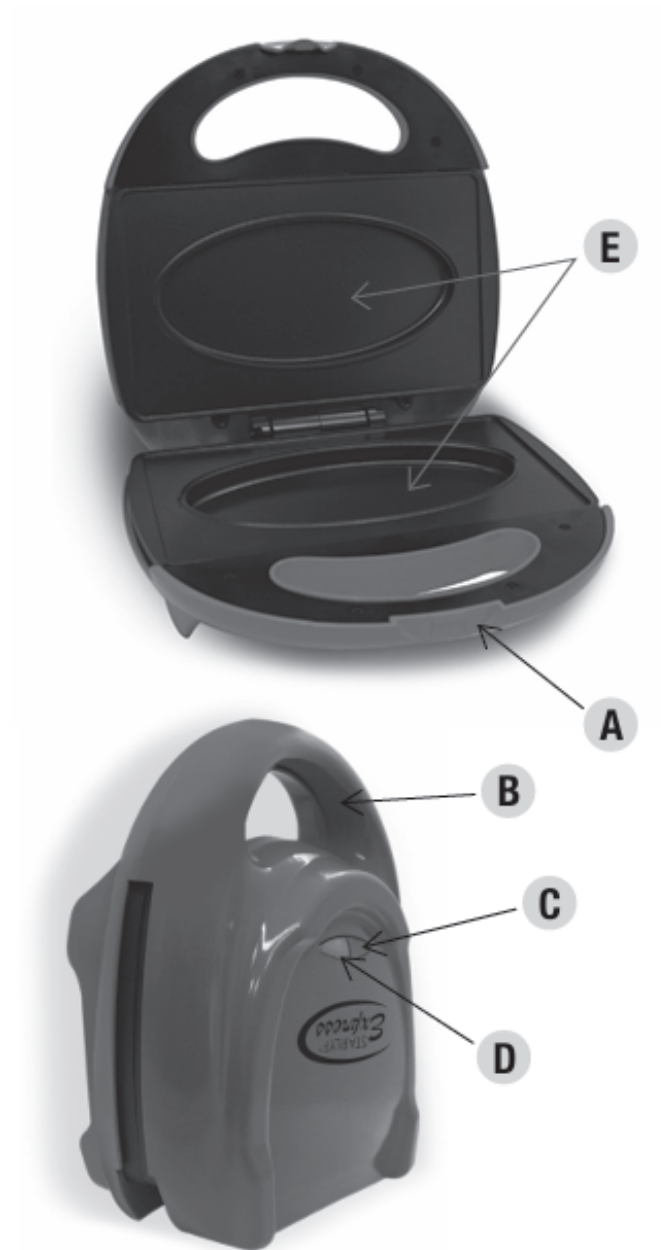


Starlyf Express **Οδηγίες Χρήσης**



Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το Starlyf Express, τον εύκολο και ευέλικτο τρόπο μαγειρέματος!

Με το Starlyf Express, μπορείτε να προετοιμάσετε πολλά είδη φαγητού, όπως ψήσιμο στη σχάρα, ψήσιμο στο φούρνο και τηγάνισμα, χάρη στη λειτουργία αναστροφής για ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Η αντικολλητική του επιφάνεια, θα διευκολύνει την προετοιμασία του γεύματός σας.

Το Starlyf Express, μπορεί να αποθηκευτεί σπουδήποτε, χάρη στην όρθια θέση του.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

Διαβάστε τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.

- Το Starlyf Express, δεν είναι παιχνίδι. Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Χρησιμοποιήστε το Starlyf Express σε εσωτερικούς χώρους, σε στεγνή επιφάνεια.
- Μην αγγίζετε τις θερμαντικές επιφάνειες της συσκευής, χωρίς γάντια μαγειρέματος ή παρόμοια προστατευτικά, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε το Starlyf Express, εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φινιρίσμα είναι κατεστραμμένα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από ένα εξίσου εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Αποσυνδέστε το Starlyf Express από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν το καθαρίσετε.
- Μην αποσυνδέετε το Starlyf Express, με βρεγμένα χέρια.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή Starlyf Express. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση, δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της, μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε οικιακές εφαρμογές και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα: χώρους κουζίνας, που προορίζονται για προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα, όπως δωμάτια ξενοδοχείων.
- Το φινιρίσμα της συσκευής, πρέπει να ταιριάζει σωστά στην πρίζα. Μην τροποποιείτε το φινιρίσμα.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ή να έρχεται σε επαφή, με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Τα κατεστραμμένα ή μπερδεμένα καλώδια, αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην αγγίζετε το φινιρίσμα με βρεγμένα χέρια. Εάν σπάσει κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα, για να αποτρέψετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν έχει διαρροή.
- Αυτή η συσκευή, δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Διατηρείτε το χώρο εργασίας καθαρό και καλά φωτισμένο. Οι ακατάστατοι και σκοτεινοί χώροι, προκαλούν ατυχήματα.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Όταν σηκώνετε το καπάκι, προσέξτε να μην καείτε από τον ατμό.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η ηλεκτρική συσκευή διαθέτει λειτουργία θέρμανσης. Επιφάνειες, επίσης διαφορετικές από τις λειτουργικές επιφάνειες, μπορούν να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες γίνονται αντιληπτές διαφορετικά από διαφορετικά άτομα, αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ.

- Ο εξοπλισμός πρέπει να αγγίζεται, μόνο από την προβλεπόμενη λαβή και να χρησιμοποιείται θερμική προστασία, όπως γάντια ή παρόμοια.
Οι επιφάνειες εκτός από τις προβλεπόμενες επιφάνειες λαβής, πρέπει να έχουν αρκετό χρόνο για να κρυσώσουν, πριν τις αγγίξετε.

Το σετ περιλαμβάνει:

- 1 Starlyf Express
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών
- 1 φυλλάδιο συνταγών

Εξαρτήματα

- A. Κουμπί Κλειδώματος
- B. Λαβές
- C. Λυχνία λειτουργίας
- D. Λυχνία ετοιμότητας
- E. Αντικολλητικές πλάκες θέρμανσης

Οδηγίες χρήσης

Πριν από τη χρήση:

- Αφαιρέστε τη συσκευασία του Starlyf Express.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το Starlyf Express για πρώτη φορά, καθαρίστε τις αντικολλητικές πλάκες θέρμανσης (E) όπως περιγράφεται στην ενότητα καθαρισμού.

Χρήση:

- Ετοιμάστε το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε με το Starlyf Express.
- Συνδέστε το Starlyf Express στην πρίζα.
- Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (C) θα ανάψει. Αυτή η λυχνία θα είναι αναμμένη όσο το Starlyf Express είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα.
- Για ταχύτερη θέρμανση της πλάκας, σας συνιστούμε να έχετε το Starlyf Express κλειστό, κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
- Η λυχνία ετοιμότητας θα ανάψει, όταν η Starlyf Express φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Ανοίξτε πλήρως τη Starlyf Express.
- Τοποθετήστε τα υλικά στην κάτω πλάκα.
- Κλείστε τη Starlyf Express, χαμηλώνοντας την πάνω πλάκα (E) και σφραγίζοντας τις πλάκες με το κουμπί κλειδώματος (A).
- Ενδέχεται να βγαίνει ατμός ανάμεσα στις πλάκες, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- **Σημείωση:** Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία θα ανάβει και θα σβήνει κυκλικά, ενώ ο θερμοστάτης, διατηρεί τη συσκευή στη σωστή θερμοκρασία.
- Μετά από λίγα λεπτά, ανοίξτε τη Starlyf Express, για να δείτε αν το φαγητό σας είναι έτοιμο.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η λυχνία ετοιμότητας θα συνδέεται και θα αποσυνδέεται αυτόματα, έτσι ώστε τα θερμαντικά στοιχεία να λειτουργούν για να διατηρούν τη θερμοκρασία.
- Όταν το φαγητό είναι της αρεσκείας σας, αφαιρέστε το από το Starlyf Express μόνο με πλαστικά ή ξύλινα σκεύη. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα στο Starlyf Express σας, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν και να καταστρέψουν την επίστρωση.
- Αποσυνδέστε το Starlyf Express από την πρίζα και καθαρίστε το.

Καθαρισμός & Συντήρηση

- Αποσυνδέστε το Starlyf Express από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει πριν το καθαρίσετε.
- Το Starlyf Express μπορεί να καθαριστεί εσωτερικά και εξωτερικά με ένα μαλακό πανί.
- Καθαρίστε τις αντικολλητικές πλάκες θέρμανσης (E) με ένα υγρό πανί με μερικές σταγόνες υγρού πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Μην καθαρίζετε το εσωτερικό ή το εξωτερικό με οποιοδήποτε λειαντικό σφουγγάρι ή ατσάλινο σύρμα, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Το Starlyf Express δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην ρίχνετε νερό απευθείας πάνω στο Starlyf Express. Ποτέ μην το βυθίζετε σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Εγγύηση Ποιότητας

Εγγύηση: Αυτό το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση για κατασκευαστικά ελαττώματα, σύμφωνα με τις χρονικές περιόδους που ορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία σε κάθε χώρα. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, αμέλεια εμπορικής χρήσης, ασυνήθιστη φθορά, ατυχήματα ή ακατάλληλο χειρισμό.

Απόρριψη υλικού

Ένα σύμβολο διαγραμμένου κάδου με ρόδες, σημαίνει ότι πρέπει να μάθετε και να ακολουθείτε τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την απόρριψη αυτού του είδους προϊόντος. Μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν, όπως θα πετούσατε και άλλα οικιακά απορρίμματα.

Απορρίψτε αυτήν τη συσκευή, σύμφωνα με τους αντίστοιχους τοπικούς κανονισμούς. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, περιέχουν επικίνδυνες ουσίες που μπορούν να έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον ή/και την ανθρώπινη υγεία και πρέπει να ανακυκλώνονται σωστά.

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία Χαμηλής Τάσης 2014/35/EK, την Οδηγία Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας 2014/30/EK και την Οδηγία ROHS 2011/65/EK που περιορίζουν τη χρήση επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι η επιφάνεια μπορεί να θερμανθεί κατά τη χρήση.

Τεχνικές προδιαγραφές

220-240V, 50/60Hz, 700-800W.

Κατασκευάζεται στην Κίνα

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ομελέτα με ζαμπόν και τυρί	
Υλικά 2 αυγά Ζαμπόν Τριμμένο τυρί Αλάτι-Πιπέρι	Βήματα 1. Κόψτε το ζαμπόν σε κύβους και αφήστε το στην άκρη. 2. Σπάστε τα αυγά σε ένα μπολ και χτυπήστε τα. 3. Προσθέστε το ζαμπόν σε κύβους. 4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι κατά βούληση. 5. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες, πριν ρίξετε το μείγμα στο Starlyf Express. 6. Κλείστε το Starlyf Express και αφήστε το να ψηθεί για 2-3 λεπτά. 7. Γυρίστε το Starlyf Express και ψήστε για άλλα 2-3 λεπτά. 8. Όταν η ομελέτα ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα, για να την αφαιρέσετε.

Ομελέτα με ντοματίνια και κρεμμύδι	
Υλικά 2 αυγά 2 ντοματίνια ¼ μικρό κρεμμύδι Τριμμένο τυρί Αλάτι Πιπέρι	Βήματα 1. Ψιλοκόψτε τα ντοματίνια και το κρεμμύδι σε κύβους και αφήστε τα στην άκρη. 2. Σπάστε τα αυγά σε ένα μπολ και χτυπήστε τα. 3. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι κατά βούληση. 4. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες, πριν ρίξετε το μείγμα στο Starlyf Express. 5. Προσθέστε τα ντοματίνια, τα κρεμμύδια και το τριμμένο τυρί, στο μείγμα. 6. Κλείστε το Starlyf Express και αφήστε το να μαγειρευτεί για 2-3 λεπτά. 7. Γυρίστε το Starlyf Express και μαγειρέψτε για άλλα 2-3 λεπτά.

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

Υλικά

Ψωμί σε φέτες
Βραστό ζαμπόν σε φέτες
Τυρί σε φέτες
Τριμμένο τυρί

Βήματα

1. Για να δώσετε στο σάντουιτς σας ένα χρυσαφί χρώμα, αλείψτε τις πλάκες με λίγο βούτυρο ή κάτι παρόμοιο.
2. Κόψτε τις φέτες ψωμιού έτσι ώστε να έχουν οβάλ σχήμα.
3. Προσθέστε μια φέτα τυρί, μια φέτα ζαμπόν και μια άλλη φέτα τυρί (με αυτή τη σειρά) πάνω από μια φέτα ψωμιού.
4. Γαρνίρετε με μια άλλη φέτα ψωμί και καλύψτε με τριμμένο τυρί.
5. Κλείστε το Starlyf Express και ψήστε. Όταν το σάντουιτς είναι έτοιμο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, αφαιρέστε το με μια σπάτουλα.

ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Υλικά

2 αυγά
40 γρ. ζάχαρη
3 κουταλιές της σούπας αλεύρι
1 κουταλάκι του γλυκού μαγιά
100 γρ. σοκολάτα ψησίματος ή κακάο σε σκόνη
40 γρ. βούτυρο

Βήματα

1. Λιώστε το βούτυρο
2. Σπάστε και χτυπήστε τα αυγά.
3. Ανακατέψτε τα χτυπημένα αυγά με τη ζάχαρη και το λιωμένο βούτυρο.
4. Προσθέστε το αλεύρι στο μείγμα.
5. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα στο μείγμα.
6. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες, πριν ρίξετε το μείγμα στο Starlyf Express.
7. Κλείστε το Starlyf Express και αφήστε το να ψηθεί για περίπου 7-8 λεπτά.
8. Γυρίστε το Starlyf Express και ψήστε για άλλα 4-5 λεπτά.
9. Όταν το μείγμα ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, αφαιρέστε το προσεκτικά χρησιμοποιώντας μια ξύλινη σπάτουλα.

Μπουρίτος κοτόπουλου

Υλικά

Στήθος κοτόπουλου
Μικρές πιπεριές (κόκκινες, πράσινες και κίτρινες)
Κρεμμύδι
Τορτίγιες
Αλάτι-Πιπέρι
Παρθένο ελαιόλαδο

Βήματα

1. Ψιλοκόψτε όλα τα λαχανικά και σοτάρετε τα στην κάτω πλάκα, με λίγο λάδι.
2. Ψιλοκόψτε το κοτόπουλο και σοτάρετε το με τα λαχανικά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Βρέξτε τις τορτίγιες σε νερό και τοποθετήστε τες στην κάτω πλάκα μέχρι να ροδίσουν.
4. Γεμίστε τις τορτίγιες με το σοταρισμένο κοτόπουλο και τα λαχανικά, τυλίξτε τες σε ρολό, τοποθετήστε τες στην κάτω πλάκα και κλείστε το καπάκι του Starlyf®Express.
5. Όταν ψηθούν σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα για να τις βγάλετε.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

Υλικά

1 φιλέτο σολομού
Φέτες πράσινων σπαραγγιών
1 μικρό κρεμμύδι
Ωμό σουσάμι
Χυμός λεμονιού
Αλάτι και παρθένο ελαιόλαδο

Βήματα

1. Σοτάρετε τα σπαράγγια στο Starlyf Express για 5 λεπτά.
2. Ταυτόχρονα, σοτάρετε το κομμένο κρεμμύδι για 10 λεπτά και αφήστε το στην άκρη.
3. Αλατοπιπερώστε τον καθαρό σολομό και τοποθετήστε τον στο Starlyf®Express με λίγο χυμό λεμονιού.
4. Όταν ο σολομός είναι έτοιμος, πασπαλίστε με σουσάμι.
5. Τοποθετήστε το σολομό σε ένα πιάτο με το κρεμμύδι από πάνω και τα σπαράγγια στο πλάι.

ΠΙΤΣΑ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΠΟΧΕΣ

Υλικά

Ζύμη πίτσας
Ντομάτες κεράσι
Μοτσαρέλα
Μανιτάρια
Πράσινες ελιές
Προσούτο
Μελιτζάνα
Ρίγανη

Βήματα

1. Τοποθετήστε τη ζύμη στην κάτω πλάκα του Starlyf Express, αφού λαδώσετε ελαφρά και κόψετε τις άκρες της ζύμης, έτσι ώστε να έχει οβάλ σχήμα.
2. Κόψτε όλα τα υλικά σε φέτες και τοποθετήστε τα πάνω στη ζύμη. Πασπαλίστε με ρίγανη.
3. Κλείστε το καπάκι και ψήστε.
4. Όταν η πίτσα ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα για να την αφαιρέσετε.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΥ

Υλικά

Στήθος κοτόπουλου
Ψιλοκομμένο κρεμμύδι
Γάλα ή κρέμα γάλακτος
½ κουταλιά της σούπας λάδι
½ κουταλιά της σούπας αλεύρι
1 κουταλιά της σούπας σάλτσα κάρυ
Μαύρο πιπέρι
Αλάτι

Βήματα

1. Κόψτε το στήθος κοτόπουλου σε κύβους και σοτάρετε το στην κάτω πλάκα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι κατά βούληση.
2. Αφαιρέστε το κοτόπουλο και προσθέστε λίγο λάδι στην κάτω πλάκα. Προσθέστε το κρεμμύδι και σοτάρετε.
3. Προσθέστε το αλεύρι στο κρεμμύδι. Προσθέστε το γάλα πολύ αργά και ανακατέψτε το.
4. Προσθέστε το κάρυ και ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά. Κλείστε το καπάκι και ψήστε για λίγα λεπτά.
5. Προσθέστε το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους στο μείγμα, κλείστε το καπάκι και ψήστε.
6. Όταν ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα για να το αφαιρέσετε.