogumelos

25 g de Avelãs torradas

25 g de Amêndoas torradas

Sal, salsa, pimenta e azeite virgem

Preparação:

1. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.

2. Coloque as amêndoas e as avelãs no almofariz e moa-as bem. Seguidamente, coloque-as numa tigela, acrescente azeite, vinagre e sal e misture bem.

3. Corte os legumes às rodelas, tempere-os e coloque-os na placa. À medida que estejam grelhados, coloque-os numa bandeja.

4. Tempere com a vinagreta.

5. Anchovas grelhadas com tomate natural (para 2 pessoas)

10 Anchovas

3 Tomates

1/2 Dente de Alho

Sal, salsa, pimenta, vinagre e azeite virgem

Preparação:

1. Corte os tomates em pedaços e coloque-os numa batedeira. Acrescente 3 colheres de azeite, 1/2 colher de vinagre, uma pitada de sal e 1/2 dente de alho. Triture esta mistura e filtre-a.

2. Limpe as anchovas. Retire os filetes e tempere-os.

3. Ajuste o termóstato para a posição 4 e acrescente um pouco de azeite.

4. Coloque as anchovas na placa, primeiro com a pele para cima.

5. Num prato grande, sirva o molho de tomate e as anchovas num lado.

Hartelijk dank voor de aankoop van de Starlyf® Smokefree Grill. Koken wordt nu snel, eenvoudig en gezond. Lees voor het eerste gebruik alle instructies en veiligheidsmaatregelen aandachtig door. Bewaar de handleiding voor naslag in de toekomst.

Veiligheidswaarschuwingen

- Lees de instructies en waarschuwingen alvorens het product voor eerste keer te gebruiken.

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in de volgende gevallen, die niet door de garantie gedekt zijn:

o In personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkplaatsen.

o Op boerderijen.

o Door klanten in hotels, motels en andere accommodaties.

o In landelijke toeristische accommodaties.

- Sluit het apparaat nooit aan op de stroom als het niet wordt gebruikt.

- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden door personen (onder wie kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of zonder geschikte ervaring en/of kennis, tenzij zij dat doen onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of de juiste aanwijzingen hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat

- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog worden tijdens het gebruik.

- Verwijder alle verpakkingen, stickers en accessoires van het apparaat.

- Schroef de kabel helemaal los.

- Als het apparaat gebruikt wordt op een tafel, zorg er dan voor dat het buiten het bereik van kinderen blijft.

- Zet het apparaat niet in een hoek of tegen de muur, om oververhitting ervan te voorkomen.

- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of onafhankelijk op afstand werkend systeem.

- Zet het apparaat nooit rechtstreeks op een gevoelig oppervlak (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubilair, etc.) of op een zacht oppervlak (plastic tafelkleed etc.).

- Als er een verlengsnoer gebruikt wordt, moet dat voldoende stroombelastbaarheid hebben en geaard zijn.

- Het apparaat mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten.

- Let op de plaats van het snoer (al dan niet verlengsnoer): neem alle voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat het de omloop rond de tafel verhindert, om te garanderen dat er niemand over het snoer kan struikelen.

- Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of diens servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon, om gevaar te vermijden.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven.

- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de plaat of de grill en het te bereiden voedsel.

- Raak de olieopvangbak niet aan zolang het apparaat heet is. Als de olieopvangbak tijdens het gebruik vol raakt, laat het apparaat dan eerst afkoelen alvorens de bak te legen.

- Dompel de bedieningseenheid of het snoer niet onder in water.

- Verwijder het demonteerbare snoer alvorens het apparaat schoon te maken en zorg ervoor dat de connector helemaal droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of zonder ervaring of kennis, mits zij dat doen onder toezicht of de juiste aanwijzingen hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en bekend zijn met de gevaren die dat met zich meebrengt. Zorg ervoor dat kinderen niet met het

apparaat gaan spelen. Kinderen mogen geen reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren aan het apparaat, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en zij dat doen onder toezicht van een volwassene.

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik niet-metalen keukengerei, om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Zet de Starlyf® Smokefree Grill op een droog oppervlak.
- Raak hete oppervlakken niet aan zonder ovenhandschoenen.
- Trek de stekker van uw Starlyf® Smokefree Grill uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en alvorens het schoon te maken. Schakel het apparaat uit alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Trek de stekker van de Starlyf® Smokefree Grill niet uit het stopcontact met natte handen.

WAARSCHUWING: Pak het apparaat alleen aan de handgrepen vast en gebruik ovenhandschoenen of andere voorwerpen die tegen hitte beschermen. Laat het apparaat afkoelen alvorens de andere oppervlakken aan te raken.

De set bestaat uit:
 -Starlyf® Smokefree Grill
 -1 gebruikershandleiding
 Beschrijving

- A.Handgreep
- B.Grillplaat
- C.Thermostaatknop
- D.Voet
- E.Connector
- F.Verwarmingselement
- G.Lekbak
- H.Bakplaat (niet inbegrepen)

Gebruiksaanwijzingen:
 -Maak de plaat en de bak schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie de paragraaf over reiniging).
 -Giet wat water in de vetopvangbak om rook te verminderen.
 -Monteer alle onderdelen van het apparaat volgens fig. 2.
- In elkaar zetten van de grill en grillplaat
Let er het bij het invoeren van de grill of grillplaat op dat de metalen steun van het basisonderdeel overeenkomt met de opening onder de plaat (fig. 3).
 -Steek de connector (E) in het apparaat (fig.1) en de stekker in het stopcontact. Stel vervolgens de thermostaat (C) in op de gewenste temperatuur. Het controlelampje gaat nu branden,

- om aan te geven dat de Starlyf® Smokefree Grill aan het verwarmen is.
- Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor op stand 5.
- Opmerking: Als u het apparaat voor het eerst gebruikt kan er gedurende de eerste minuten een lichte brandgeur en enige rook ontstaan.**
- Leg het te roosteren voedsel op de grill.
- Als het voedsel naar uw smaak is, haal het dan van het apparaat af met behulp van een houten spatel of soortgelijk hittebestendig voorwerp.
- Zet de thermostaatschijf op stand 0.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Reiniging en onderhoud
 -Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
 -Schakel het apparaat van de netstroom af en laat het afkoelen alvorens er werkzaamheden aan uit te voeren.
 -Verwijder de connector uit zijn behuizing alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.
 -Til de lekbak op en verwijder de inhoud.
 -Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels vloeibaar wasmiddel en droog het vervolgens af.
 -Gebruik geen oplosmiddelen met een zure of basische pH zoals bleekmiddel of bijtende producten om de Starlyf® Smokefree Grill schoon te maken.
- DOMPEL DE STEKKER NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN EN HOUD HET NIET ONDER DE KRAAN.

De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser worden gewassen:

- oVetopvangbak (G)
- oGrillplaat (F)
- oVoet (D)
- oBakplaat (H)

-Zorg ervoor dat de Starlyf® Smokefree Grill na het

Kwaliteitsgarantie:
 Voor het product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende de periode die in de wetgeving van elk betreffend land is vastgelegd.
 Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van een verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.



AFVOEREN VAN MATERIALEN

Het symbool van een container op wielen met een kruis erdoor geeft aan dat u zich dient te informeren over hoe dit soort producten volgens de plaatselijke voorschriften moet worden afgevoerd.
 Voer dit product niet met het gebruikelijke huisvuil af.
 U dient het volgens de desbetreffende plaatselijke voorschriften af te voeren.
 Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die een zeer schadelijk effect op het milieu of de volksgezondheid hebben en dienen op een passende wijze gerecycled te worden.



Dit symbool betekent dat het oppervlak heet kan worden tijdens het gebruik.

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de Richtlijn 2014/30/EU voor Elektromagnetische Compatibiliteit, de Richtlijn 2011/65/EU betreffende beperking van het gebruik

van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en de Richtlijn 2009/125/EG betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor energiegerelateerde producten.

Technische specificaties
220-240 V, 50/60 Hz, 1250 W

Vervaardigd in China

RECEPTEN

Opmerking: Het apparaat gedurende ongeveer 5 minuten voorverwarmen in de stand 5.

1. Kipburrito's (2 personen)

2 middelgrote kippenborsten
1 groene paprika
1 rode paprika
1 ui
4 wraps of tortillas
Zout, peper en pure olijfolie

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 4 zetten en wat olijfolie toevoegen.
2. Alle groente in reepjes snijden en gedurende 15 minuten in olie bakken.
3. De kip in reepjes snijden en gedurende 5 minuten op de grill met de groente meebakken. Zout en peper toevoegen.
4. Het voedsel van de grill verwijderen.
5. De wraps met water bevochtigen en op de plaat leggen tot ze goudbruin zijn.
5. De wraps met het mengsel van kip en groente vullen.
7. Opdienen

2. Zalm met asperges (voor 2 personen)

2 zalmfilets
1 bosje groene asperges
1 ui
Rauwe sesamzaadjes
Citroensap
Zout en pure olijfolie

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 4 zetten en wat olijfolie toevoegen.
2. De asperges gedurende 5 minuten bakken.
3. Tegelijkertijd de vooraf in reepjes gesneden ui gedurende 10 minuten bakken.
4. Aan de schoongemaakte zalm zout toevoegen en met het citroensap op de grill leggen.
5. Wanneer de zalm klaar is deze met sesamzaadjes bestrooien.
6. De zalm op een bord leggen met de ui erop en de asperges ernaast.

3. Crêpes met ham en kaas (voor 4 personen)

120 gr meel
1 glas melk
1 eetlepel boter
Gekookte ham in plakjes of blokjes
Kaas in plakjes of smeerkaas
2 eieren
Zout

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 3 zetten.
2. De eieren, het meel, de boter en de melk kloppen tot een glad en gelijkmatig mengsel wordt verkregen. Een snufje zout toevoegen.
3. Een deel van het mengsel over het totale oppervlak van de plaat gieten.
Wanneer de rand goudbruin is de crêpe omdraaien om de andere kant te bakken.
4. De helft van de crêpe met de gewenste ham en kaas bedekken.
5. Naar smaak dubbelvouwen en indien gewenst nogmaals omdraaien om hem goudbruin te bakken.

4. Gegrilde groenten met vinaigrette (voor 2 personen)

1/2 courgette
1/2 aubergine
1 tomaat

4 bosuitjes
4 groene asperges
4 champignons
25 gr. geroosterde hazelnoten
25 gr. geroosterde amandelen
Zout, peterselie, peper en pure olijfolie

Bereiding:

1. De thermostaat in stand 4 zetten en een beetje olijfolie toevoegen.
2. De amandelen en de hazelnoten in de vijzel goed fijnstampen. Daarna in een kom strooien, olijfolie, azijn en zout toevoegen en goed mengen.
3. De groenten in plakjes snijden, kruiden en op de plaat leggen. Voldoende laten bakken en op een schaal leggen.
4. Met de vinaigrette aanleggen.

5. Gegrilde ansjovis met verse tomaat (voor 2 personen)

10 ansjovisjes
3 tomaten
1/2 teentje knoflook
Zout, peterselie, peper, azijn en pure olijfolie

Bereiding:

1. De tomaten in stukken snijden en in een blender doen. 3 eetlepels olijfolie, 1/2 eetlepel azijn, een snufje zout en 1/2 teentje knoflook toevoegen. Mixen en zeven.
2. De ansjovis schoonmaken. De filets uitnemen en kruiden.
3. De thermostaat in stand 4 zetten en een beetje olijfolie toevoegen.
4. De ansjovis op de plaat leggen, eerst met de huid naar boven.
5. Op een groot bord aan één zijde de tomatensaus serveren en de ansjovis ernaast leggen.

Starlyf® SMOKEFREE grill



Indutex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Espinosa de Urdregat
Barcelona - Spain
e-mail: indutex@indutex.com
www.indutex.com
[+34] 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
CS 90021 SMOLEN L'ALIMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
[+33] 1 34258551



ISL GmbH
Edeweicher Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia

Best Direct [International] Benelux B.V.
Sint Janstraat 25a
1251 KZ Laren
www.best-direct.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano - Italia
www.islitaly.com
indutex@indutex.com

