

Starfrit



ELECTRIC MULTI-PAN

PLAQUE ÉLECTRIQUE

MULTI-USAGE

PLACA ELÉCTRICA MULTI-USO

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.2
P.11
P.25



OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item No.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024426	120	1200	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- A. Do not touch hot surfaces. Always use the handles while it is in use. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.
- B. To protect against electric shock, do not immerse the temperature control dial, power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- C. Do not use appliances unless handles are securely attached.
- D. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- E. Unplug appliances from electrical outlets before cleaning and when not in use. Allow to cool down completely before assembling, disassembling, relocating, or cleaning the appliance.
- F. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following email address: starfrit.com/en/contact-us
- G. Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- H. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
- I. Always attach the temperature control dial to the appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, switch control to OFF, remove the plug from the outlet, then remove temperature control dial from the appliance. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- J. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- K. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.

- L. Use the product in a well-ventilated area.
- M. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- N. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- O. This product is intended for indoor, non-commercial use in cooking or heating food items for human consumption. Do not use outdoors or for any other purpose.
- P. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- Q. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave ovens.
- R. Always place the product on a flat, level, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- S. Use the provided temperature control dial only.
- T. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the multi-pan can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- U. Do not use the multi-pan with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- V. Do not use appliances for anything other than its intended use.

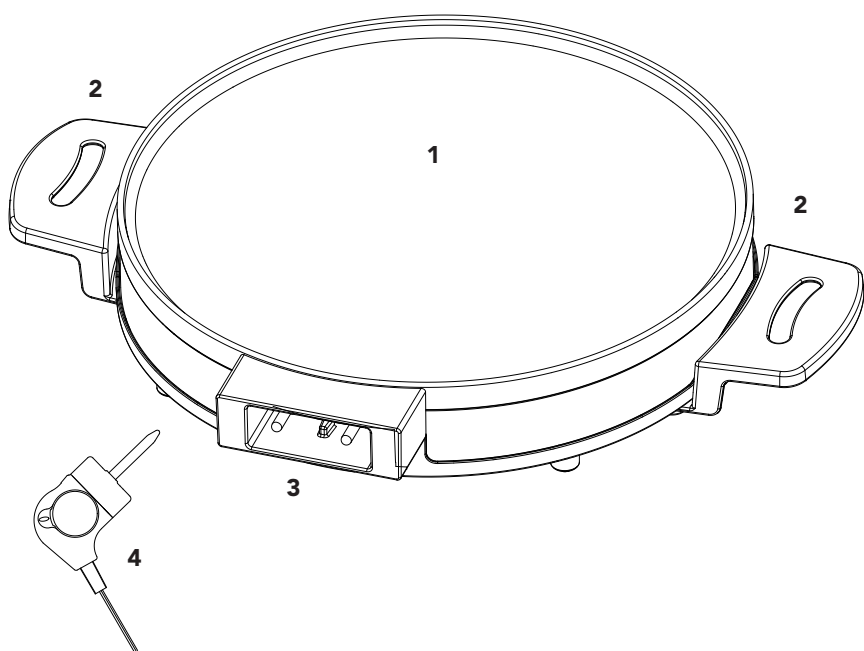
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short not detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- DO NOT alter the plug. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



1. COOKING FLAT SURFACE
2. COOL TOUCH HANDLES
3. FEMALE CONNECTOR
4. TEMPERATURE CONTROL DIAL

BEFORE FIRST USE

(Read the instructions before first use)

1. Remove and discard any packaging, sticker, or promotional labels/materials before first use.
2. Thoroughly wipe the cooking plate with a hot, soapy cloth/sponge, ensuring that water or soap does not enter the socket.
3. Rinse with hot water and dry thoroughly.
4. Ensure the socket and electrical pins are completely dry before using.

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: Ensure the multi-pan is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool before handling or cleaning it.

WARNING: Do not touch hot surfaces. Always use the handles of the product. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.

NOTE: Never use metal utensils such as forks, knives, mashers, beaters, or food choppers with this product, as they will scratch the non-stick surface. Only use plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils.

1. Attach the temperature control dial to the socket by aligning the electrical pins in the socket with the electrical pinholes in the temperature control dial, and then slide the dial into position on the base. When ready to use, lightly coat the entire cooking surface with cooking oil or shortening and wipe with a paper towel. Repeat as necessary for a longer-lasting non-stick surface.
2. Plug the power cord into a standard 120-volt AC electrical outlet.
3. Place the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
4. Set the temperature control dial to the desired cooking temperature. The LED indicator will illuminate, indicating the product is heating.
5. When the LED indicator turns off, the product has reached the selected temperature. Place food on the multi-pan.
NOTICE: Do not cook foods at a higher temperature, as cooking at high temperatures may cause discoloration or shorten the life of the non-stick surface.
NOTE: Due to the initial heating of the materials used in the manufacturing of the product, some light smoke/vapors may be released when used for the first time. This is normal.
6. Once cooking is complete, set the temperature control dial to the "OFF" position and then unplug the power cord from the electrical outlet.
7. To detach the temperature control dial, firmly pull away from the female connector.
WARNING: Always unplug the product when not in use or when it will be left unattended
CAUTION: Use extreme caution when moving/handling the product when it is hot. Rinse with hot water and thoroughly dry.
8. Ensure the socket and electrical pins are completely dry before storing or resuming use.

9. If cleaning the temperature control dial is necessary, wipe with a soft, damp cloth sponge and dry thoroughly.
NOTE: Do not immerse the appliance in water or place temperature control dial in a dishwasher.

TIPS AND RECOMMENDATIONS

1. Before each use, ensure the handles are securely attached and retighten, as necessary.
2. Never cut anything in the cookware or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
3. Never heat an empty utensil. Be sure there is oil, butter, liquid or food before using the multi-pan.
4. For better non-stick performance, it is recommended to add a teaspoon of cooking oil prior to each use.
5. Never put cold water on a hot utensil. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom.
6. Never use metal scouring pads to clean the non-stick surface.
7. Let cookware cool down on its own or place in lukewarm soapy water.
8. Store the product in a cool, dry place.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING:

1. Ensure that the appliance is completely cooled before cleaning. Remove the temperature control dial from the socket before cleaning the product.
2. Remove excess oil on the surface.
3. Thoroughly wipe the cooking base of the product with a hot, soapy cloth/sponge, ensuring that water or soap does not enter the socket.
CAUTION: After use, do not pour cold water onto the product, as the sudden temperature change may damage the product or create a burn hazard.
NOTE: Do not place the multi-pan or cord in a dishwasher.
NOTE: Do not use bleach or abrasive cleansers/scouring pads to clean the product, as they may damage the non-stick finish.
4. Rinse with hot water and dry thoroughly.
5. Ensure the socket and electrical pins are completely dry before storing or resuming use.
6. If cleaning the temperature control dial is necessary, wipe with a soft damp cloth or sponge and dry thoroughly.
NOTE: Do not immerse in water or place temperature control dial in a dishwasher.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final. For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: starfrit/en/contact-us.



RECIPES

EASY CREPE

FUNCTIONS: Medium heat (300°F)

SERVINGS: 4 servings

Ingredients:

- 1 cup (250 ml) all-purpose flour (or gluten-free flour)
- 2 large eggs
- 1 tbsp (15 ml) granulated sugar
- ¼ tsp (1 ml) salt
- 1-½ cup (375 ml) whole milk or regular milk
- 1 tbsp (15 ml) butter (melt)
- Fresh fruit, for serving
- Powdered sugar, for serving



Preparation:

1. In a large mixing bowl mix the flour, sugar and salt until combined. Then create a well with flour and add the eggs. Gradually pour in milk, whisking to combine after each addition. Let batter stand at room temperature until slightly bubbly on top, 15 to 20 minutes.
2. In the multi-pan at medium heat, melt butter. About ¼ cup (65 ml) at a time, drop batter evenly onto the multi-pan, move the batter with the plastic tool to evenly coat.
3. Cook 2 minutes, then flip and cook 1 more minute.
4. Repeat with remaining batter, adjusting the heat if necessary.
5. Serve crepes warm with fresh fruit and powdered sugar.

TORTILLAS

FUNCTIONS: Medium heat (300°F)

SERVINGS: 4 servings

Ingredients:

- 2 cups (500 ml) all-purpose flour, plus more for surface
- 1 tsp (5 ml) salt
- ½ tsp (2.5 ml) baking powder
- ⅔ cup (170 ml) warm water (about 100°F)
- ¼ cup (65 ml) cold lard, rendered bacon fat or vegetable shortening, cut into small pieces

Preparation:

1. In a medium bowl, stir together flour, salt, and baking powder. Using fingertips, rub lard into flour mixture until mixture resembles coarse crumbs.
2. Gently stir warm water into flour mixture until shaggy dough forms. Turn out onto floured surface and knead until smooth, about 2 minutes. Divide dough into 8 equal pieces and roll each portion into a ball. Cover balls with plastic and let rest 20 minutes.
3. Heat the multi-pan at medium heat.
4. On a floured surface, using a rolling pin, roll one ball into a 9" round. Transfer round to preheated multi-pan and cook until dough bubbles and golden spots develops on the bottom, about 40 seconds. Flip tortilla and cook until second side develops golden spots. Transfer to a plate and cover with a clean dish towel to keep warm.
5. Repeat with remaining dough, adjusting the heat if necessary.



NAAN BREAD

FUNCTIONS: Medium heat (400°F)

SERVINGS: 4 servings

Ingredients:

- 2 cups (500 ml) all-purpose flour
- 3 tsp (15 ml) sugar
- 1 tsp (5 ml) instant dry yeast/rapid-rise yeast
- 1 tsp (5 ml) salt
- ½ tsp (2.5 ml) anise seeds (optional)
- 3 tbsp (45 ml) plain yogurt
- 2 tbsp (30 ml) extra virgin olive oil
- ¾ cup (190 ml) warm water (about 100°F)
- 2 tsp (10 ml) melted salted butter, for brushing on finished naan
- 1 tsp (5 ml) chopped fresh Italian parsley (optional), for serving

Preparation:

1. In a large bowl, mix together the flour, sugar, yeast, salt and anise seeds (if using). Set aside.
2. In a medium bowl, whisk together, the yogurt, olive oil, and ¾ cup (190 ml) warm water (about 100°F). Add the yogurt mixture to the dry ingredients and mix with a fork. When the dough is about to come together, dust your hands with flour and knead gently into a soft, slightly sticky dough (sprinkle more flour, little by little, if the dough is too wet to work with). As soon as it comes together, stop kneading.
3. Lightly oil or spray a clean bowl with non-stick cooking spray (the bowl should be large enough to allow the dough to double in size). Transfer the dough to the prepared bowl and cover with plastic wrap or a damp kitchen towel. Let sit in a warm place for 1 to 1.5 hours, or until about doubled in size (hint: the warmer the spot, the faster the dough will rise).
4. Heat the multi-pan at medium-high heat until very hot.
5. Using a rolling pin, roll one of the dough balls into an oval shape about 1/8-inch thick (it should be about 9 x 4 inches). Pick up the dough and flip-flop it back and forth between your hands to release any excess flour; then gently lay the dough in the preheat multi-pan and cook until the top is bursting with air bubbles and the bottom is golden and blackened in spots, a few minutes. Flip the naan and cook about 1-2 minutes more until the bottom is lightly browned and blistered in spots. Remove the naan from the multi-pan and brush with melted butter.
6. Place the naan in a tea towel-lined dish to keep warm.
7. Repeat with the remaining naan, adjusting the heat lower if necessary.
8. Sprinkle with parsley, if using, and serve warm.



OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024426	120	1200	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

- A. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées lorsque l'appareil est en fonction. Utiliser des mitaines pour le four pour prévenir les brûlures et les blessures corporelles sérieuses.
- B. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si les poignées ne sont pas fixées correctement.
- D. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant.
- E. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction, avant d'installer ou d'enlever des pièces, ou avant de le nettoyer ou de le déplacer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'assembler, de la désassembler, de le déplacer et de le nettoyer.
- F. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous
- G. Ne pas laisser l'appareil sans supervision lorsqu'il est en fonction. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- H. Faire preuve d'une grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- I. Toujours fixer le cadran de commande de température en premier, ensuite brancher la fiche électrique dans la prise murale. Pour débrancher, ajuster le contrôle de température à OFF, retirer la fiche de la prise murale, ensuite retirer le cadran de contrôle de l'appareil. Pour débrancher l'appareil, toujours tirer directement sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

- J. Prendre les précautions qui s'imposent pour prévenir les brûlures, les incendies, les blessures corporelles et les dommages de propriété, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur.
- K. Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- L. Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.
- M. Tenir l'appareil loin de rideaux, de vêtements, de linges à vaisselle ou autres matériaux inflammables.
- N. Ne pas faire usage d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil.
- O. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à toutes autres fins que pour lesquelles il a été conçu.
- P. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou toucher à des surfaces chaudes.
- Q. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud ou d'un four micro-ondes.
- R. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- S. Utiliser le cadran de commande de température fourni avec l'appareil.
- T. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- U. Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie programmable automatique. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et pourrait entraîner des risques d'incendies.
- V. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE.

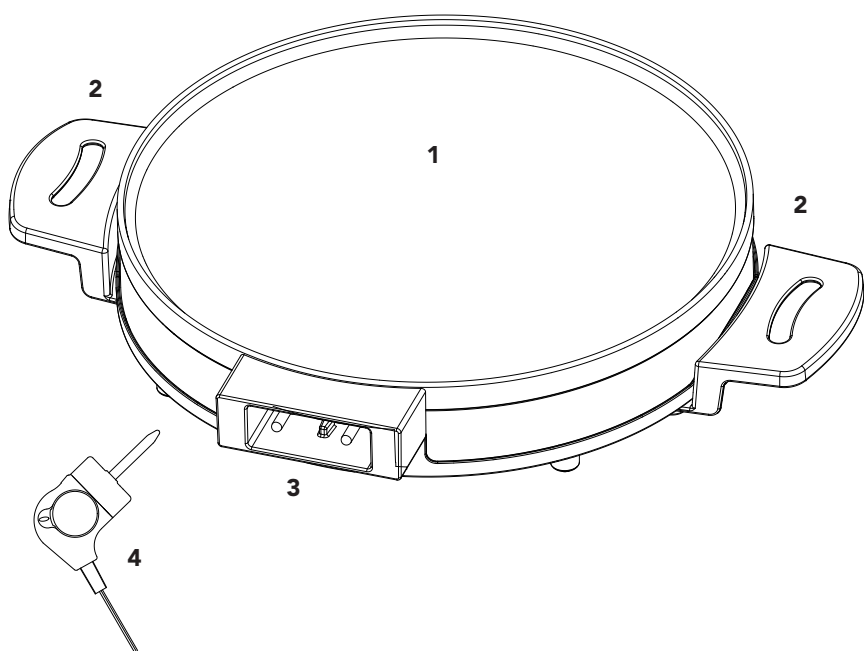
FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise

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

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.





1. SURFACE DE CUISSON PLANE
2. POIGNÉES FROIDES AU TOUCHER
3. CONNECTEUR FEMELLE
4. CADRAN DE COMMANDE DE TEMPÉRATURE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

(Lire les instructions avant la première utilisation)

1. Retirer l'emballage et les étiquettes promotionnels avant d'utiliser l'appareil.
2. Essuyer complètement la plaque de cuisson avec un linge ou une éponge et de l'eau chaude savonneuse. S'assurer qu'il n'y a pas d'eau et de savon dans la prise de courant sur la plaque de cuisson.
3. Rincer et sécher complètement.
4. S'assurer que la prise de courant sur la plaque et le connecteur femelle sont complètement secs avant d'utiliser l'appareil.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

ATTENTION : Toujours s'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de la manipuler ou de le nettoyer.

ATTENTION : Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées lorsque l'appareil est en fonction. Utiliser des mitaines pour le four pour prévenir les brûlures et les blessures corporelles sérieuses.

NOTE : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal tels que fourchettes, couteaux, pilons, fouets ou hachoirs d'aliments, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone.

1. Fixer le cadran de commande de température dans la prise de courant sur la plaque de cuisson en alignant les tiges électriques de la prise de courant avec les ouvertures sur le cadran de commande de température, ensuite le glisser dans sa position à l'intérieur. Appliquer une couche d'huile de cuisson ou de graisse alimentaire sur la plaque, et essuyer avec une serviette de papier. Répéter au besoin pour conserver une surface antiadhésive performante.
2. Branche la fiche électrique dans une prise murale de 120 V.
3. Installer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
4. Ajuster le cadran de commande de température à la température désirée. Le voyant DEL s'illuminera pour indiquer que l'appareil à commencer à chauffer.
5. Quand le voyant DEL s'éteint, l'appareil a alors atteint la température désirée. Placer les aliments à cuire sur la plaque multi-usage.

ATTENTION : Ne pas cuire les aliments à une température élevée. La cuisson à température élevée peut causer la décoloration de la plaque de cuisson et peut réduire la durée de vie de la surface antiadhésive. **NOTE :** Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal.

6. Lorsque la cuisson est terminée, ajuster le cadran de contrôle à «OFF» et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.
7. Pour retirer le cadran de commande de température, tirer fermement sur le connecteur femelle.

ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou laisser sans supervision.

ATTENTION : Toujours faire preuve de prudence extrême lors de la manipulation ou du déplacement de l'appareil quand il est chaud. Rincer à l'eau chaude et sécher complètement.

8. S'assurer que la prise de courant sur la plaque de cuisson et le connecteur femelle sont secs avant de réutiliser l'appareil ou de l'entreposer.
9. Si le cadran de commande de température doit être nettoyé, utiliser un linge ou une éponge humide, sécher complètement ensuite.

NOTE : Ne pas mettre le cadran de commande de température sous l'eau ou dans le lave-vaisselle.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

1. Avant chaque utilisation, s'assurer que les poignées sont fermement fixées, resserrer le cas échéant.
2. Ne jamais couper d'aliments sur la surface de cuisson ou utiliser des ustensiles aux extrémités tranchantes pour ne pas endommager la surface antiadhésive.
3. Ne pas faire chauffer l'appareil quand il est vide. Toujours s'assurer qu'il y a de l'huile, du beurre ou un aliment sur la surface de cuisson de la plaque multi-usage.
4. Pour une meilleure performance antiadhésive, il est recommandé d'enduire la surface de cuisson d'une cuillère à thé d'huile de cuisson avant chaque utilisation.
5. Ne jamais verser d'eau froide dans un appareil chaud. Les changements soudains de température pourraient causer le métal à se déformer et provoquer l'apparition d'un fond irrégulier.
6. Ne jamais utiliser de tampon à récurer en métal pour nettoyer la surface antiadhésive.
7. Laisser l'appareil refroidir complètement ou le laisser tremper dans de l'eau tiède.
8. Entreposer l'appareil dans un endroit frais et sec.

ENTRETIEN

NETTOYAGE :

1. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer. Retirer le cadran de commande de température avant de procéder au nettoyage.
2. Retirer le surplus d'huile de la surface de la plaque.
3. Essuyer complètement la base de l'appareil avec un linge ou une éponge et de l'eau chaude savonneuse, en s'assurant que l'eau ne pénètre pas dans la prise de courant sur la plaque.

ATTENTION : Après avoir utilisé l'appareil, ne pas verser d'eau froide sur la plaque de cuisson. Le changement soudain de température pourrait endommager le produit ou peut entraîner un risque d'incendie.

NOTE : Ne pas mettre la plaque de cuisson multi-usage ou le cordon d'alimentation au lave-vaisselle.

NOTE : Ne pas utiliser de produits javellisants et de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ceci pourrait endommager la surface antiadhésive.

4. Rincer à l'eau chaude et sécher complètement.
5. S'assurer que la prise de courant sur la plaque et le connecteur femelle sont complètement secs avant d'utiliser l'appareil.

6. Si le cadran de commande de température doit être nettoyé, utiliser un linge ou une éponge humide, sécher complètement ensuite.

NOTE : Ne pas mettre le cadran de commande de température sous l'eau ou dans le lave-vaisselle.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

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

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

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



RECETTES

CRÊPES FACILES

FONCTION : Chaleur moyenne (300 °F)

PORTIONS : 4

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage (ou une farine sans gluten)
- 2 œufs (gros)
- 1 c. à table (15 ml) de sucre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 ½ tasse (375 ml) de lait entier ou régulier
- 1 c. à table (15 ml) de beurre
- Fruits frais
- Sucre à glacer (pour la décoration)



Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Créer une ouverture dans le mélange et ajouter les œufs. Ajouter le lait graduellement en fouettant pour bien mélanger. Laisser le mélange reposer à la température ambiante jusqu'à l'apparition de petites bulles à la surface du mélange, entre 15 et 20 minutes.
2. Faire fondre le beurre sur la plaque de cuisson. Ajouter une portion de la préparation pour crêpe, environ ¼ de tasse (65 ml). Utiliser un ustensile de plastique pour étendre uniformément le mélange.
3. Cuire 2 minutes, puis retourner la crêpe et cuire 1 minute de plus.
4. Répéter avec le reste du mélange, ajuster la température si nécessaire.
5. Servir avec des fruits frais et saupoudrer de sucre glace.

TORTILLAS

FONCTION : Chaleur moyenne (300 °F)

PORTION : 4

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage (un peu plus pour la manipulation)
- 1 c. à table (15 ml) de sel
- ½ c. à table (8 ml) de poudre à pâte
- 2/3 tasse (170 ml) d'eau tiède (approx. 100 °F)
- ¼ tasse (65 ml) de lard froid, de gras de bacon ou graisse alimentaire végétale, couper en petits morceaux.



Préparation :

1. Dans un bol de grandeur moyenne, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte. Avec le bout des doigts, incorporer le lard au mélange de farine jusqu'à ce que le mélange sépare en morceaux grossiers.
2. Incorporer lentement l'eau tiède dans le mélange de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et collante. Sur une surface farinée, déposer le mélange et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, environ 2 minutes. Séparer la pâte en 8 portions et former des boules. Couvrir les boules d'une pellicule de plastique et laisser reposer 20 minutes.
3. Chauffer la plaque multi-usage à une chaleur moyenne.
4. Sur la surface enfarinée, avec un rouleau à pâte, transformer chacune de boules en une tortilla d'environ 9 pouces de diamètre. Placer ensuite sur la plaque de cuisson préchauffée et cuire jusqu'à ce que des bulles dorées apparaissent (environ 40 secondes). Retourner la tortilla et cuire jusqu'à l'apparition des bulles dorées. Transférer sur une assiette et envelopper d'un linge de table pour les garder au chaud.
5. Répéter avec le reste de la pâte, ajuster la chaleur si nécessaire.

PAINS NAAN

FONCTION : Chaleur moyenne (400 °F)

PORTIONS : 4

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 3 c. à thé (15 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de levure à action rapide
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de graines d'anis (facultatif)
- 3 c. à table (45 ml) de yogourt nature
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- ¾ tasse (190 ml) d'eau tiède (approx. 100 °F)
- 2 c. à table (30 ml) de beurre fondu (pour badigeonner les pains naans cuits)
- 1 c. à thé (5 ml) de persil haché (facultatif) pour la décoration

Préparation :

1. Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la levure, le sel et le cas échéant les graines d'anis. Réserver.
2. Dans un bol de format moyen, mélanger le yogourt, l'huile et l'eau tiède. Ajouter au mélange de farine et combiner avec une fourchette. Lorsque la pâte est presque formée, enfariner vos mains et commencer à pétrir doucement la pâte, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse un peu collante (ajouter de la farine graduellement si la pâte est trop humide). Arrêter de pétrir lorsque la pâte est formée.
3. Enduire d'un peu d'huile ou d'un enduit à cuisson antiadhésif un bol (le bol devrait être assez grand pour accueillir le double de la pâte). Transférer la pâte dans le bol et couvrir d'une pellicule de plastique ou d'un linge à vaisselle. Laisser reposer pendant 1 heure à 1 heure et demie, le volume devrait avoir doublé. (Conseil : plus l'endroit où vous laisser reposer la pâte est tiède, plus la pâte lèvera.)
4. Chauffer la plaque multi-usage à moyen élevée (400 °F). La plaque doit être très chaude.
5. Avec un rouleau à pâte, transformer une boule de pâte en une forme ovale de 1/8 de pouce d'épaisseur (approx. 9 po x 4 po). Prendre la pâte et la transférer d'une main à l'autre pour la débarrasser de l'excédent de farine. Déposer doucement ensuite sur la plaque de cuisson et cuire jusqu'à ce que des bulles d'air se forment sur le côté supérieur et que le côté en contact avec la plaque devient doré et noirci par endroit (quelques minutes approximativement). Retourner le pain naan et cuire 1 à 2 minutes jusqu'à l'apparition de bulles d'air et que le côté soit légèrement doré. Retirer le pain naan et le badigeonner de beurre fondu.
6. Couvrir le pain pour le garder chaud.
7. Répéter avec le reste de la pâte, ajuster la température à la baisse si nécessaire.
8. Parsemer de persil et servir chaud.



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024426	120	1200	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

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

- No tocar las superficies calientes. Utilizar las manijas para manipularlo. Usar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el dial de control de temperatura, el cable eléctrico, el enchufe ni el aparato en agua, ni exponerlo a otros líquidos.
- No usar el aparato si las manijas no están bien fijas.
- Mantener el producto fuera del alcance de niños y mascotas. Este producto no está diseñado para su uso por parte de niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- Desenchufar siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no se esté utilizando. Dejar que se enfríe por completo antes de montar o desmontar partes, y antes de limpiar o mover el aparato.
- No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección: starfrit.com/en/contact-us.
- No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. Desenchufar siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no se esté utilizando.
- Adoptar las medidas de precaución necesarias para mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Colocar el dial de control de temperatura en el aparato antes de enchufarlo a la toma eléctrica. Para apagarlo, girar el control a la posición de apagado (OFF), desenchufar el aparato de la toma eléctrica y luego retirar el dial de control de temperatura del aparato. Tirar directamente del cabezal del enchufe, no del cable eléctrico.

- J. Tomar las medidas necesarias para prevenir quemaduras, incendios, daños materiales o lesiones personales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su utilización.
- K. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- L. Utilizar el aparato en un área bien ventilada.
- M. Mantener el aparato alejado de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina o cualquier otro material inflamable.
- N. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- O. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en interior, para cocinar o calentar alimentos para consumo humano. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- P. No permitir que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Q. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- R. Utilizar el aparato siempre sobre una superficie firme y estable. No se recomienda utilizarlo sobre superficies sensibles al calor.
- S. Usar únicamente el dial de control de temperatura proporcionado.
- T. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- U. No utilizar el aparato con un programador o dispositivo temporizador que se encienda automáticamente. El uso de dichos dispositivos es peligroso y puede presentar un riesgo de incendio.
- V. No usar el aparato con fines distintos para los que se diseñó.

**GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES
PARA REFERENCIA FUTURA.**

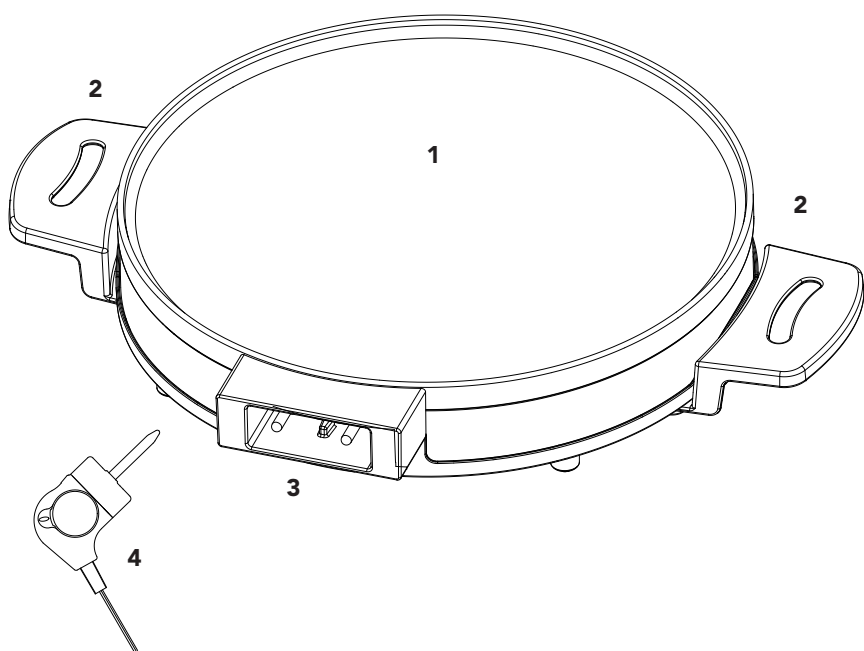
ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de ningún modo. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica de CA o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto no desmontable para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE ALARGADOR SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento utilizando el cable UL o ETL más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- No usar un único alargador para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.





1. SUPERFICIE DE COCCIÓN
2. MANIJAS FRÍAS AL TACTO
3. CONECTOR HEMBRA
4. DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA

UTILIZAR ANTES DEL PRIMERO

(Leer estas instrucciones antes de utilizar el aparato)

1. Retirar y desechar todo el empackado, pegatinas y material promocional antes de su primera utilización.
2. Pasar una esponja o paño humedecido con agua caliente y jabonosa por la placa, asegurándose de que no entre agua en el conector.
3. Aclarar con agua caliente y secar por completo.
4. Asegurarse de que el conector y las clavijas eléctricas estén completamente secos antes de usar el aparato.

USO

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma eléctrica y dejar que se enfríe antes de manipularlo o limpiarlo.

ADVERTENCIA: No tocar las superficies calientes. Utilizar siempre las manijas del producto. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves.

NOTA: No utilizar utensilios de metal tales como tenedores, cuchillos, batidores o trituradores de alimentos con este producto, ya que rayarán la superficie anti-adherente. Utilizar únicamente utensilios de cocina de plástico, goma, madera o silicona.

1. Fijar el dial de control de temperatura en el conector, alineando las clavijas eléctricas del conector con los orificios del dial de control de temperatura, y a continuación deslizar el dial hasta llegar a su posición en la base. Cuando se vaya a usar el aparato, cubrir ligeramente toda la superficie de cocción con aceite o grasa de cocina y pasar un papel de cocina. Repetir las veces que sea necesario para que la superficie anti-adherente dure más.
2. Enchufar el cable eléctrico en una toma eléctrica estándar CA de 120 voltios.
3. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
4. Girar el dial de control de temperatura hasta llegar a la temperatura deseada. Se iluminará el indicador LED, lo que indica que el aparato se está calentando.
5. Cuando se apague el indicador LED, el aparato habrá alcanzado la temperatura deseada. Colocar los alimentos sobre la placa.
AVISO: No cocinar los alimentos a una temperatura superior a la necesaria, ya que la cocción a altas temperaturas puede causar descoloraciones o acortar la vida útil de la superficie anti-adherente.
NOTA: Debido al calentamiento inicial de los materiales utilizados en la fabricación del producto, es posible que éste emita un ligero humo/vapor cuando se utilice por primera vez. Esto es normal.
6. Una vez que haya terminado la cocción, colocar el dial de control de temperatura en la posición de apagado ("OFF") y a continuación desenchufar el cable eléctrico de la toma eléctrica.
7. Para desenchufar el dial de control de temperatura, tirar firmemente del conector hembra.

ADVERTENCIA: Desenchufar el aparato siempre que no se esté utilizando o cuando se vaya a dejar sin supervisión.

AVISO: Tener mucho cuidado al mover o manipular el aparato cuando está caliente. Aclarar con agua caliente y secar por completo.

8. Asegurarse de que el conector y las clavijas eléctricas se hayan secado por completo antes de almacenar el aparato o volver a utilizarlo.
9. Si es necesario limpiar el dial de control de temperatura, pasar un paño o esponja suaves humedecidos y secar por completo.

NOTA: No sumergir el aparato en agua ni meter el dial de control de temperatura en el lavaplatos.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

1. Antes de cada uso, asegurarse de que las manijas estén bien fijas. Volver a apretarlas si es necesario.
2. No cortar alimentos sobre la placa, ni utilizar utensilios con bordes afilados, para evitar rayar la superficie anti-adherente.
3. No calentar el aparato si está vacío. Asegurarse de que contiene aceite, mantequilla, líquido o alimentos antes de usar la placa.
4. Para un mejor rendimiento de la cobertura anti-adherente, se recomienda añadir una cucharadita de aceite antes de cada uso.
5. No verter agua fría sobre un aparato caliente. Los cambios de temperatura repentinos pueden causar que el metal se deforme, y que el fondo quede desigual.
6. No usar estropajos de metal para limpiar la superficie anti-adherente.
7. Dejar que el aparato se enfríe por sí solo, o utilizar agua jabonosa templada.
8. Almacenar el aparato en un lugar fresco y seco.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA:

1. Asegurarse de que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo. Retirar el dial de control de temperatura del conector antes de limpiar el aparato.
2. Retirar cualquier exceso de aceite de la superficie.
3. Pasar una esponja o paño humedecido con agua caliente y jabonosa por la placa, asegurándose de que no entre agua en el conector.

ATENCIÓN: No verter agua fría en el aparato después de su uso, ya que el cambio repentino de temperatura puede dañar el aparato o provocar quemaduras.

NOTA: No meter el aparato ni el cable eléctrico en el lavaplatos.

NOTA: No usar lejía ni limpiadores o estropajos abrasivos para limpiar el aparato, ya que pueden dañar la superficie anti-adhesiva.

4. Aclarar con agua caliente y secar por completo.
5. Asegurarse de que el conector y las clavijas eléctricas estén completamente secos antes de guardar el aparato o volver a utilizarlo.

6. Si es necesario limpiar el dial de control de temperatura, pasar un paño o esponja suaves humedecidos y secar por completo.

NOTA: No sumergir el dial de control de temperatura en agua ni meterlo en el lavaplatos.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

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

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

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

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección: starfrit.com/en/contact-us.



RECETAS

CREPAS FÁCILES

FUNCIONES: Temperatura media (300 °F)

PORCIONES: 4 porciones

Ingredientes:

- 1 taza (250 ml) de harina común (o harina sin gluten)
- 2 huevos grandes
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar granulada
- ¼ cucharadita (1 ml) de sal
- 1-½ taza (375 ml) de leche entera o regular
- 1 cucharada (15 ml) de mantequilla (derretida)
- Fruta fresca, para la presentación
- Azúcar glasé, para la presentación



Preparación:

1. En un cuenco grande, mezclar harina, azúcar y sal hasta combinarlas. A continuación, hacer un hoyo en la harina y añadir los huevos. Verter gradualmente la leche, batiendo la mezcla para combinar los ingredientes tras cada adición. Dejar la masa reposar a temperatura ambiente hasta que aparezcan pequeñas burbujas en la superficie, de 15 a 20 minutos.
2. En la placa eléctrica, derretir la mantequilla a temperatura media. Verter ¼ taza (65 ml) de masa cada vez en la placa, mover la masa con la herramienta de plástico para que quede uniforme.
3. Cocinar 2 minutos, luego darle la vuelta y cocinar 1 minuto más.
4. Repetir con el resto de la masa, ajustar la temperatura si es necesario.
5. Servir las crepas calientes, con fruta fresca y azúcar glasé.

TORTILLAS

FUNCIONES: TEMPERATURA MEDIA (300 °F)

PORCIONES: 4 PORCIONES

Ingredientes:

- 2 tazas (500 ml) de harina común, y algo más para la superficie
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- ½ cucharadita (2.5 ml) de levadura
- ⅔ taza (170 ml) de agua tibia (aprox. 100 °F)
- ¼ taza (65 ml) de manteca fría, grasa de tocino
- manteca vegetal, cortada en pedacitos



Preparación:

1. En un cuenco mediano, combinar harina, sal y levadura. Utilizando las yemas de los dedos, agregar la manteca en la mezcla de harina hasta que tenga el aspecto de migas de pan gruesas.
2. Mezclar suavemente el agua templada con la harina hasta que se forme una masa gruesa. Verter sobre una superficie cubierta de harina y amasar hasta que quede suave, unos 2 minutos. Dividir la masa en 8 porciones iguales y convertir cada una en bolas. Cubrir las bolas con un plástico y dejar reposar 20 minutos.
3. Calentar la placa a temperatura media.
4. Sobre una superficie cubierta de harina, utilizar un rodillo para convertir cada bola en una superficie de 9". Transferir la tortilla a la placa previamente calentada y cocinar hasta que se formen burbujas y puntos dorados en el fondo, unos 40 segundos. Darle la vuelta a la tortilla y cocinar hasta que en el otro lado se formen puntos dorados. Pasar a un plato y cubrir con un paño limpio para mantenerlas calientes.
5. Repetir con el resto de la masa. Ajustar la temperatura si es necesario.

PAINS NAAN

FUNCIONES: Temperatura media (400 °F)

PORCIONES: 4 porciones

Ingredientes:

- 2 tazas (500 ml) de harina común
- 3 cucharaditas (15 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de levadura seca instantánea / de acción rápida
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- ½ cucharadita (2.5 ml) de semillas de anís (optativo)
- 3 cucharadas (45 ml) de yogur natural
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva extra virgen
- ¾ taza (190 ml) de agua tibia (aprox. 100 °F)
- 2 cucharaditas (10 ml) de mantequilla salada derretida, para barnizar el naan una vez acabado
- 1 cucharadita (5 ml) de perejil fresco (optativo), para la presentación



Preparación:

1. En un cuenco grande, mezclar la harina, azúcar, levadura, sal y semillas de anís (si aplica). Reservar.
2. En un cuenco mediano, batir el yogur, el aceite de oliva, y ¾ taza (190 ml) de agua templada (aprox. 100 °F). Agregar la mezcla de yogur a los ingredientes secos y mezclar con un tenedor. Cuando la masa esté casi a punto, espolvorear harina en las manos y amasar suavemente hasta obtener una masa suave y ligeramente pegajosa (espolvorear más harina, poco a poco, si la masa está demasiado húmeda para trabajarla). Tan pronto como esté bien uniforme, dejar de amasar.
3. Engrasar ligeramente un cuenco limpio con spray de cocinar anti-adherente (el cuenco debería ser lo suficientemente grande para que la masa doble su tamaño). Transferir la masa al cuenco engrasado y cubirla con una película plástica o un paño humedecido. Dejar reposar en un lugar templado durante 1 a 1.5 horas, o hasta que haya duplicado su tamaño (consejo: a mayor temperatura, más rápido subirá la masa).
4. Calentar la placa a temperatura media hasta que esté muy caliente.
5. Con un rodillo, amasar una de las bolas de masa en una forma ovalada con un grosor aprox. 1/8 de pulgada (debería ser aprox. 9 x 4 pulgadas). Tomar la masa y lanzarla de una mano a otra para eliminar cualquier exceso de harina, y luego colocar suavemente la masa sobre la placa y cocinar hasta que la parte superior estalle en burbujas y la parte inferior esté dorada y tenga puntos negros, unos cuantos minutos. Darle la vuelta al naan y cocinar durante 1-2 minutos más hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada y tenga burbujas en algunos puntos. Retirar el naan de la placa y barnizarlo con la mantequilla derretida.
6. Colocar el naan en un recipiente revestido con un paño para mantenerlo caliente.
7. Repetir con el naan sobrante, ajustar la temperatura si es necesario.
8. Espolvorear con perejil si se desea, y server calientes.

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit[®].com

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



facebook.com/starfrit

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

