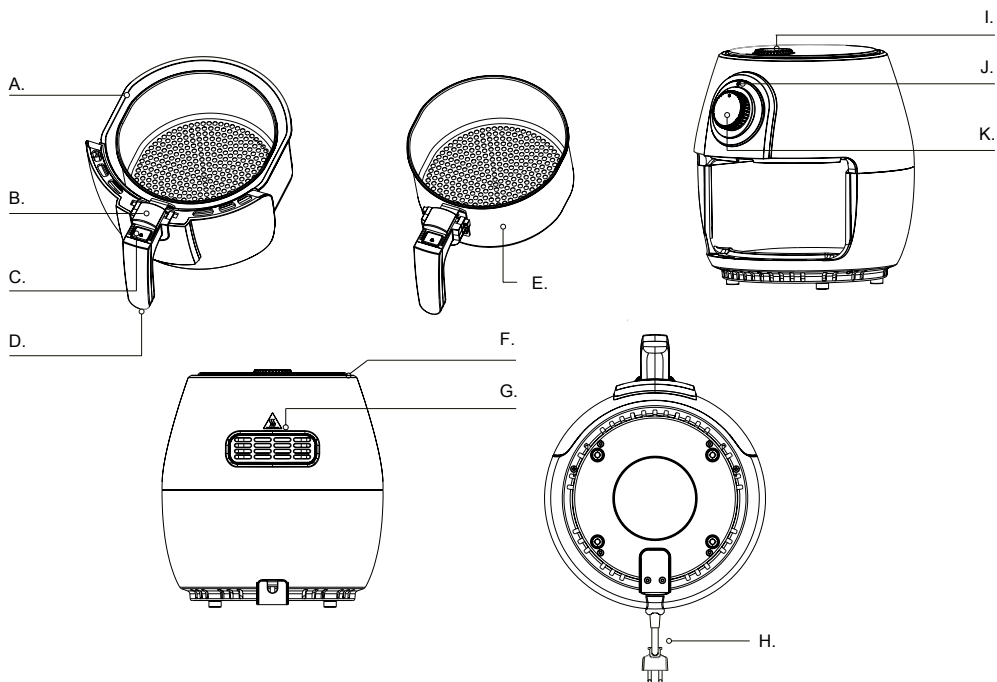
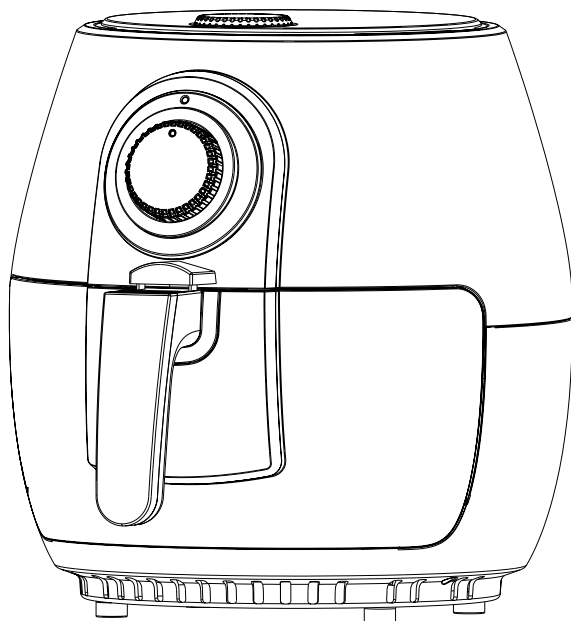


Starlyf[®] OIL FREE FRYER



-  INSTRUCTION MANUAL
-  MANUAL DE INSTRUCCIONES
-  MANUEL D'INSTRUCTIONS
-  GEBRAUCHSANLEITUNG
-  MANUALE D'ISTRUZIONI
-  INSTRUÇÕES DE USO
-  HANDLEIDING



ENGLISH

Thank you for purchasing the Starlyf® Oil Free Fryer, a fat free fryer that will help you to cook your favourite food in a healthy way.

Starlyf® Oil Free Fryer uses the principle of hot air combining with high speed air circulation.

All food sides are cooking at the same time and most of the ingredients don't need an extra oil adding.

Enjoy healthy, tasty food!

Read this instruction manual carefully before using the product for the first time and keep it in an accessible place for future use.

General and Safety Indications:

- Read all instructions carefully.
- Starlyf® Oil Free Fryer is not a toy. Keep out of reach of children.
- To prevent damage and/or injuries, only use accessories recommended by the manufacturer.
- Only use Starlyf® Oil Free Fryer indoors and on dry surfaces.
- Do not touch hot surfaces without heat-resistant gloves or pads.
- Do not use Starlyf® Oil Free Fryer if the cable or plug is damaged. Return your Starlyf® Oil Free Fryer to the nearest authorized service facility if the cable or plug is damaged.
- Unplug Starlyf® Oil Free Fryer when not in use and before cleaning. Turn off the unit before unplugging it.
- Do not unplug Starlyf® Oil Free Fryer with wet hands.
- Do not cover the Starlyf® Oil Free Fryer.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or men-

tal capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This device is designed to be used for domestic applications and other work environments: kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other work environments, farms, by customers in hotels, motels and other residential-type settings, in settings such as hotel rooms.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.
- Do not force the electrical wire.
- Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Do not allow the connection cable to hang or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface.
- Do not cover the air inlet opening of Starlyf® Oil Free Fryer as it will affect the hot air frying result.

Description:

- A. Pan
- B. Basket Cover release button
- C. Basket Release button
- D. Handle
- E. Basket
- F. Air inlet opening
- G. Air outlet opening
- H. Power cord
- I. Thermostat control knob
- J. Indicator light
- K. Timer

Instructions for Use:

Before the first use:

- Remove all the packaging material from the product.
- Before using Starlyf® Oil Free Fryer for the first time, clean the basket and the pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Note: Those parts can be clean in the dishwasher.

- Clean the inside and the outside of Starlyf® Oil Free Fryer with a warm wet cloth.

Starlyf® Oil Free Fryer uses the hot air heating technology. Do not pour the basket with oil or fat.

Preparation of Starlyf® Oil Free Fryer

- Insert the plug into the grounded socket (H).
- Thanks to the handle (D), pull out the he pan (A) from Starlyf® Oil Free Fryer.
- If necessary, push the basket release button (C) to remove the basket (E) from the pan.
- Put the ingredients into the basket (E).
- Note: If too many or few ingredients are in the basket (E), it may affect the end result quality.
- Put back the basket into the pan.
- Slip the pan back to Starlyf® Oil Free Fryer.

Important: Do not use the pan without the basket in it.

- Select the desired temperature using the thermostat control knob.

- Select the desired cooking time using the timer.
- If the appliance is cold, please add 3 min to the cooking time.
- Starlyf® Oil Free Fryer will turn on.
- The timer countdown will start accordingly to the time

setting.

- During the cooking time, the indicator light will turn on and off. This shows that the heating components are turning on and off to maintain the setting temperature.
- Excess oil from the ingredients will be collecting in the bottom of the pan.
- During the cooking process, some ingredients need to be overturned. To do so, hold the handle and pull out the pan from Starlyf® Oil Free Fryer and make them turning. Once done, flip the pan back to Starlyf® Oil Free Fryer.
- You can also remove the basket from the pan and only turnover the food inside the basket. It will reduce the overturning weight. To take out the basket, pull out it from the Starlyf® Oil Free Fryer, put it on a heat resistant surface and press the basket release button.
- Once the cooking time preparation is over, you will hear the timer bell.
- During the cooking process, you can also turn off the appliance by placing the timer knob at the 0 position.
- Check whether the food is cooked as per as your requirements. On the contrary, slip back the basket on the appliance and turn on the timer few minutes more.
- To pour out the ingredient, press the basket release button and take out the basket from the pan.
- Important: Do not overturn the basket before demounting the pan as the any oil collected at the bottom of the pan may leak onto the ingredients.
- Empty the basket onto a dish.

Settings:

The following chart will assist you to choose the basic settings for the food ingredients you are willing to prepare.

Please remember that these settings are only a reference.

Check the best-before date on all the ingredients. Using out-of-date ingredients is dangerous for your health, and will not give the expected cooking results. Depending on the results, you can make small modifications to achieve results that completely suit your taste. Remember that for best results, the ingredients should be at room temperature.

Food	Time (min)	Temperature	Overturning	Additional information
N a t u r a l French fries	20 min	200°C	yes	Preheat 5 min. Add ½ spoon of oil

Frozen French fries	15 min	200°C	Yes	
Frozen Chicken nuggets	6 - 10 min	200°C	yes	
Onion Rings	8 - 10 min	200°C	yes	
Vegetables	10 min	180°C		
Chicken wings	10-15 min	180°C	yes	
Hamburger	15 min	180°C	yes	Add ½ spoon of oil
Frozen frying fish slices	8 - 15 min	180°C		
Spring roll	8 - 10 min	200°C	Yes	Add ½ spoon of oil
Cupcake	15-18 min	200°C	--	--

Cleaning Instructions:

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool down before undertaking any cleaning task.
- Clean the product each time after using.
- Clean the outside of the Starly® Oil Free Fryer with a wet cloth.
- Remove the pan with the basket inside from the appliance.
- Do not use scouring pads or abrasive soaps.
- The following items are dishwasher safe:
 - Pan.
 - Basket.

Important:

- Do not wash the handle in the dishwasher.
- Although the pan is dishwasher safe, we recommend washing it by hand to preserve the coating.

PROBLEM RESOLUTION

Check the following chart if Starly® Oil Free Fryer does not work correctly. If the problem is not solved, please contact our customer service

Problem	Causes	Solutions
The appliance does not work	• The appliance is not plugged in. • Timer is not set	• Insert the plug into the grounded socket. • Turn the timer on to set the cooking time.

Food is not cooked	• Too many ingredients in the basket. • Heating temperature is low. • Cooking time is too short	• Remove some food quantity from the basket to have an even cooking. • Turn the temperature control knob to a higher one. • Turn the time setting to a higher one.
Food is not cooked evenly	• Some ingredients should be overturned during the cooking process	• If ingredients are lie on top of or across each other, you have to overturn them during the cooking process.

Starly® Oil Free Fryer:

Power: 1400W
Voltage: 220-240V
Frequency: 50-60Hz

ATTENTION 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 products.

Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations. Electrical and electronic device contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

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.

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

The appliance complies with Directive 2014/95/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.

Made in China

Gracias por la compra de Starlyf® Oil Free Fryer, la freidora con la que podrá cocinar sus platos favoritos de forma sana y sin grasa añadida.

Starlyf® Oil Free Fryer utiliza el principio del aire caliente combinado con su circulación a alta velocidad. Los alimentos se cocinan por todos los lados al mismo tiempo, y la mayoría no requieren que se añada aceite.

¡Disfrute de platos saludables y sabrosos!

Lea con atención este manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas.

Indicaciones generales y de seguridad

- Lea todas las instrucciones atentamente.

- Starlyf® Oil Free Fryer no es un juguete. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

- Utilice solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar daños o lesiones.

- Utilice Starlyf® Oil Free Fryer solamente en interiores y sobre superficies secas.

- No toque las superficies calientes del aparato sin haberse protegido las manos con manoplas o agarradores resistentes al calor.

- No utilice Starlyf® Oil Free Fryer si el cable o el enchufe están dañados. Devuelva su Starlyf® Oil Free Fryer al distribuidor autorizado más cercano si el cable o el enchufe están dañados.

- Desenchufe Starlyf® Oil Free Fryer cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo. Apague el aparato antes de desenchufarlo.

- No desenchufe Starlyf® Oil Free Fryer con las manos mojadas.

- No cubra Starlyf® Oil Free Fryer.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o men-

tales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.

- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años.

- Este aparato ha sido diseñado para uso en entornos domésticos y de trabajo como: zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial (uso por parte de los clientes); y entornos como habitaciones de hotel.

- El enchufe del aparato debe encajar perfectamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.

- No fuerce el cable eléctrico.

- Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

- No enrolle el cable alrededor del aparato.

- No deje que el cable de alimentación quede colgando ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

- Compruebe el estado del cable de ali-

mentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.

- No toque el enchufe con las manos mojadas.

- Si la carcasa del aparato se rompe, desenchufelo inmediatamente de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas.

- No utilice el aparato si ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si presenta fugas.

- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.

- Mantenga la zona de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas de trabajo oscuras y desordenadas propician los accidentes.

- No fuerce el cable eléctrico. Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

- Sitúe el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- No cubra el orificio de entrada de aire de Starlyf® Oil Free Fryer, puesto que afectaría el resultado de la fritura por aire.

Descripción:

- A. Cubeta
- B. Botón de liberación de la tapa de la cesta
- C. Botón de liberación de la cesta
- D. Asa de la cesta
- E. Cesta
- F. Abertura de entrada de aire
- G. Abertura de salida de aire
- H. Cable de alimentación
- I. Control de temperatura
- J. Luz de encendido
- K. Temporizador

Instrucciones:

Antes del primer uso:

- Retire todo el material de embalaje del producto.
- Antes de utilizar Starlyf® Oil Free Fryer por primera vez, lave la cesta y la cubeta con agua caliente, detergente y un estropajo no abrasivo.

Nota: Estas piezas pueden lavarse en el lavavajillas.

- Limpie el interior y el exterior de Starlyf® Oil Free Fryer con un paño humedecido en agua caliente.

Starlyf® Oil Free Fryer emplea la tecnología de circulación de aire caliente. No llene la cubeta con aceite ni grasa.

Preparación de Starlyf® Oil Free Fryer

- Conecte el enchufe del cable de alimentación (H) a una toma de corriente con conexión a tierra.

- Tire del asa (D) para extraer la cubeta (A) de Starlyf® Oil Free Fryer.

- Si es necesario, pulse el botón de liberación de la cesta (C) para extraer la cesta (E) de la cubeta.

- Introduzca los ingredientes en la cesta (E).

- Nota: La calidad del resultado final puede verse afectada si la cesta (E) contiene demasiados ingredientes o demasiado pocos.

- Vuelva a introducir la cesta en la cubeta.

- Recoloque la cubeta dentro del Starlyf® Oil Free Fryer.

Importante: No utilice la cubeta sin la cesta en su interior.

- Seleccione la temperatura deseada con ayuda del control de temperatura.

- Seleccione el tiempo de cocinado deseado con ayuda del temporizador.

- Si el aparato está frío, incremente el tiempo de cocinado en 3 minutos.

- Starlyf® Oil Free Fryer se encenderá.

- La cuenta atrás del temporizador se pondrá en marcha, de acuerdo con el tiempo establecido.

- Durante el tiempo de cocinado, la luz de encendido parpadeará. Esto indica que la resistencia se enciende y se apaga para mantener la temperatura seleccionada.

- El exceso de aceite procedente de los alimentos se irá recogiendo en el fondo de la cubeta.

- Durante el cocinado, a veces hay que girar algunos alimentos. Para ello, sujete el asa, saque la cubeta de Starlyf® Oil Free Fryer y gire los alimentos. Cuando lo haya hecho, vuelva a introducir la cubeta en Starlyf® Oil Free Fryer.

- También puede extraer la cesta de la cubeta y girar los alimentos dentro de la cesta. Esto reducirá el peso que hay que soportar mientras se giran los alimentos. Para sacar la cesta, pulse el botón de liberación de la cesta, extraígalas del Starlyf® Oil Free Fryer y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.

- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocinado, sonará una señal acústica.

- Durante el cocinado, también puede apagar el aparato situando el temporizador en la posición 0.

- Compruebe si los alimentos se han cocinado a su gusto. En caso contrario, vuelva a introducir la cesta en el aparato y seleccione algunos minutos de cocinado más.

- Para sacar los alimentos de la cesta, pulse el botón de liberación de la cesta y extraígalas de la cubeta.

- Importante: No gire la cesta antes de sacarla de la cubeta, ya que el aceite que pueda haber en el fondo de la misma podría gotear sobre los ingredientes.

- Vacíe el contenido de la cesta en un plato.

Ajustes:

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos en función de los ingredientes que desee cocinar. Recuerde que se ofrecen solo a modo de referencia.

Compruebe la fecha de caducidad de todos los ingredientes. Consumir ingredientes caducados es peligroso para la salud y no ofrece los resultados esperados.

En función de los resultados, puede hacer pequeñas modificaciones para alcanzar el resultado que le satisfaga completamente.

Recuerde que, para obtener mejores resultados, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Alimento	Tiempo (min)	Temperatura	Necesidad de girarlo	Información adicional
Patatas fritas naturales	20 min	200 °C	Sí	Precalentar durante 5 minutos y añadir media cucharada de aceite.
Patatas fritas congeladas	15 min	200 °C	Sí	
Nuggets de pollo congelados	6-10 min	200 °C	Sí	
Aros de cebolla	8-10 min	200 °C	Sí	
Verdura	10 min	180 °C		
Alitas de pollo	10 - 15 min	180 °C	Sí	
Hamburguesa	15 min	180 °C	Sí	Añadir media cucharada de aceite.
Filetes de pescado congelado	8-15 min	180 °C		

Rollitos de primavera	8-10 min	200 °C	Sí	Añadir media cucharada de aceite.
Cupcakes	15 - 18 min	200 °C	--	--

Instrucciones de limpieza:

- Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Limpie el producto después de cada uso.
- Limpie el exterior de Starlyf® Oil Free Fryer con un paño húmedo.
- Retire la cubeta, con la cesta incorporada, del interior del aparato.
- No utilice jabones ni estropajos abrasivos.
- Estos elementos pueden lavarse en el lavavajillas:
- Cubeta
- Cesta

Importante:

- No lave el asa en el lavavajillas.
- Aunque la cubeta es apta para el lavavajillas, recomendamos lavarla a mano para proteger el revestimiento.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Consulte la tabla siguiente si Starlyf® Oil Free Fryer no funciona correctamente. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causas	Soluciones
El aparato no funciona.	· El aparato no está enchufado. · No se ha ajustado el temporizador.	· Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra. · Ajuste el temporizador y seleccione el tiempo de cocinado.
Los alimentos no se han cocinado.	· Hay demasiados ingredientes en la cesta. · La temperatura seleccionada es demasiado baja. · El tiempo de cocinado seleccionado es insuficiente.	· Para conseguir un cocinado uniforme, vacíe un poco la cesta. · Gire el control de temperatura para seleccionar una más elevada. · Seleccione un tiempo de cocinado más prolongado girando el temporizador.

Los alimentos no se han cocinado uniformemente.	Algunos ingredientes deben girarse durante el cocinado.	Si los alimentos están unos encima de los otros o en contacto, hay que girarlos durante el cocinado.
---	---	--

Starlyf® Oil Free Fryer:
Potencia: 1400 W
Voltaje: 220-240 V
Frecuencia: 50~60 Hz

ATENCIÓN

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.

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.

Este aparato cumple la Directiva de Bajo Voltaje 2014/35/UE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE y la Directiva 2011/65/UE sobre restricciones al uso de ciertas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Fabricado en China

FRANÇAIS

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant Starlyf® Oil Free Fryer, une friteuse sans huile qui vous permet de cuisiner sainement votre plat préféré.

Starlyf® Oil Free Fryer associe le système d'air chaud à une circulation de l'air à grande vitesse.

L'aliment cuit de tous les côtés à la fois et l'ajout d'huile n'est pas nécessaire dans la majorité des cas.

Savourez des plats sains et savoureux !

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

servez-la dans un endroit accessible pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Consignes générales et de sécurité :

- Veuillez lire attentivement les instructions.

- Starlyf® Oil Free Fryer n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée des enfants.

- Pour éviter tout dommage matériel et/ou corporel, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

- N'utilisez Starlyf® Oil Free Fryer qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

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

- N'utilisez pas Starlyf® Oil Free Fryer si le câble ou la prise sont endommagés. Retournez votre Starlyf® Oil Free Fryer au centre de service agréé le plus proche si le câble ou la prise sont endommagés.

- Débranchez Starlyf® Oil Free Fryer lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.

- Ne débranchez pas Starlyf® Oil Free Fryer en ayant les mains mouillées.

- Ne couvrez pas Starlyf® Oil Free Fryer.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient

surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Gardez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour certains lieux de travail : cuisine réservée au personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; hôtels, motels et autres résidences (utilisation par les clients) ; et d'autres endroits tels que les chambres d'hôtel.

- La prise de l'appareil doit être insérée correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

- Ne forcez pas le câble d'alimentation.

- N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

- N'enroulez pas le câble autour de

l'appareil.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharges électriques.

- Ne touchez pas la prise de courant avec des mains mouillées.

- Si un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil de la prise pour éviter toute décharge électrique.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il comporte des dommages visibles ou une fuite.

- Cet appareil ne convient pas à une utilisation à l'extérieur.

- Maintenez votre zone de travail propre et bien éclairée. Les zones sombres et encombrées sont propices aux accidents.

- Ne forcez pas le câble d'alimentation. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

- Ne couvrez pas l'ouverture d'entrée d'air du Starlyf® Oil Free Fryer pour ne pas affecter la qualité de la friture à l'air chaud.

Description :

A. Cuve

B. Bouton de déblocage du couvercle du panier

C. Bouton de déblocage du panier

D. Manche

E. Panier

F. Ouverture d'entrée d'air

G. Ouverture de sortie d'air

H. Câble d'alimentation

FRANÇAIS

- I. Bouton de contrôle du thermostat
- J. Voyant lumineux d'alimentation
- K. Minuterie

Instructions d'utilisation :

Avant la première utilisation :

- Enlevez tout l'emballage du produit.
- Avant d'utiliser Starlyf® Oil Free Fryer pour la première fois, lavez le panier et la cuve à l'eau chaude avec du détergent et une éponge non abrasive.
- Notes : Ces parties passent au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du Starlyf® Oil Free Fryer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude.
- Starlyf® Oil Free Fryer utilise la technique de chauffage à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de matière grasse.

Préparation du Starlyf® Oil Free Fryer

- Insérez la prise du câble d'alimentation (H) dans une prise de courant avec prise de terre.
- Grâce au manche (D), enlevez la cuve (A) du Starlyf® Oil Free Fryer.
- Si besoin, appuyez sur le bouton de déblocage du panier (C) pour enlever le panier (E) de la cuve.
- Placez les ingrédients dans le panier (E).
- Notes : Si trop ou pas assez d'ingrédients sont dans le panier (E), la qualité de la cuisson peut être affectée.
- Placez le panier dans la cuve.
- Remettez la cuve dans le Starlyf® Oil Free Fryer.
- Important :** N'utilisez pas la cuve sans y mettre le panier.

- Sélectionnez la température souhaitée en utilisant le bouton de contrôle du thermostat.
- Sélectionnez le temps de cuisson souhaité avec le minuteur.
- Si l'appareil est froid, rajoutez 3 min au temps de cuisson.
- Starlyf® Oil Free Fryer s'allume.
- Le compte à rebours commence en fonction du temps de cuisson sélectionné.
- Le voyant lumineux d'alimentation s'allume et s'éteint durant la cuisson. Cela signifie que les éléments de chauffage s'allument et s'éteignent pour maintenir la température sélectionnée.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli dans le bas de la cuve.
- Certains ingrédients doivent être retournés pendant la cuisson. Pour cela, tenez le manche et sortez la cuve du Starlyf® Oil Free Fryer avant de retourner les aliments. Une fois terminé, remettez la cuve dans le Starlyf® Oil Free Fryer.
- Vous pouvez aussi enlever le panier de la cuve et retourner les aliments à l'intérieur du panier seulement. Cela réduit le poids. Pour sortir le panier, appuyez sur le bouton de déblocage du panier, enlevez-le du Starlyf® Oil Free Fryer et posez-le sur une surface résistant à la chaleur.
- Une fois le temps de cuisson terminé, la sonnerie de

la minuterie se déclenche.

- Vous pouvez aussi éteindre l'appareil durant la cuisson en plaçant le bouton de la minuterie sur la position 0.
- Vérifiez que les aliments sont cuits comme vous le souhaitez. Si ce n'est pas le cas, remplacez le panier dans l'appareil et remettez la minuterie quelques minutes.
- Pour enlever les aliments, appuyez sur le bouton de déblocage du panier et retirez le panier de la cuve.
- Important : Ne retournez pas le panier avant de l'enlever de la cuve car l'huile collectée dans le bas de la cuve pourrait couler sur les ingrédients.
- Videz le panier dans un récipient.

Réglages :

Le tableau suivant vous aidera à choisir les réglages de base pour les aliments que vous voulez préparer. Veuillez noter que ces réglages ne servent que comme référence.

Vérifiez la date de péremption de tous les ingrédients. Utiliser des ingrédients périmés est mauvais pour la santé et ne permet pas d'obtenir une cuisson optimale. Selon les résultats, vous pouvez effectuer de petites modifications pour obtenir des cuissons vous donnant entière satisfaction. Souvenez-vous que pour de meilleurs résultats, les ingrédients doivent être à température ambiante.

Aliment	Temps (min)	Température	À retourner	Information additionnelle
Frites fraîches	20 min	200 °C	Oui	Préchauffage 5 min. Ajouter ½ cuillère d'huile.
Frites congelées	15 min	200 °C	Oui	
Nuggets de poulet congelés	6 - 10 min	200 °C	Oui	
Rondelles d'oignon	8 - 10 min	200 °C	Oui	
Légumes	10 min	180 °C		
Ailes de poulet	10 - 15 min	180 °C	Oui	

Hamburger	15 min	180 °C	Oui	Ajouter ½ cuillère d'huile.
Tranches de poisson frites congelées	8 - 15 min	180 °C		
Rouleau de printemps	8 - 10 min	200 °C	Oui	Ajouter ½ cuillère d'huile.
Cupcake	15 - 18 min	200 °C	--	utiliser un moule résistant à de hautes températures

Instructions de nettoyage :

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir suffisamment.
 - Nettoyez le produit après chaque utilisation.
 - Nettoyez l'extérieur du Starlyf® Oil Free Fryer avec un chiffon mouillé.
 - Enlevez la cuve avec le panier se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
 - N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de savons abrasifs.
 - Les articles suivants sont compatibles avec le lave-vaisselle :
 - Cuve
 - Panier
- Important :**
- Ne placez pas le manche dans le lave-vaisselle.
 - Bien que la cuve aille au lave-vaisselle, nous vous recommandons de le laver à la main pour préserver le revêtement.

RESOLUTION DE PROBLÈMES

Vérifiez le tableau suivant si Starlyf® Oil Free Fryer ne fonctionne pas correctement. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter notre service client.

Problème	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	• L'appareil n'est pas branché. • La minuterie n'est pas réglée.	• Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant avec prise de terre. • Tournez la minuterie pour régler le temps de cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits.	• Il y a trop d'ingrédients dans le panier. • La température de chauffage est basse. • Le temps de cuisson est trop court.	• Enlevez une partie des aliments du panier pour une cuisson homogène. • Positionnez le bouton de contrôle de la température sur une température plus élevée. • Positionnez le bouton de la minuterie sur un temps plus élevé.
Les aliments ne sont pas cuits de manière homogène.	• Certains ingrédients doivent être retournés pendant la cuisson.	• Si les ingrédients sont empilés les uns sur les autres ou se chevauchent, retournez-les pendant la cuisson.

Starlyf® Oil Free Fryer:

Puissance : 1400 W

Tension électrique : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

ATTENTION

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 le jetez pas 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.

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.

Cet appareil est conforme à la directive basse tension 2014/35/UE, à la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/UE et à la directive 2011/65/UE sur les restrictions concernant l'utilisation de certaines substances dangereuses pour les appareils électriques et électroniques.

Fabriquée en Chine

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie Starlyf® Oil Free Fryer gekauft haben. Mit dieser Fritteuse ohne Fett können Sie Ihre Lieblingsgerichte auf gesunde Weise zuzubereiten. Starlyf® Oil Free Fryer arbeitet mit dem Prinzip der Heißluft, die mit hoher Geschwindigkeit zirkuliert. Die Nahrungsmittel garen auf allen Seiten gleichzeitig und für das meiste Gargut wird kein zusätzliches Öl benötigt.

Genießen Sie gesundes, leckeres Essen!

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Allgemeine Hinweise und Sicherheits-hinweise:

- Lesen Sie alle Anweisungen aufmerksam durch.
- Starlyf® Oil Free Fryer ist kein Spielzeug. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehöerteile, um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie Starlyf® Oil Free Fryer nur in Innenräumen und auf trockenen Flächen.
- Berühren Sie die heißen Flächen nicht ohne hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Benutzen Sie Starlyf® Oil Free Fryer nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Bringen Sie Ihren Starlyf® Oil Free Fryer zur nächstliegenden zugelassenen Kundendienststelle, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.
- Ziehen Sie nach der Benutzung und vor der Reinigung den Netzstecker des Starlyf® Oil Free Fryer aus der Steckdose. Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Starlyf® Oil Free Fryer nicht mit feuchten Händen aus der Steckdose.

- Decken Sie Starlyf® Oil Free Fryer nicht zu.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und dessen Gefahren verstehen.
- Haushaltsgeräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und dessen Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät mit Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist für häusliche Anwendungen und andere Arbeitsumgebungen ausgelegt. Für Küchenbereiche, die der Belegschaft vorbehalten sind, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für Agrarbetriebe, für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, und für Umgebungen wie Hotelzimmer.
- Der Stecker des Geräts muss genau in die Netzsteckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Verwenden Sie niemals das Stromka-

bel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht über heiße Geräteflächen hängt oder damit in Berührung kommt.

- Prüfen Sie den Zustand des Stromkabels. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.

- Wenn irgendein Teil des Gerätegehäuses bricht, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um der Gefahr eines Stromschlags vorzubeugen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn Anzeichen von Beschädigung sichtbar sind oder wenn es undicht ist.

- Dieses Haushaltsgerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

- Sorgen Sie für einen sauberen und gut beleuchteten Arbeitsbereich. Unordentliche und schlecht erleuchtete Umgebungen begünstigen Unfälle.

- Ziehen Sie nicht am Stromkabel. Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

- Stellen Sie das Haushaltsgerät auf eine waagrechte, ebene und stabile Fläche.

- Decken Sie die Lufteinlassöffnung von Starlyf® Oil Free Fryer nicht ab, da dadurch das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt wird.

D. Griff

E. Frittierkorb

F. Lufteinlassöffnung

G. Luftauslassöffnung

H. Stromkabel

I. Thermostat-Drehschalter

J. Anzeigeleuchte

K. Timer

Bedienungsanleitung:

Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial am Produkt.

- Bevor Sie zum ersten Mal Starlyf® Oil Free Fryer verwenden, reinigen Sie den Frittierkorb und die Wanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Reinigen Sie Starlyf® Oil Free Fryer innen und außen mit einem warm befeuchteten Tuch.

Starlyf® Oil Free Fryer arbeitet mit der Heißluft-Heiztechnologie. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Fett.

Vorbereiten des Starlyf® Oil Free Fryer

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose (H).

- Nehmen Sie die Wanne (A) mit Hilfe des Griffs (D) aus dem Starlyf® Oil Free Fryer.

- Falls erforderlich drücken Sie den Entriegelungsknopf für den Frittierkorb (C), um den Frittierkorb aus der Wanne zu nehmen.

- Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb (E).

- Hinweis: Wenn zu viel oder zu wenig Gargut im Frittierkorb (E) liegt, kann die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigt sein.

- Setzen Sie den Frittierkorb wieder in die Wanne ein.

- Setzen Sie die Wanne wieder in den Starlyf® Oil Free Fryer ein.

Wichtig: Verwenden Sie die Wanne nicht ohne eingesetzten Frittierkorb.

- Stellen Sie am Temperaturrehknopf die gewünschte Temperatur ein.

- Stellen Sie am Timer die gewünschte Garzeit ein.

- Wenn das Gerät kalt ist, addieren Sie bitte 3 Minuten zur Garzeit hinzu.

- Starlyf® Oil Free Fryer schaltet ein.

- Der Timer setzt entsprechend der Zeiteinstellung ein.

- Während der Garzeit geht die Anzeigeleuchte immer wieder an und aus. Das zeigt, dass die Heizkomponenten ein- bzw. ausschalten, um die eingestellte Temperatur zu halten.

- Überschüssiges Fett aus dem Gargut sammelt sich am Boden der Wanne.

- Während des Garvorgangs müssen manche Zutaten gewendet werden. Dazu halten Sie den Griff fest, heben Sie die Wanne aus dem Starlyf® Oil Free Fryer und wenden Sie das Gargut. Sobald Sie fertig sind,

Beschreibung:

A. Wanne

B. Entriegelungsknopf für die Frittierkorbdeckel

C. Entriegelungsknopf für den Frittierkorb

DEUTSCH

setzen Sie die Wanne wieder in den Starlyf® Oil Free Fryer ein.

- Sie können auch den Frittierkorb aus der Wanne heben und so das Gargut innerhalb des Korbs wenden. So haben Sie weniger Gewicht beim Wenden oder Durchschütteln. Um den Frittierkorb herauszunehmen, drücken Sie den Entriegelungsknopf für den Frittierkorb, heben Sie ihn aus dem Starlyf® Oil Free Fryer und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Fläche ab.

- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, hören Sie die Klingel des Timers.

- Während des Garvorgangs können Sie das Gerät auch abschalten, indem Sie den Timerknopf auf die Position 0 drehen.

- Prüfen Sie, ob der Garzustand der Zutaten Ihren Vorstellungen entspricht. Wenn nicht, setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein und stellen Sie am Timer noch einige zusätzliche Minuten ein.

- Zum Herausnehmen des Garguts drücken Sie den Entriegelungsknopf und heben Sie den Frittierkorb aus der Wanne.

- Wichtig: Kippen Sie den Frittierkorb nicht aus, bevor Sie ihn aus der Wanne gelöst haben, sonst kann gegebenenfalls am Wannenboden angesammeltes Fett auf die gegarten Lebensmittel tropfen.

- Leeren Sie den Frittierkorb auf einen Teller.

Einstellungen:

Die nachstehende Tabelle soll Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Nahrungsmittel helfen, die Sie zubereiten möchten.

Bitte denken Sie daran, dass diese Einstellungen lediglich Richtwerte sind.

Prüfen Sie das Haltbarkeitsdatum aller Zutaten. Die Verwendung von Nahrungsmitteln nach Ablauf ihrer Haltbarkeit ist gefährlich für Ihre Gesundheit und Sie erhalten nicht die gewünschten Garergebnisse.

Je nach erzielten Ergebnissen können Sie kleine Anpassungen vornehmen, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihren Geschmack vollständig zufriedenstellen.

Denken Sie daran, dass die Zutaten bei Zimmertemperatur verwendet werden sollten, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Nahrungs- mittel	Zeit (Min)	Tem- pera- tur	Wen- den	Zusätz- liche
Informationen				
Frische Pommes frites	20 Min	200°C	Ja	½ Löffel Öl zugeben

Tiefgekühlte Pommes frites	15 Min	200°C	Ja	
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	6 - 10 Min	200°C	Ja	
Zwiebelringe	8 - 10 Min	200°C	Ja	
Gemüse	10 Min	180°C		
Hähnchen- flügel	10-15 Min	180°C	Ja	
Hamburger	15 Min	180°C	Ja	½ Löffel Öl zugeben
Gefrorene Fischfilets- tücke	8 - 15 Min	180°C		
Frühlings- rolle	8 - 10 Min	200°C	Ja	½ Löffel Öl zugeben
Cupcake	15-18 Min	200°C	--	Benutzen Sie eine beständige Form der hohen Tempera- ture

Reinigungsanleitung:

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie irgendwelche Reinigungsarbeiten durchführen.

- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Benutzung.

- Reinigen Sie die Außenflächen des Starlyf® Oil Free Fryer mit einem feuchten Lappen.

- Nehmen Sie die Wanne mit dem Frittierkorb aus dem Gerät.

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scheuernden Reiniger.

- Die nachstehenden Teile sind spülmaschinenfest:

- Wanne.

- Frittierkorb.

Wichtig:

• Waschen Sie den Griff nicht in der Geschirrspülmaschine.

• Die Wanne ist zwar spülmaschinenfest, aber wir empfehlen das Spülen von Hand, um die Beschichtung zu schonen.

PROBLEMLÖSUNG

Prüfen Sie die nachstehende Tabelle, wenn Ihr Starlyf® Oil Free Fryer nicht einwandfrei funktioniert. Wenn das Problem damit nicht zu lösen ist, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

Problem	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht	- Der Netzstecker des Geräts ist nicht eingesteckt. - Der Timer ist nicht eingestellt.	- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. - Stellen Sie am Timer die Garzeit ein.
Nahrungsmittel ist nicht gar	- Zu große Menge im Frittierkorb. - Heiztemperatur zu niedrig. - Garzeit zu kurz.	- Nehmen Sie einen Teil der Gargutmenge aus dem Frittierkorb, um eine gleichmäßige Garung zu erreichen. - Stellen Sie am Temperaturschalter eine höhere Temperatur ein. - Stellen Sie am Timer eine längere Garzeit ein.
Nahrungsmittel nicht gleichmäßig gegart	Manche Nahrungsmittel sollten während des Garvorgangs gewendet werden	Wenn die Nahrungsmittel aufeinander oder quer übereinander liegen, müssen sie während des Garvorgangs gewendet bzw. durchgeschüttelt werden.

Starlyf® Oil Free Fryer:

Leistung: 1400 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

ACHTUNG**HINWEIS ZUR RICHTIGEN MATERIALENTSORGUNG**

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 eine äußerst schädliche Wirkung auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben können und fachgerecht recycelt werden müssen.

Dieses Gerät erfüllt die Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU und die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Hergestellt in China

Grazie per aver acquistato Starlyf® Oil Free Fryer, una friggitrice che ti aiuterà a preparare i tuoi piatti preferiti in modo sano e senza grassi. Starlyf® Oil Free Fryer sfrutta il principio dell'aria calda, fatta circolare ad una velocità molto elevata. I cibi si cuociono uniformemente su tutti i lati e per la maggior parte degli ingredienti non è richiesta l'aggiunta di olio.

Goditi il piacere di pietanze sane e saporite!

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta e riporlo in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

Indicazioni generali e di sicurezza:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Starlyf® Oil Free Fryer non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Per prevenire danni e/o incidenti, utilizzare unicamente gli accessori raccomandati dal produttore.
- Usare unicamente Starlyf® Oil Free Fryer in interni e su superfici asciutte.
- Non toccare le superfici calde senza l'uso di appositi guanti o presine.
- Non usare Starlyf® Oil Free Fryer in caso di cavo o spina danneggiati. Riconsegnare Starlyf® Oil Free Fryer al centro assistenza autorizzato più vicino qualora il cavo o la spina risultino danneggiati.
- Scollegare dalla rete elettrica Starlyf® Oil Free Fryer quando non è in uso e prima delle operazioni di pulizia. Spegnerne l'unità prima di scollegarla dalla rete.
- Non scollegare dalla rete elettrica Starlyf® Oil Free Fryer con le mani

bagnate.

- Non coprire Starlyf® Oil Free Fryer.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.

- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non dovrebbero essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sempre sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in altri ambienti di lavoro; aree cucina riservate al personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; aziende agricole; hotel, motel ed altre strutture di ricezione turistica (uso da parte dei clienti); e locali quali camere d'albergo.

- La spina di questo apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non alterare la spina.

- Non forzare il cavo elettrico.

- Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio.

- Non lasciare che il cavo elettrico penzoli o venga in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.

- Verificare lo stato del cavo elettrico. I cavi danneggiati o ritorti aumentano il rischio di scarica elettrica.

- Non toccare la spina con le mani bagnate.

- Qualora la carcassa dell'apparecchio si rompa, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il rischio di scarica elettrica.

- Non usare l'apparecchio in caso di cadute, qualora vi siano segni visibili di danneggiamento o in caso di perdite.

- Questo apparecchio non è adatto all'uso in ambienti esterni.

- Tenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Le aree di lavoro disordinate e non adeguatamente illuminate possono favorire incidenti.

- Non forzare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie orizzontale, piana e stabile.

- Non coprire l'apertura di presa dell'aria di Starlyf® Oil Free Fryer, poiché comprometterebbe il risultato di cottura.

Descrizione:

- A. Vaschetta
- B. Pulsante di rilascio del coperchio del cestello
- C. Pulsante di rilascio del cestello
- D. Impugnatura
- E. Cestello
- F. Apertura di presa dell'aria
- G. Apertura di uscita dell'aria
- H. Cavo elettrico
- I. Pomello per il controllo del termostato
- J. Luce di accensione
- K. Timer

Istruzioni per l'uso:

Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere dal prodotto tutti i materiali d'imballaggio.
- Prima di usare Starlyf® Oil Free Fryer per la prima volta, lavare il cestello e la vaschetta con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva.

Nota: Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie.

- Pulire l'esterno e l'interno di Starlyf® Oil Free Fryer con un panno umido e caldo.

Starlyf® Oil Free Fryer sfrutta la tecnologia di riscaldamento ad aria calda. Non versare olio o grasso nella vaschetta.

Preparazione di Starlyf® Oil Free Fryer

- Inserire la spina del cavo elettrico (H) nella presa con messa a terra.

- Tenendo l'impugnatura (D), estrarre la vaschetta (A) da Starlyf® Oil Free Fryer.

- Se necessario, premere il pulsante di rilascio del cestello (C) per rimuovere il cestello (E) dalla vaschetta.

- Inserire gli ingredienti nel cestello (E).

- **Nota:** Una quantità troppo scarsa o eccessiva di ingredienti (E) può compromettere il risultato finale.

- Ricollocare il cestello nella vaschetta.

- Rimettere la vaschetta nella Starlyf® Oil Free Fryer.

Importante: Non usare la vaschetta senza aver introdotto il cestello.

- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il pomello di controllo del termostato.

- Selezionare il tempo di cottura desiderato utilizzando il timer.

- Se l'apparecchio è freddo, considerare ulteriori 3 minuti per il tempo di cottura.

- Starlyf® Oil Free Fryer si accenderà.

- Il timer inizierà il conto alla rovescia a seconda del tempo di cottura impostato.

- Durante il tempo di cottura, la luce di accensione si accenderà e spegnerà. Questo indica che gli elementi di riscaldamento si accendono e si spengono per mantenere la temperatura impostata.

- L'olio in eccesso dagli ingredienti sarà raccolto sul fondo della vaschetta.

- Durante il processo di cottura, alcuni ingredienti devono essere girati. Per fare quest'operazione, estrarre la vaschetta da Starlyf® Oil Free Fryer tenendo l'im-

pugnatura e girare gli ingredienti. Una volta girati gli ingredienti, ricollocare nuovamente la vaschetta nella Starlyf® Oil Free Fryer.

- E inoltre possibile estrarre il cestello dalla vaschetta e girare i cibi nel cestello. Questo ridurrà il peso dell'operazione di capovolgimento. Per estrarre il cestello, premere il pulsante di rilascio del cestello, rimuoverlo dalla Starlyf® Oil Free Fryer e collocarlo su di una superficie resistente al calore.

- Una volta terminato il tempo di cottura, suonerà il campanello acustico del timer.

- Durante il tempo di cottura, è inoltre possibile spegnere l'apparecchio girando il pomello del timer fino alla posizione 0.

- Controllare se il cibo è pronto secondo le proprie necessità. In caso contrario, ricollocare il cestello nell'apparecchio e impostare qualche minuto in più con il timer.

- Per estrarre gli ingredienti, premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre quest'ultimo dalla vaschetta.

- **Importante:** Non capovolgere il cestello prima di estrarlo dalla vaschetta, poiché l'eventuale olio raccolto sul fondo della vaschetta potrebbe scolare sugli ingredienti.

- Svuotare il cestello su di un piatto.

Impostazioni:

La seguente tabella ti aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti che intendi friggere. Ricorda che queste impostazioni sono orientative.

Controllare la data di scadenza di tutti gli ingredienti. Usare ingredienti scaduti può rappresentare un pericolo per la salute e non assicura un corretto risultato di cottura.

E' possibile apportare piccole modifiche per raggiungere il risultato di cottura desiderato.

Ricorda che per raggiungere risultati ottimali, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Ingre- diente	Tempo (min)	Tempe- ratura	Capo- volgi- mento	Informa- zioni ag- giuntive
Patati- ne fritte (fres- che)	20 min	200 °C	Sì	Aggiun- g e r e ½ cuc- chiaio d'olio.
Patati- ne fritte (surge- late)	15 min	200 °C	Sì	

Pepite di pollo surgelate	6 - 10 min	200 °C	Sì	
Anelli di cipolla	8 - 10 min	200 °C	Sì	
Verdure	10 min	180 °C		
Alette di pollo	10 - 15 min	180 °C	Sì	
Hamburger	15 min	180 °C	Sì	Aggiungere $\frac{1}{2}$ cucchiaio d'olio.
Filetti di pesce surgelati	8 - 15 min	180 °C		
Involttini primavera	8 - 10 min	200 °C	Sì	Aggiungere $\frac{1}{2}$ cucchiaio d'olio.
Cupcake	15 - 18 min	200 °C	--	Utilizzare uno stampo resistente alle alte temperature

Istruzioni per la pulizia:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Pulire l'esterno di Starlyf® Oil Free Fryer con un panno umido.
- Rimuovere la vaschetta con il cestello dall'apparecchio.
- Non usare pagliette o saponi abrasivi.
- I seguenti elementi possono essere lavati in lavastoviglie:
- Vaschetta
- Cestello

Importante:

- Non lavare l'impugnatura in lavastoviglie.
- Nonostante la vaschetta possa essere introdotta in lavastoviglie, si raccomanda di lavarla a mano per conservarne il rivestimento.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Controllare la seguente tabella in caso di malfunzionamento di Starlyf® Oil Free Fryer. Se il problema non è risolto, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	• L'apparecchio non è collegato. • Il timer non è impostato.	• Inserire la spina nella presa con messa a terra. • Accendere il timer per impostare il tempo di cottura
Il cibo non è cotto.	• Troppi ingredienti nel cestello. • La temperatura di cottura è bassa. • Il tempo di cottura è insufficiente.	• Rimuovere alcuni ingredienti dal cestello per una cottura uniforme. • Aumentare la temperatura attraverso il pomello regolatore. • Aumentare il tempo di cottura.
Il cibo non è cotto uniformemente.	• Alcuni ingredienti dovrebbero essere girati durante il processo di cottura.	• Se gli ingredienti si sovrappongono, è necessario girarli durante il processo di cottura.

Starlyf® Oil Free Fryer:

Potenza: 1400 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50~60 Hz

Come smaltire i materiali



Il simbolo di un contenitore di spazzatura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative locali specifiche per l'eliminazione di questo tipo di prodotti.

Non disfarsi di questo articolo come se si trattasse di un comune residuo 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.

Garanzia di qualità:

Il prodotto è coperto da garanzia contro i difetti di fabbricazione, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore in ciascun paese.

La garanzia non copre danni arrecati da uso improprio, uso commerciale negligente, usura eccessiva, incidenti o manutenzione inadeguata.

Questo apparecchio adempie la Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE, la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE e la Direttiva 2011/65/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Made in China

Parabéns pela aquisição da Starlyf® Oil Free Fryer, a fritadeira que não necessita de óleo ou de qualquer outra gordura para cozinhar os seus alimentos favoritos de forma saudável.

A Starlyf® Oil Free Fryer utiliza a tecnologia de ar quente em circulação rápida.

Todos os lados do alimento são cozinhados ao mesmo tempo e a maioria dos alimentos não necessitam da adição de óleo.

Desfrute de alimentos saudáveis e saborosos!

Por favor, leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto pela primeira vez e guarde-o num lugar acessível para poder consultá-lo sempre que desejar.

Indicações gerais e de segurança

- Leia atentamente estas instruções até ao fim.

- A Starlyf® Oil Free Fryer não é um brinquedo. Mantenha-a fora do alcance das crianças.

- Para evitar danos e/ou lesões utilize unicamente acessórios recomendados pelo fabricante.

- Utilize a Starlyf® Oil Free Fryer unicamente em interiores e sobre superfícies secas.

- Utilize luvas ou pegas resistentes ao calor para tocar nas superfícies quentes.

- Não utilize a Starlyf® Oil Free Fryer se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Para a reparação destes elementos, leve a sua Starlyf® Oil Free Fryer ao centro de assistência técnica mais próxima.

- Desligue a Starlyf® Oil Free Fryer da tomada quando não estiver a utilizá-la e antes de a limpar.

- Se tiver as mãos molhadas, não desligue a Starlyf® Oil Free Fryer da tomada.

- Não cubra a Starlyf® Oil Free Fryer.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade

e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre a sua utilização sempre que sejam supervisionados ou instruídos sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados à utilização do mesmo.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre a sua utilização sempre que sejam supervisionados ou instruídos sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados à utilização do mesmo.

- As crianças não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.

- Este produto foi desenvolvido unicamente para uso doméstico e uso noutros ambientes de trabalho tais como: áreas de cozinha reservadas a empregados em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares bem como em quintas. O seu uso também é extensivo a clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais similares, bem como em quartos de hotel.

- A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada. Não altere a ficha.

- Não force o alcance do cabo de alimentação.

- O cabo de alimentação nunca deve ser utilizado para levantar, transportar ou

PORTUGUÊS

retirar a ficha da tomada.

- Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

- Não deixe o cabo de alimentação pender ou entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

- Comprove o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

- Se tiver as mãos molhadas, não toque na ficha.

- Se a superfície exterior de qualquer um dos elementos do aparelho se partir, desligue o aparelho da tomada para prevenir a possibilidade de sofrer um choque elétrico.

- Não utilize o aparelho se este tiver caído ao chão ou apresentar danos ou fugas.

- Este aparelho não deve ser usado em exteriores.

- Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas de trabalho desordenadas e mal iluminadas aumentam o risco de acidentes.

- Não force o alcance do cabo de alimentação. O cabo de alimentação nunca deve ser utilizado para levantar, transportar ou retirar a ficha da tomada.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.

- Não tape a abertura de entrada de ar da Starlyf® Oil Free Fryer porque se o fizer pode afetar o resultado da fritura feita mediante o sistema de circulação de ar quente.

E. Cesto

F. Abertura de entrada de ar

G. Abertura de saída de ar

H. Cabo de alimentação

I. Botão de regulação do termostato

J. Indicador luminoso de funcionamento

K. Botão de regulação do temporizador

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

- Retire todos os materiais de embalagem do produto.
- Antes de utilizar a Starlyf® Oil Free Fryer pela primeira vez, limpe o cesto e a cuba com água quente, detergente e a ajuda de uma esponja não abrasiva.

Nota: estes elementos podem ser lavados na máquina de lavar a loiça.

- Limpe o interior e exterior da Starlyf® Oil Free Fryer com um pano humedecido em água morna.

A Starlyf® Oil Free Fryer utiliza a tecnologia de aquecimento por circulação de ar quente. Não encha óleo ou qualquer outra gordura na cuba.

Preparação da Starlyf® Oil Free Fryer

- Insira a ficha do cabo de alimentação na tomada (H).
- Utilize a pega (D), para extrair a cuba (A) da Starlyf® Oil Free Fryer.

- Se for necessário, pressione o botão que desbloqueia o cesto (C) para retirar o cesto (E) da cuba.

- Coloque os ingredientes no cesto (E).

- Nota: se colocar demasiados ou, pelo contrário, poucos ingredientes no cesto (E) a qualidade final da fritura poderá não ser a desejada.

- Volte a colocar o cesto dentro da cuba.

- Volte a colocar a cuba dentro da Starlyf® Oil Free Fryer.

Importante: para utilizar o aparelho coloque sempre o cesto dentro da cuba.

- Utilize o botão de regulação do termostato para selecionar a temperatura desejada.

- Utilize o botão de regulação do temporizador para ajustar o tempo de cocção desejado.

- Se o aparelho estiver frio, por favor, adicione 3 minutos ao tempo de cocção.

- A Starlyf® Oil Free Fryer acender-se-á.

- O temporizador iniciará a contagem decrescente, de acordo com o tempo programado.

- Durante o tempo de cocção o indicador luminoso apaga-se e acende-se. Isto indica que os componentes de aquecimento do aparelho se ativam e desativam para manter a temperatura selecionada.

- O eventual excesso de óleo dos ingredientes é recolhido no fundo da cuba.

- É possível que seja necessário dar a volta a alguns ingredientes durante o seu tempo de cocção. Para isso, utilize a pega para extrair a cuba de dentro da Starlyf® Oil Free Fryer e dê-lhes a volta. Depois, volte a colocar a cuba na Starlyf® Oil Free Fryer.

- Também pode retirar o cesto da cuba e dar a volta

Descrição

A. Cubá

B. Botão para desbloquear a tampa do cesto

C. Botão para desbloquear o cesto

D. Pega

aos alimentos dentro do cesto. Assim, não terá de pegar em tanto peso para dar a volta aos alimentos. Para retirar o cesto da Starlyf® Oil Free Fryer pressione o botão para desbloquear o cesto, retire o cesto da cuba e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

- Quando o tempo de cocção tiver terminado, soará o aviso do temporizador.

- Para desligar o aparelho durante a cocção coloque o botão do temporizador na posição "0".

- Comprove que os alimentos estão cozinhados ao seu gosto. Se não for assim, coloque novamente o cesto na cuba e utilize o botão do temporizador para programar alguns minutos mais de cocção.

- Para retirar os ingredientes, pressione o botão para desbloquear o cesto e retire o cesto da cuba.

- **Importante:** não volte o cesto antes de o retirar da cuba porque se existir algum óleo no fundo da cuba este poderá cair em cima dos ingredientes.

- Coloque o conteúdo da cesta num prato.

Configurações

Utilize a tabela abaixo indicada para escolher as configurações básicas para os ingredientes alimentícios que quiser preparar.

Por favor, tenha em conta que estas configurações são meramente orientativas.

Comprove a data de caducidade de todos os ingredientes. O uso de ingredientes caducados é perigoso para a saúde e não proporcionará os resultados culinários desejados.

Em função dos resultados desejados, pode fazer pequenas modificações para conseguir aqueles resultados que melhor satisfaçam o seu paladar.

Não se esqueça que, para obter os melhores resultados, os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Alimento	Tempo (min)	Temperatura	Dar a volta	Informação adicional
Batatas fritas sem congelar	20 min	200 °C	Sim	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas fritas congeladas	15 min	200 °C	Sim	
Nuggets de frango congelados	6 - 10 min	200 °C	Sim	

Anéis de cebola	8 - 10 min	200 °C	Sim	--
Legumes	10 min	180 °C	--	--
Asas de frango	10 - 15 min	180 °C	Sim	--
Hambúrguer	15 min	180 °C	Sim	Adicionar ½ colher de óleo
Postas de peixe congelado para fritar	8 - 15 min	180 °C	--	--
Rolos primavera	8 - 10 min	200 °C	Sim	Adicionar ½ colher de óleo
Cupcake	15 - 18 min	200 °C	--	Utilizar um molde resistente à elevadas temperaturas

Instruções de limpeza

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer antes de levar a cabo qualquer tarefa de limpeza.

- Limpe sempre o produto depois de cada utilização.

- Limpe o exterior da Starlyf® Oil Free Fryer com um pano húmido.

- Retire a cuba, com o cesto dentro, do interior do aparelho.

- Não utilize esfregões ou produtos abrasivos.

- Os seguintes elementos podem ser lavados na máquina de lavar loiça:

- Cuba.

- Cesto.

Importante

• Não lave a pega na máquina de lavar loiça.

• A cuba pode ser lavada na máquina, mas é preferível lavá-la à mão para manter intactas as características do revestimento.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em caso de falha no funcionamento da Starlyf® Oil Free Fryer, consulte a tabela indicada à continuação. Se o problema persistir, por favor, contacte o nosso serviço de atendimento ao cliente.

PORTUGUÊS

Problema	Causas	Soluções
O aparelho não funciona	· O aparelho não está ligado à tomada. · O temporizador não está ligado	· Insira a ficha na tomada. · Ligue o temporizador para ajustar o tempo de cocção.
Os alimentos não estão cozinhados	· Demasiados ingredientes no cesto. · A temperatura de cocção ajustada é baixa. · O tempo de cocção é demasiado curto	· Retire alguma quantidade de ingredientes do cesto para obter uma cocção completa. · Utilize o botão de regulação da temperatura para ajustar uma temperatura mais elevada. · Utilize o botão de regulação temporizador para ajustar um tempo de cocção mais elevado.
Os alimentos não estão cozinhados de modo uniforme	· É necessário dar a volta a alguns ingredientes durante a cocção	· Se os ingredientes estiverem dispostos em camadas deverá dar-lhes a volta durante a cocção.

Starlyf® Oil Free Fryer:

Potência: 1400 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Como se desfazer dos 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 desfaza 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.

Garantia

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 de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Este produto cumpre a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE, a Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/UE e a Diretiva relativa à restrição do uso de determinadas substâncias em equipamentos elétricos e eletrónicos (EEE) 2011/65/UE.

Fabricado na China

NEDERLANDS

Hartelijk dank voor de aanschaf van de Starlyf® Oil Free Fryer, een vetvrije frituurpan die u helpt om uw favoriete voedsel op een gezonde manier klaar te maken. Starlyf® Oil Free Fryer gebruikt de principes van hete lucht in combinatie met luchtcirculatie op hoge snelheid.

Alle zijden van het voedsel worden op hetzelfde moment bereid en voor de meeste ingrediënten hoeft geen extra olie te worden toegevoegd.

Geniet van gezond en lekker eten!

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig vóór het eerste gebruik van het product en bewaar hem op een toegankelijke plaats voor later gebruik.

Algemene en veiligheidsaankwijzingen:

- Lees alle instructies aandachtig door.
- Starlyf® Oil Free Fryer is geen speelgoed. Bewaar het toestel buiten het bereik van kinderen.

- Gebruik, om schade en/of letsel te voorkomen, uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

- Gebruik Starlyf® Oil Free Fryer alleen binnenshuis en op droge oppervlakken.

- Raak hete oppervlakken niet aan zonder hittebestendige handschoenen of pannelappen.

- Gebruik Starlyf® Oil Free Fryer niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn. Breng uw Starlyf® Oil Free Fryer terug naar de dichtstbijzijnde bevoegde dienst als het snoer of de stekker beschadigd is.

- Trek de stekker van de Starlyf® Oil Free Fryer uit het stopcontact als u hem niet gebruikt en alvorens hem schoon te maken. Schakel het toestel uit alvorens

de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Trek de stekker van de Starlyf® Oil Free Fryer niet uit het stopcontact met natte handen.

- Dek de Starlyf® Oil Free Fryer niet af.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden gevaren.

- Apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden gevaren.

- Reiniging- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij die ouder zijn dan 8 jaar en dat onder toezicht doen. Houd het apparaat en het snoer daarvan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit toestel is bedoeld om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en andere werkomgevingen: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten van hotels, motels en andere vormen van accommodatie in bijvoorbeeld hotelkamers.

- De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Breng geen

wijzigingen aan in de stekker.

- Forceer het elektriciteitssnoer niet.

- Gebruik het snoer nooit om het apparaat aan op te tillen en trek er niet aan om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Rol het snoer niet rond het apparaat.

- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet over de hete oppervlakken van het apparaat hangt en dat hij er niet mee in contact komt.

- Controleer de toestand van de voedingskabel. Beschadigde of verwarde snoeren verhogen de kans op elektrische schokken.

- Raak de stekker niet aan met natte handen.

- Als een van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, trek dan onmiddellijk de stekker van het toestel uit het stopcontact om risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet als het op de grond is gevallen, als het tekenen van schade vertoont of als het lekt.

- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

- Zorg dat de werkruimte schoon en goed verlicht is. Rommelige en donkere ruimtes kunnen ongevallen veroorzaken.

- Forceer het elektriciteitssnoer niet. Gebruik het snoer nooit om het apparaat aan op te tillen, te verplaatsen of om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.

- Dek de luchtinlaatopening van de Starlyf® Oil Free Fryer niet af, aangezien dat een nadelige invloed heeft op het bakresultaat met hete lucht.

NEDERLANDS

Beschrijving:

- A. Pan
- B. Knop om de deksel van de mand vrij te maken
- C. Knop om de mand vrij te maken
- D. Handgreep
- E. Mand
- F. Luchtinlaatopening
- G. Luchtuitleetopening
- H. Voedingskabel
- I. Thermostaatknop
- J. Indicatielampje
- K. Timer

Gebruiksaanwijzing:

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het product.
- Maak, alvorens de Starlyf® Oil Free Fryer voor de eerste keer te gebruiken, de mand en de pan schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Opmerking: Deze onderdelen mogen in de vaatwasser worden gewassen.

- Maak de Starlyf® Oil Free Fryer van binnen en van buiten schoon met een warme, vochtige doek.
- Starlyf® Oil Free Fryer maakt gebruik van het luchtverwarmingstechniek. Giet geen olie of vet in de pan.

Vorbereiden van de Starlyf® Oil Free Fryer

- Steek de stekker in een geaard stopcontact (H).
- Neem, met behulp van de handgreep (D), de pan (A) uit de Starlyf® Oil Free Fryer.
- Druk zo nodig op de knop om de mand vrij te maken (C) om de mand (E) uit de pan te halen.
- Doe de ingrediënten in de mand (E).
- **Opmerking:** Als er te veel of te weinig ingrediënten in de mand (E) worden gedaan, kan dat de kwaliteit van het resultaat beïnvloeden.
- Doe de mand weer in de pan.
- Laat de pan weer in de Starlyf® Oil Free Fryer glijden.
- **Belangrijk:** Gebruik de pan niet zonder dat de mand erin zit.
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop.
- Selecteer de gewenste baktijd met behulp van de timer.
- Als het apparaat koud is, tel dan 3 min. extra bij de baktijd op.
- De Starlyf® Oil Free Fryer wordt ingeschakeld.
- De timer begint af te tellen volgens de ingestelde tijd.
- Gedurende de baktijd gaat het indicatielampje afwisselend aan en uit. Dat laat zien dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overtollige olie uit de ingrediënten komt op de bodem van de pan terecht.
- Tijdens het bakproces moeten sommige ingrediënten worden omgedraaid. Om dat te doen houdt u de handgreep vast en haalt u de pan uit de Starlyf® Oil Free

Fryer zodat u ze kunt omdraaien. Als u dat gedaan hebt plaatst u de pan weer in de Starlyf® Oil Free Fryer.

- U kunt ook de mand uit de pan halen en het voedsel in de mand omdraaien. Daarmee is het gewicht bij het omdraaien ook lager. Druk, om de mand uit de Starlyf® Oil Free Fryer te nemen, op de knop om de mand vrij te maken, neem hem uit en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.

- Als de baktijd verstreken is hoort u de timer afgaan.

- Tijdens het bakproces kunt u het apparaat ook uitzetten door de timerknop op de stand 0 te zetten.

- Controleer of het voedsel volgens u gaar genoeg is. Is dat niet het geval, laat de mand dan weer in het apparaat zakken en zet de timer op een paar minuten extra.

- Om het ingrediënt uit te nemen drukt u op de knop om de mand vrij te maken en neemt u de mand uit de pan.

- **Belangrijk:** Houd de mand niet op de kop alvorens de pan te demonteren. Eventuele olie op de bodem van de pan kan anders op de ingrediënten lekken.

- Schud de mand leeg op een bord.

Instellingen:

De volgende tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Onthoud dat deze instellingen slechts een richtlijn zijn.

Controleer de houdbaarheidsdata op alle ingrediënten. Het gebruik van ingrediënten die over de datum zijn is gevaarlijk voor uw gezondheid en geeft niet de verwachte bakresultaten.

Afhankelijk van de resultaten kunt u kleine wijzigingen invoeren, om de resultaten te behalen die het beste voldoen aan uw smaak.

Onthoud dat de ingrediënten op kamertemperatuur moeten zijn voor de beste resultaten.

Voedsel	T i j d (min)	Tempe- ratuur	O m - draaien	Extra in- formatie
V e r s e frites	20 min	200°C	Ja	Voeg ½ eetlepel olie toe
Frites uit de diep- vries	15 min	200°C	Ja	
Kipnug- gets uit de diep- vries	6 - 1 0 min	200°C	Ja	
Uienrin- gen	8 - 1 0 min	200°C	Ja	
Groente	10 min	180°C		
Kippen- leugels	1 0 - 1 5 min	180°C	Ja	

Hamburger	15 min	180°C	Ja	Voeg ½ eetlepel olie toe
Vissticks uit de diepvries	8 - 15 min	180°C		
Loempia	8 - 10 min	200°C	Ja	Voeg ½ eetlepel olie toe
Cupcake	15 - 18 min	200°C	--	e e n v o r m g e b r u i k e n b e s t a n d t e g e n h o g e t e m p e r a t u r e n

Reinigingsinstructies:

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Maak het product na ieder gebruik schoon.
- Maak de buitenkant van de Starlyf® Oil Free Fryer schoon met een natte doek.
- Haal de pan met de mand uit het apparaat.
- Gebruik geen schuursponzen of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De volgende elementen mogen in de vaatwasser worden gewassen:
- Pan.
- Mand.

Belangrijk:

- Was de handgreep niet af in de vaatwasser.
- Hoewel de pan in de vaatwasser mag worden afgewassen, raden wij aan om hem met de hand af te wassen om de beschermklaag te behouden.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Als de Starlyf® Oil Free Fryer niet goed werkt, raadpleeg dan de volgende tabel. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Oorzaken	Oplossingen
H e t a p p a r a t w e r k t n i e t.	• Het apparaat is niet aangesloten op de stroom. • De timer is niet ingesteld.	• Steek de stekker in een geaard stopcontact. • Draai de timer om de baktijd in te stellen.

Het voedsel is niet gaar.	• Er zitten te veel ingrediënten in de mand. • De temperatuur is te laag. • De baktijd is te kort.	• Haal zoveel voedsel uit de mand dat het gelijkmatig wordt gebakken. • Draai de temperatuurknop op een hogere stand. • Draai de timer verder.
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken.	• Sommige ingrediënten moeten tijdens het bakproces worden omgedraaid.	• Als de ingrediënten bovenop elkaar of schuin over elkaar heen liggen, moet u ze tijdens het bakproces om draaien.

Starlyf® Oil Free Fryer:

Vermogen: 1400 W

Spanning: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

Het 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.

Kwaliteitsgarantie:

Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2014/95/EU, de Richtlijn voor Elektromagnetische Compatibiliteit 2014/30/EU en de Richtlijn 2011/65/EU voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.

Made in China

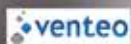
Starlyft[®] OIL FREE FRYER



Starlyft[®]
OIL FREE FRYER



Industex s.r.l.
Av. F. Caltabiano 34, 8° piano
08150 Espinasse de Indre-et-Vienne
Sarcelles - France
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
CS 90021 93001 St-Ouen l'Aumaine
93042 CERGY POISSONNIERE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 54258331



ISI GmbH
Edwardsstr. 33
D-26131 Oldenburg Germany
www.isi.de
+49 (0) 441 95 07 080



PO Box 202, Tor Junction NSW
2088, Australia
Best Direct International Benelux B.V.
3871 KM - NL
www.best-direct.nl

Best Direct International Ltd.
Bankapolewila - Suva
029 193 0300 www.bestdirect.fr
Kundtjänst Sverige
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISI ITALY s.r.l.
P.IVA: 04919170966
Via Dalmazia 3
20122 Milano, Italia
www.isi-italy.com
industex@industex.com