

# Starfrit



## **ELECTRIC CUPCAKE MAKER MOULE À PETITS GÂTEAUX ÉLECTRIQUE MÁQUINA DE MAGDALENAS ELÉCTRICA**

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

**P.3  
P.11  
P.19**



## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024722	120	900	60

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

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

- A. DO NOT touch hot surfaces. Always use the handle while it is in use. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injuries.
- B. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- C. 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.
- D. Unplug appliance from electrical outlet before cleaning and when not in use. Allow to cool down completely before assembling, disassembling, relocating, or cleaning the appliance.
- E. DO NOT operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: [www.starfrit.com/en/contact-us](http://www.starfrit.com/en/contact-us)
- F. DO NOT leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- G. To disconnect, remove plug from the outlet. Pull directly on the plug - DO NOT pull on the power cord.
- H. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- I. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet if hands are wet or moist.
- J. Use the product in a well-ventilated area.
- K. Keep the product away from curtains, clothing, dishtowels, or other flammable materials.

- L. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- M. 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.
- N. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- O. DO NOT place the product on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.
- P. Always place the product on a flat, level, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- Q. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- R. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

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

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

**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 listed 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.

## DESCRIPTION

1. POWER light (Red)
2. READY-TO-COOK light (Green)
3. Cool-Touch handle
4. Upper Enclosure
5. Lower Enclosure
6. Non-stick cupcake cooking plates
7. Non-stick upper cooking plates
8. Cord Wrap (underneath the unit)



## BEFORE INITIAL USE

1. Remove all parts & accessories. Dispose of packaging.
2. Wipe the cooking plates with a damp sponge or cloth.  
**WARNING:** DO NOT run water directly onto the cooking surface. DO NOT immerse the appliance or power cord in water or any other liquids or place in the dishwasher.
3. Dry thoroughly.
4. Wipe the cover with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time. Use the appliance for about 10 minutes with the cover closed. Then wipe it down with a damp cloth.

## HOW TO USE

### READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

**WARNING:** DO NOT touch hot surfaces. Always use the handle of the product. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injuries.

**NOTE:** Never use metal utensils such as forks, knives with this product to avoid scratches on the non-stick surface. Only use plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils

- A. Place the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
- B. Plug the power cord into a standard 120-volt AC electrical outlet. POWER light (red) will illuminate, indicating the product is heating.  
**NOTE:** The READY-TO-COOK light (green) cycles on and off indicating the unit is preheating.
- C. The READY-TO-COOK light indicator (green) will illuminate, indicating the appliance is ready for cooking.
- D. Open the cover using the front handle (3) and an oven mitt. Avoid contact with the hot surfaces. Fill cupcake cups with batter using a spoon and fill at 3 mm (0,25") from the edge of the mould. Do not over fill.  
**NOTE:** If placing mixture directly into the cupcake maker, it is advised to lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before use.  
**NOTE:** DO NOT open the cover while steam is escaping. Cooking time may vary depending on the type of batter used and the desired level of browning.
- E. When steam has stopped escaping, it is an indication that cupcake is cooked. You may cook for a longer period of time to achieve the desired color or until a toothpick inserted into the cupcakes comes out clean.
- F. To remove cupcakes, always use silicone utensils of wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as it will damage the non-stick coating of the cooking plates.  
**NOTE:** The READY-TO-COOK light (green) may cycle on and off during cooking. This is normal and it indicates that the thermostat is maintaining the unit at the proper cooking temperature.

- G. Close the cover and wait for READY-TO-COOK light (green) to illuminate again before preparing another batch of cupcakes.
- H. Unplug appliance from electrical outlet after cooking is done. Allow it to cool down before cleaning.

## CARE AND MAINTENANCE

**WARNING:** Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allow it to completely cool down before handling or cleaning.

**WARNING:** DO NOT pour cold water on the product, as the sudden temperature change may damage the product or create a burn hazard.

1. Wipe the cooking plates with a damp sponge or cloth.  
**WARNING:** DO NOT run water directly onto the cooking surface. DO NOT immerse the appliance or power cord in water or any other liquids or place in the dishwasher.
2. Wipe the cover and the outside surface with a soft, damp cloth and dry thoroughly.  
**NOTE:** DO NOT use bleach or abrasive cleansers/scouring pads to clean the plates, as it may damage the non-stick finish and/or exterior surfaces.
3. Close the cover and store the unit.

## RECOMMENDATIONS

- DO NOT overmix cupcake batter.
- Don't open the cover while steam is escaping from the appliance. This is an indication that the cupcakes are not thoroughly cooked.
- Always preheat the appliance before cooking.
- Close the cover and let the appliance heat before cooking another batch of cupcakes.
- Make sure the READY-TO-COOK light is on.

**DO NOT eat the first cupcakes you make with the Cupcake Maker.**

# RECIPES

## VANILLA CUPCAKES

### INGREDIENTS:

- 1 ½ cups (375 ml) all-purpose flour, sifted
- 1 ½ tsp (7.5 ml) baking powder
- ½ tsp (2.5 ml) salt
- ½ cup (125 ml) unsalted butter, softened
- 1 cup (250 ml) powdered sugar
- 2 eggs at room temperature
- ¾ cup (175 ml) milk
- 2 tsp (10 ml) vanilla extract

### Vanilla frosting:

- ½ cup (125 ml) unsalted butter, softened
- 4 cups (1 L) powdered sugar, sifted
- ¼ cup (60 ml) 35% whipping cream (approx.)
- 2 tsp vanilla extract
- 1 pinch of salt

### DIRECTIONS:

1. Whisk together flour, baking powder and salt. Set aside.
2. In a bowl, with an electric mixer, beat butter with sugar until light and fluffy. Beat in eggs, one at a time, incorporating each well before adding the next. Stir in vanilla.
3. With mixer on low speed, add flour mixture in 3 parts alternating with milk in 2 parts, beginning and ending with flour mixture, scraping bowl as needed between additions.
4. Spoon batter into cupcake pans and fill to within 3 mm (0.25") of pan rim. Do not overfill.
5. Close the electric cupcake maker and start baking. When the steam has stopped escaping, it is an indication that the cupcakes are done. You can bake longer to achieve desired color or until a toothpick inserted into the cupcakes comes out clean.
6. Remove cupcakes from molds and allow to cool completely before frosting.

### Vanilla frosting:

1. Beat butter until light and fluffy. With mixer on low speed, beat powdered sugar, cream, vanilla and salt until smooth.
2. Add up to 2 tbsp (30 ml) more cream, if necessary. Increase to high speed and beat for 1 to 2 minutes or until light and fluffy.
3. Pour frosting into a pastry bag fitted with a rounded tip. Press to decorate cupcakes. If not, spoon frosting into a resealable bag and cut off one corner. Press to decorate cupcakes, or spoon frosting directly onto cupcakes.





## CHOCOLATE CUPCAKES

### INGREDIENTS:

- 3/4 cup (187.5 ml) cocoa powder
- 1 ½ cups (375 ml) all-purpose flour, sifted
- 1 ½ tsp (7.5 ml) baking soda
- ½ tsp (2.5 ml) salt
- ½ cup (125 ml) unsalted butter, softened
- 1 cup (250 ml) sugar
- 2 eggs at room temperature
- 1 tsp (5 ml) vanilla extract
- 1 ½ cups (375 ml) milk
- Vanilla frosting (see recipe on previous page)



### DIRECTIONS:

1. In a bowl, sift cocoa, flour, baking soda and salt. Set aside.
2. In another bowl, using an electric mixer, beat butter and sugar for about 5 minutes or until mixture is pale and light. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add vanilla and mix. Stir in reserved dry ingredients in three batches, alternating with milk (start and end with dry ingredients).
3. Spoon batter into cupcake molds and fill to within 3 mm (0.25") of edge of mold. Do not overfill.
4. Close the electric cupcake maker and start baking. When the steam has stopped escaping, it is an indication that the cupcakes are done. You can bake longer to achieve desired color or until a toothpick inserted into the cupcakes comes out clean.
5. Remove cupcakes from the molds and allow to cool completely before frosting.

## **WARRANTY**

### **1-YEAR LIMITED WARRANTY.**

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

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

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

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

**Decisions as to the cause of damage are the responsibility of STARFRIT. All decisions will be final.**



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024722	120	900	60

# DIRECTIVES IMPORTANTES

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

**ATTENTION :** Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. NE PAS toucher les surfaces brûlantes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour réduire les risques de brûlures ou des 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. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et 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 près d'un ou de plusieurs enfants.
- D. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- E. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : [starfrit.com/fr/contactez-nous](http://starfrit.com/fr/contactez-nous).
- F. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débrancher toujours l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- G. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise. Tirer directement sur la fiche - ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- H. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies ou les dommages personnels ou matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation.
- I. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- J. Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.

- K. Tenir le produit à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- L. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil.
- M. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- N. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- O. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- P. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Q. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- R. NE PAS utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

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

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

### **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 possibles.
- 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.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- 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.

## DESCRIPTION

1. Voyant de mise sous tension (rouge)
2. Voyant PRÊT-À-CUIRE (vert)
3. Poignée froide au toucher
4. Boîtier supérieur
5. Boîtier inférieur
6. Plaque de cuisson antiadhésive
7. Plaque de cuisson supérieure antiadhésive
8. Enrouleur de cordon (sous l'appareil)



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les pièces et accessoires. Jetez l'emballage.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide.  
**ATTENTION** : NE PAS faire couler d'eau directement sur la surface de cuisson. NE PAS immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas le placer dans le lave-vaisselle.
3. Sécher soigneusement.
4. Essuyer le couvercle avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
5. Graisser légèrement les surfaces de cuisson avant la première utilisation de l'appareil. Utiliser l'appareil pendant environ 10 minutes avec le couvercle fermé. Essuyer ensuite avec un chiffon humide.

## UTILISATION

### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

**ATTENTION** : NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser toujours la poignée du produit. Utilisez des gants ou des mitaines pour le four afin d'éviter les brûlures ou les blessures graves.

**NOTE** : Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal (fourchettes, couteaux) avec ce produit pour éviter de rayer la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone.

- A. Placer le produit sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- B. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 volts AC. Le voyant de MISE SOUS TENSION (rouge) s'allume, indiquant que le produit est en train de chauffer.  
**NOTE** : Le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) s'allume et s'éteint par cycles, indiquant que l'appareil est en train de préchauffer.
- C. Le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) s'allume, indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson.
- D. Ouvrir le couvercle à l'aide de la poignée avant (3) et d'une mitaine à four. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Remplir les moules à petits gâteaux de pâte à l'aide d'une cuillère et remplir à 3 mm (0,25") du bord du moule. Ne pas trop remplir.  
**NOTE** : Si vous versez la pâte directement dans le moule, il est conseillé de vaporiser légèrement les plaques de cuisson avec un vaporisateur d'huile de cuisson avant utilisation.  
**NOTE** : NE PAS ouvrir le couvercle pendant que la vapeur s'échappe. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de pâte utilisé et du niveau de brunissement souhaité.
- E. Lorsque la vapeur a cessé de s'échapper, c'est une indication que les petits gâteaux sont cuits. Vous pouvez faire cuire plus longtemps pour obtenir la couleur désirée ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les petits gâteaux en ressorte propre.
- F. Pour retirer les petits gâteaux, toujours utiliser des ustensiles en silicone ou une spatule en bois. NE PAS utiliser d'objet pointu ou métallique, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.  
**NOTE** : Le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que le thermostat maintient l'appareil à la bonne température de cuisson.

- G. Fermer le couvercle et attendre que le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) s'allume à nouveau avant de préparer une autre portion de petits gâteaux.
- H. Débrancher l'appareil de la prise électrique une fois la cuisson terminée. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

**ATTENTION :** Veiller à ce que l'appareil soit débranché de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.

**ATTENTION :** NE PAS verser d'eau froide sur l'appareil, car le changement soudain de température peut l'endommager ou créer un risque de brûlure.

1. Essuyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide.  
**ATTENTION :** NE PAS faire couler d'eau directement sur la surface de cuisson. NE PAS plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide et NE PAS le placer dans le lave-vaisselle.
2. Essuyer le couvercle et la surface extérieure avec un chiffon doux et humide, puis sécher soigneusement.  
**NOTE :** NE PAS utiliser d'agent de blanchiment ou de nettoyeur abrasif ou tampon à récuser pour nettoyer les plaques, car cela pourrait endommager le fini antiadhésif et/ou les surfaces extérieures.
3. Fermer le couvercle et ranger l'appareil.

## RECOMMANDATIONS

- NE PAS trop mélanger le mélange à petits gâteaux.
- NE PAS ouvrir le couvercle lorsque de la vapeur s'échappe de l'appareil. Cela indique que les petits gâteaux ne sont pas complètement cuits.
- Toujours préchauffer l'appareil avant la cuisson.
- Fermer le couvercle et laisser l'appareil chauffer avant de préparer une autre portion de petits gâteaux.
- Vérifier que le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) est allumé.

**NE PAS manger les premiers gâteaux que vous faites avec le moule à petits gâteaux électriques.**

# RECETTES

## PETITS GÂTEAUX À LA VANILLE

### INGRÉDIENTS:

- 1 ½ tasses (375 ml) de farine tout usage, tamisée
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
- 2 œufs à la température ambiante
- ¾ tasse (175 ml) de lait
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

### Glaçage à la vanille:

- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, à température ambiante
- 4 tasses (1 L) de sucre à glacer, tamisé
- ¼ tasse (60 ml) de crème à fouetter 35 % (env.)
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

### INSTRUCTIONS:

1. Fouetter ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
2. Dans un bol, avec un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Incorporer les œufs, un à la fois, en bien incorporant chacun avant d'ajouter le suivant. Incorporer à la vanille.
3. Avec un mélangeur à basse vitesse, ajouter le mélange de farine en 3 parties alternant avec le lait en 2 parties, en commençant et se terminant avec le mélange de farine, et en raclant le bol au besoin entre les ajouts.
4. Remplir les moules à petits gâteaux de pâte à l'aide d'une cuillère et remplir à 3 mm (0,25") du bord du moule. Ne pas trop remplir.
5. Refermer le moule à petits gâteaux électriques et démarrer la cuisson. Lorsque la vapeur a cessé de s'échapper, c'est une indication que les petits gâteaux sont cuits. Vous pouvez faire cuire plus longtemps pour obtenir la couleur désirée ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les petits gâteaux en ressorte propre.
6. Retirer les petits gâteaux des moules et laisser refroidir complètement avant de glacer.

### Glaçage à la vanille:

1. Battre le beurre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Avec un mélangeur à basse vitesse, battre le sucre glace, la crème, la vanille et le sel jusqu'à consistance lisse. Ajouter jusqu'à 2 c. à table (30 ml) de plus de crème, si nécessaire. Augmenter à haute vitesse et battre 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage soit léger et mousseux.
2. Verser le glaçage dans une poche à douille munie d'une pointe arrondie. Appuyer pour décorer les cupcakes. Sinon, à l'aide d'une cuillère, mettre le glaçage dans un sac refermable et couper un coin. Appuyer pour décorer les cupcakes, ou verser le glaçage directement à l'aide d'une cuillère.





## PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS:

- $\frac{3}{4}$  tasse (187,5 ml) de poudre de cacao
- 1  $\frac{1}{2}$  tasses (375 ml) de farine tout usage, tamisé
- 1  $\frac{1}{2}$  c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$  c. à thé (2,5 ml) de sel
- $\frac{1}{2}$  tasse (125ml) de beurre non salé ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 œufs à la température ambiante
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1  $\frac{1}{2}$  tasses (375 ml) de lait
- Glaçage à la vanille (voir la recette à la page précédente)



### INSTRUCTIONS:

1. Dans un bol, tamiser le cacao, la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger. Incorporer les œufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille et mélanger. Incorporer les ingrédients secs réservés en trois fois en alternant avec le lait (commencer et terminer par les ingrédients secs).
3. Remplir les moules à petits gâteaux de pâte à l'aide d'une cuillère et remplir à 3 mm (0,25") du bord du moule. Ne pas trop remplir.
4. Refermer le moule à petits gâteaux électriques et démarrer la cuisson. Lorsque la vapeur a cessé de s'échapper, c'est une indication que les petits gâteaux sont cuits. Vous pouvez faire cuire plus longtemps pour obtenir la couleur désirée ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les petits gâteaux en ressorte propre.
5. Retirer les petits gâteaux des moules et laisser refroidir complètement avant de glacer.

## **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.**



## INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024722	120	900	60

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

## LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

**ATENCIÓN:** Favor de respetar las siguientes instrucciones para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones físicas graves o daños materiales.

- A. NO tocar las superficies calientes. Utilizar guantes para horno o aislantes para reducir el riesgo de quemaduras o lesiones físicas graves.
- B. Para asegurar la protección contra las descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, la clavija ni el aparato en agua ni ningún otro líquido.
- C. Mantener el producto fuera del alcance de niños o mascotas. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- D. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica antes de limpiarlo y mientras no se esté utilizando. Dejar que se seque por completo antes de montarlo, desmontarlo, cambiarlo de sitio o limpiarlo.
- E. NO operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. NO intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: [starfrit.com/en/contact-us](mailto:starfrit.com/en/contact-us).
- F. NO dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica mientras no se esté utilizando.
- G. Para desconectar, retire el aparato de la toma eléctrica. Tire directamente del enchufe - no tire del cable de alimentación.
- H. Tomar las medidas adecuadas para evitar quemaduras, incendios, lesiones personales o daños materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento.
- I. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- J. Se recomienda siempre usar el aparato en un área bien ventilada.
- K. Mantener el aparato alejado de cortinas, revestimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- L. NO usar accesorios que no estén recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato.

- M. Este aparato está diseñado para su uso doméstico únicamente. NO utilizar en el exterior ni con propósitos comerciales. Este aparato ha sido diseñado para utilizarse únicamente sobre encimeras de cocina.
- N. NO permitir que el cable cuelgue (p.ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- O. NO colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente, ya que podría derretirse.
- P. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. NO se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- Q. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- R. NO usar el aparato con otro fin que no sea aquél para el que se ha diseñado.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

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

**RECOMENDACIONES PARTICULARES:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

### **SE PUEDEN UTILIZAR ALARGADORES ELÉCTRICOS SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:**

- Para reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento, utilizar el cable UL o ETL homologado más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada en el alargador debe ser igual o mayor que la del aparato.
- NO usar un único alargador para enchufar más de un aparato.
- Si el aparato es un modelo con toma a tierra, debe asimismo utilizarse un alargador de cable trifilar con toma a tierra.
- NO dejar colgar el alargador desde una encimera o mesa, para evitar que alguien se tropiece o enrede en el mismo, o que un niño tire de él accidentalmente.

**NO MODIFICAR** el enchufe. **NO INTENTAR DESACTIVAR** el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

## DESCRIPCIÓN

1. Piloto de ENCENDIDO (rojo)
2. Piloto de LISTO PARA UTILIZAR (verde)
3. Manija fría al tacto
4. Receptáculo superior
5. Receptáculo inferior
6. Placas de cocción antiadherentes para magdalenas
7. Placas de cocción antiadherentes superiores
8. Enrollador de cable (bajo el aparato)



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirar todas las piezas y accesorios. Desechar el embalaje.
2. Pasar una esponja o paño húmedos por las placas de cocción.  
**ATENCIÓN:** NO verter agua directamente sobre la superficie de cocción. NO sumergir el aparato ni el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido, ni meterlos en el lavaplatos.
3. Secar por completo.
4. Pasar un paño húmedo por la tapa y secarla por completo.
5. Engrasar ligeramente las superficies de cocción antes de utilizar el aparato por primera vez. Utilizar el aparato durante unos 10 minutos con la tapa cerrada. A continuación, pasar un paño húmedo por las superficies.

## USO

### LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

**ATENCIÓN:** NO tocar las superficies calientes. Utilizar siempre la manija del aparato. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones graves.

**NOTA:** No utilizar nunca utensilios metálicos (tenedores, cuchillos) con este producto, para evitar que se raye la superficie antiadherente. Utilizar únicamente utensilios de cocina de plástico, goma, madera o silicona.

- A. Colocar el producto sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- B. Enchufar el cable eléctrico a una toma de corriente de 120 voltios AC. Se iluminará el piloto de encendido (rojo), lo que indica que el producto se está precalentando.

**NOTA:** El piloto de LISTO PARA UTILIZAR (verde) se encenderá y apagará intermitentemente, lo que indica que el aparato se está calentando.

- C. Se encenderá el piloto de LISTO PARA UTILIZAR (verde), lo que indica que el aparato está listo para su uso.
- D. Abrir la tapa, utilizando la manija delantera (3) y un guante para horno. Evitar el contacto con las superficies calientes. Llenar los moldes para magdalenas con pasta, con ayuda de una cuchara. Llenar hasta 3mm (0,25") del borde del molde. No llenar demasiado.

**NOTA:** Si se va a verter la pasta directamente en los moldes para magdalenas, se recomienda vaporizar ligeramente las placas de cocción con un spray de aceite de cocina antes de su uso.

**NOTA:** NO abrir la tapa mientras está saliendo vapor. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo de pasta utilizado y del nivel de cocción deseado.

- E. Cuando deje de salir vapor, las magdalenas estarán listas. Se pueden cocinar más tiempo, hasta obtener el color deseado, o hasta que si se inserta un palillo en las magdalenas, éste salga limpio.
- F. Para retirar las magdalenas, utilizar siempre utensilios de silicona o madera. No utilizar utensilios puntiagudos ni metálicos, ya que estos dañarán el recubrimiento antiadherente de las placas de cocción.

**NOTA:** Es posible que el piloto LISTO PARA UTILIZAR (verde) se encienda y apague durante la cocción. Esto es normal e indica que el termostato mantiene el aparato a la temperatura de cocción adecuada.

- G. Cerrar la tapa y esperar a que se ilumine el piloto de LISTO PARA USAR (verde) antes de preparar otra tanda de magdalenas.
- H. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica una vez haya terminado la cocción. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**ATENCIÓN:** Asegurarse de que el aparato esté desenchufado y que se haya enfriado por completo antes de manipularlo o limpiarlo.

**ATENCIÓN:** No verter agua fría sobre el aparato, ya que los cambios bruscos de temperatura podrían dañarlo, o provocar quemaduras.

1. Pasar una esponja o paño húmedo por las placas de cocción.  
**ATENCIÓN:** No verter agua directamente sobre la superficie de cocción. No sumergir el aparato ni el cable eléctrico en agua ni ningún otro líquido, y no meterlo en el lavaplatos.
2. Pasar un paño suave humedecido por la tapa y superficie exterior, y a continuación secar por completo.  
**NOTA:** No utilizar productos para blanquear ni limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar las placas, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente y/o las superficies exteriores.
3. Cerrar la tapa y guardar el aparato.

## RECOMENDACIONES

- NO mezclar demasiado la pasta para magdalenas.
- NO abrir la tapa mientras siga saliendo vapor del aparato. Esto indica que las magdalenas no están listas todavía.
- Precaliente siempre el aparato antes de cocinar.
- Cerrar la tapa y dejar que se caliente el aparato antes de preparar otra tanda de magdalenas.
- Compruebe que el piloto de “LISTO PARA USAR” (verde) está encendido.

**NO comer las primeras magdalenas que se hayan preparado con el nuevo aparato.**

# RECETAS

## MAGDALENAS DE VAINILLA

### INGREDIENTES:

- 1 ½ tazas (375 ml) de harina común, tamizada
- 1 ½ cucharaditas (7,5 ml) de levadura en polvo
- ½ cucharadita (2,5 ml) de sal
- ½ taza (125 ml) de mantequilla sin sal, reblandecida
- 1 taza (250 ml) de azúcar glass
- 2 huevos a temperatura ambiente
- ¾ de taza (175 ml) de leche
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla



### Glaseado de vainilla:

- ½ taza (125 ml) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 4 tazas (1 L) de azúcar glass, tamizada
- ¼ de taza (60 ml) de crema para montar 35 % (aprox.)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

### INSTRUCCIONES:

1. Mezclar la harina, la levadura y la sal. Reservar.
2. En un cuenco, mezclar con una batidora eléctrica la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia ligera y cremosa. Añadir los huevos, uno a la vez, incorporando por completo uno antes de agregar el siguiente. Incorporar la vainilla.
3. Con la batidora a baja velocidad, añadir la mezcla de harina en 3 partes, alternando con la leche en 2 partes, comenzando y terminando con la mezcla de harina, y raspando las paredes del cuenco tras añadir cada parte si es necesario.
4. Rellenar los moldes con la pasta, con ayuda de una cuchara, y llenar hasta 3 mm (0,25") del borde del molde. No llenar demasiado.
5. Volver a cerrar la tapa y comenzar la cocción. Cuando deje de salir vapor, las magdalenas estarán listas. Se pueden cocinar más tiempo, hasta obtener el color deseado, o hasta que si se inserta un palillo en las magdalenas, éste salga limpio.
6. Retirar las magdalenas de los moldes y dejar que se enfríen por completo antes de aplicar el glaseado.

### Glaseado de vainilla:

1. Batir la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y espumosa. Con una batidora a baja velocidad, batir el azúcar glass, la crema, la vainilla y la sal hasta obtener una consistencia lisa. Agregar hasta 2 cucharadas (30 ml) más de crema si fuera necesario. Aumentar la velocidad y batir durante 1 o 2 minutos, o hasta que el glaseado sea ligero y espumoso.
2. Verter el glaseado en una manga repostera con punta redondeada. Apretar la manga pastelera para decorar las magdalenas. Se puede asimismo utilizar una cuchara para verter el glaseado en una bolsa de plástico con cierre y cortar una de las esquinas. Apretar la bolsa para decorar las magdalenas, o untar el glaseado directamente sobre las magdalenas con ayuda de una cuchara.



## MAGDALENAS DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

- $\frac{3}{4}$  de taza (187,5 ml) de cacao en polvo
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas (375 ml) de harina común, tamizada
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharaditas (7,5 ml) de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$  cucharadita (2,5 ml) de sa
- $\frac{1}{2}$  taza (125 ml) de mantequilla sin sal, reblandecida
- 1 taza (250 ml) de azúcar
- 2 huevos a temperatura ambiente
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas (375 ml) de lecheà
- Glaseado de vainilla (ver receta en la página anterior)



### INSTRUCCIONES:

1. En un cuenco, tamizar el caco, la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Reservar.
2. En otro cuenco aparte, mezclar con una batidora eléctrica la mantequilla y el azúcar durante unos 5 minutos o hasta que la mezcla alcance un color claro y una consistencia ligera. Incorporar los huevos, uno a uno, batiendo bien tras agregar cada uno. Añadir la vainilla y mezclar. Incorporar los ingredientes secos reservados en tres partes, alternando con la leche (comenzar y terminar con los ingredientes secos).
3. Rellenar los moldes para magdalenas con la pasta, con ayuda de una cuchara, hasta 3 mm (0,25") del borde del molde. No llenar demasiado.
4. Volver a cerrar la tapa y comenzar la cocción. Cuando deje de salir vapor, las magdalenas estarán listas. Se pueden cocinar más tiempo, hasta obtener el color deseado, o hasta que si se inserta un palillo en las magdalenas, éste salga limpio.
5. Retirar las magdalenas de los moldes y dejar que se enfríen por completo antes de aplicar el glaseado

## **GARANTÍA**

LIMITADA DE UN AÑO.

Esta garantía cubre los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra. Por favor, mantenga su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El producto será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

**Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por el uso negligente o mal uso del producto, incluyendo:**

El incumplimiento de las instrucciones en cuanto a la limpieza regular, el uso para fines comerciales, los accidentes la conexión a un sistema de tensión o voltaje inadecuado, incumplimiento de las instrucciones, desmontaje, reparación o alteración por cualquier persona distinta de un agente autorizado de STARFRIT.

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





**www. Starfrit.com**

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

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



**[www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)**

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