

Starfrit



ELECTRIC HOT-DOG STEAMER CUISEUR VAPEUR ÉLECTRIQUE POUR HOT-DOG VAPORERA ELÉCTRICA PARA HOT DOGS

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

**P.2
P.10
P.18**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024730	120	800	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. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.
- B. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or the base in water or expose to other liquids.
- C. Do not operate the appliance with the water reservoir empty as it could damage the appliance.
- 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 appliance is used near children.
- E. 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.
- 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. Please call the customer service number provided in this user manual.
- 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. DO NOT attempt to move or relocate the appliance while it is in use.
- I. To disconnect 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. Do not operate the appliance directly under kitchen cabinets as it generates steam.
- N. Do not use attachments or accessories not recommended or sold by the product manufacturer.

- O. This product is intended for indoor, non-commercial.
- 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 oven.
- R. Always place the product on a flat, level, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- S. This appliance generates heat and escaping steam during use. Please ensure that proper precautions are taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.
- T. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- U. Use extreme caution when opening the lid as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use utensils to handle hot food.
- V. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- W. All parts must be hand washed, **DO NOT place in the dishwasher.**
- X. While in use, provide adequate space above and around the appliance for air circulation. Do not operate this appliance while it is near or touching curtains, wall coverings, dish towels, clothing or other flammable materials.

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 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.

BEFORE FIRST USE

- Remove all parts. Dispose of packaging.
- Thoroughly wash all parts (except the base) in hot soapy water and dry thoroughly.
WARNING: Do not place any parts in the dishwasher.
- Rinse the steamer base with hot water and dry thoroughly.
WARNING: Do not immerse the steamer base, electrical cord or plug in water or any other liquid.
- Assemble the appliance. Refer to Fig. 2

TO ASSEMBLE

NOTE: All parts are marked with a letter from A to F to indicate the order of assembly. A quick-guide for assembly and storage could be found under the lid (Fig. 1).

- First, place the steamer base (A) on a flat level surface and place the drip tray on top of the steamer base.
- Place the sausage steamer (B) on top of the steamer base (A), make sure it sits flat.
NOTE: You can also place the bread steamer directly on top of the steamer base
- Insert the sausage tray (C) inside the sausage steamer (B).
- Place the bread steamer (D) on top of sausage steamer (B), make sure it sits flat.
- Insert the bread tray (E) inside the bread steamer (D).
- Place the lid (F) on top of the bread steamer (D). Use the side locking clips to securely attach the lid.

Fig.1

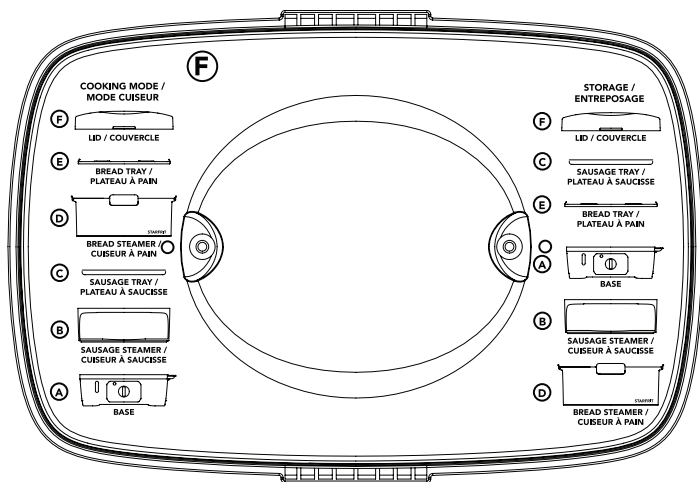
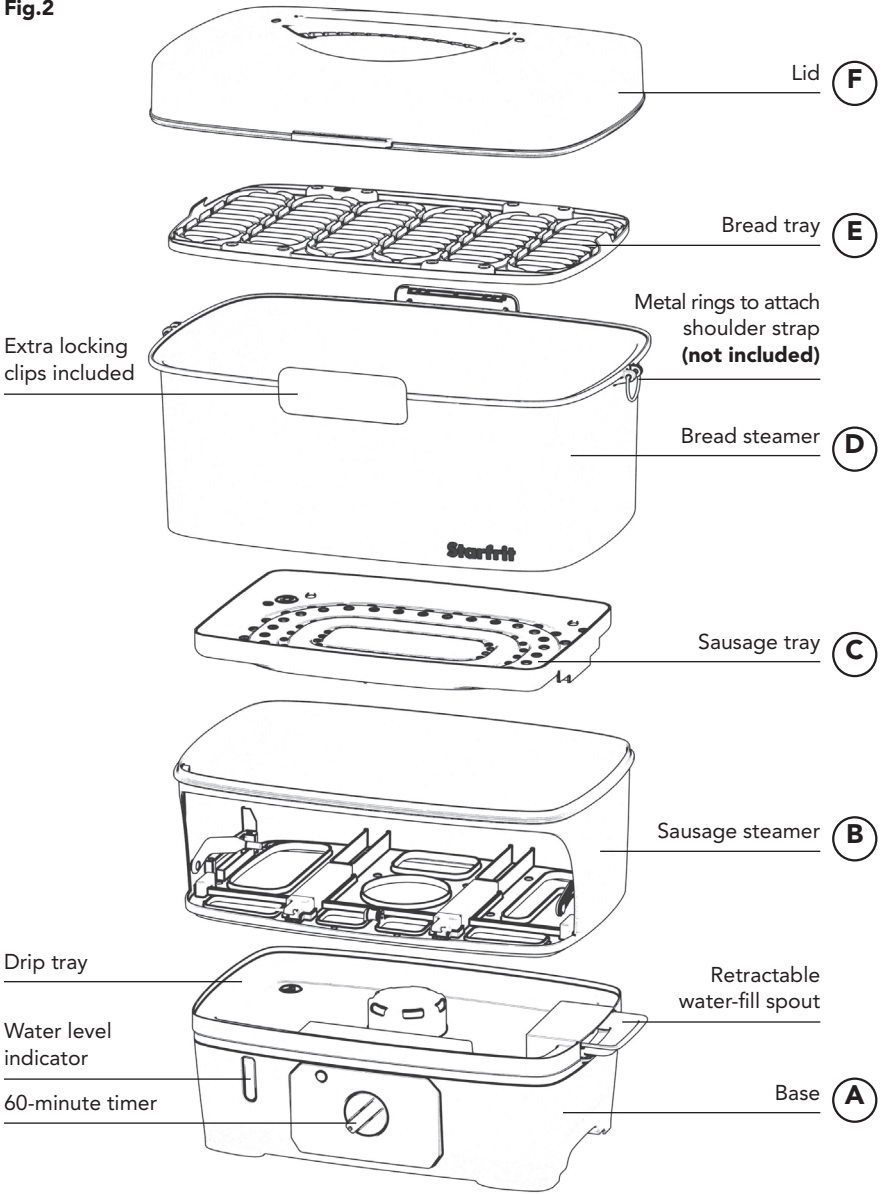


Fig.2



TO USE

(READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE)

WARNING: Do not operate the appliance directly under kitchen cabinets.

WARNING: Never operate the appliance while it is empty as it will damage the appliance.

- A. Place the appliance on a flat, stable heat resistant surface. Open the water-fill spout on the side of the appliance and fill the steamer base with water to the MAX line. Do not over-fill.

(Fig. 3).

NOTE: Always ensure the water level is at MIN level before operating the appliance.

Never use any liquids other than water.



Fig.3

- B. Open the sliding door on the sausage steamer to access the sausage tray. Place up to 12 sausages on the tray and close the door.
- C. Open the lid to access the bread steamer and place up to 12 buns. Use the markings on the bread tray to avoid obstructing the steam vents located on each side of the bread tray. Buns should be stacked on two rows.
- D. Plug the power cord into a standard 120-volt AC.
- E. Set the timer to the desired cooking time (maximum of 60 minutes). The LED indicator will illuminate, indicating the product is heating.

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 initially. This is normal.

- F. When cooking time is up, the light will go off and the unit will shut down; unplug the power cord from electrical outlet.

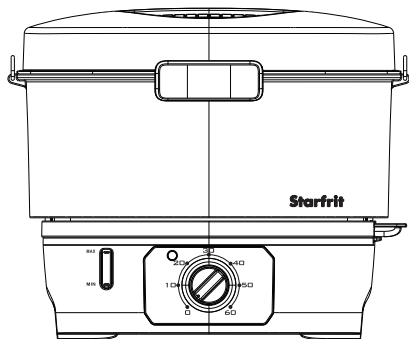
CAUTION: Use extreme caution when opening the lid or sausage steamer during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use tongs utensils to handle hot food.

WARNING: Always unplug the product when not in use.

WARNING: Do not add salt or any other seasonings to the food while steaming.

NOTE: You may use the appliance to steam different foods. Use the bread steamer to steam vegetables and the sausage steamer to steam fish or any other meats. Bread tray must be removed in order to use bread steamer for anything other than bread. To prevent drippings from the bread steamer falling into other foods, use a small plate or tray to steam food.

The bread steamer (D) can be placed directly on the base (A).



STEAMING CHART

FOOD	QUANTITY	STEAMING TIME
Hot-Dogs (6" sausages and buns)	12	12 min
Fish fillets	½ lb.	20 to 22 min
Lobster tails	2 tails	10 to 12 min
Scallops	½ lb.	10 to 12 min
Shrimp	½ lb.	10 to 15 min
Salmon	½ lb.	15 to 18 min
Broccoli		6 to 8 min
Carrots		11 to 13 min
Cauliflower		7 to 9 min
Potatoes		28 to 33 min
Corn on the cob	4	7 to 10 min
Asparagus / squash / Zucchini		9 to 11 min

NOTE: the steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

CLEANING AND STORAGE

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

NOTE: All parts are marked with a letter from A to F to indicate the order of disassembly. A quick-guide for storage could be found under the lid (Fig. 1).

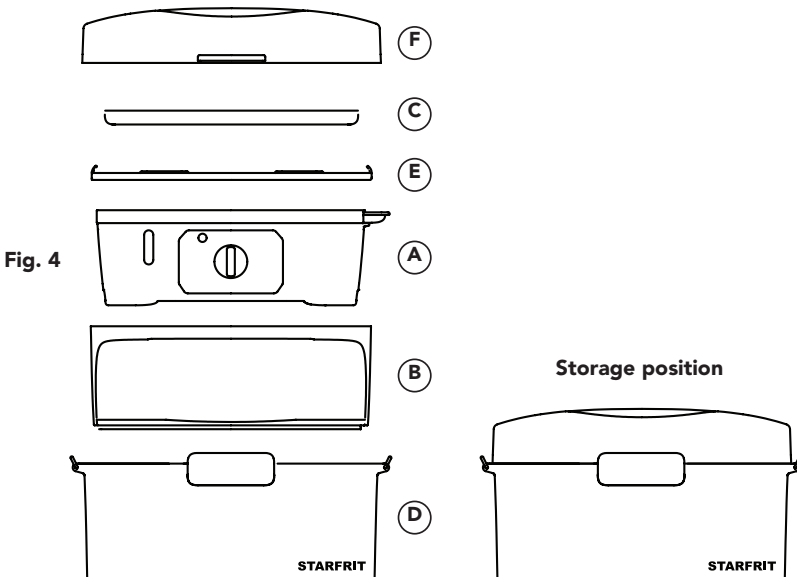
WARNING: DO NOT place any part in the dishwasher. ALL parts must be hand washed.

1. Disassemble all the parts.
2. Drain any remaining water from the steamer base and drip tray.
3. Thoroughly wash all parts (except the base) in hot soapy water and dry thoroughly. Wash after each use.

WARNING: DO NOT wash any part in the dishwasher.

4. Rinse the steamer base with hot water and dry thoroughly.
WARNING: Do not immerse the base, electrical cord or plug in water or any other liquid.
5. Dry thoroughly. Rinse after each use.
6. The appliance is designed with a stackable feature for compact storage and transportation. Refer to **Fig. 4**

NOTE: shoulder rings are included on each side of the appliance to be used with any carrying strap to facilitate transport. CARRYING STRAP IS NOT INCLUDED.



TIPS & RECOMMENDATIONS

- Do not fill the steamer base passed the MAX line.
- Always ensure the water level is NOT lower than the MIN line.
- Never use salt or seasoning during the steaming process. You may season your food once cooking is over.
- If you are steaming large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process.
- Never steam frozen food.
- After several usages, scale deposits may build into the base. This is normal. Descale your appliance regularly using water and vinegar. DO NOT use descaling products.

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.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024730	120	800	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

(LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL)

WARNING: 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 pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants.
- 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 lorsque le réservoir à eau est vide, cela pourrait endommager l'appareil.
- D. 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 par un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- E. Toujours 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.
- 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 d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
- G. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction et toujours le débrancher lorsqu'il ne l'est pas.
- H. NE JAMAIS déplacer l'appareil lorsqu'il est fonction.
- I. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche électrique seulement. Ne jamais tirer sur le cordon électrique.
- J. Prendre les précautions qui s'imposent pour éviter les brûlures, un incendie, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en fonction.
- K. Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
- L. Toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.
- M. À cause de la production de vapeur, il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil sous les armoires de la cuisine.
- N. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant avec cet appareil.

- O. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement et à des fins non commerciales.
- P. 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.
- Q. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur au gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-ondes.
- R. 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.
- S. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur chaude lorsqu'il est en fonction. Les précautions d'usage doivent être prises afin de réduire les risques de brûlures, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.
- 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. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds
- V. Ne jamais utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- W. Toutes les pièces doivent être lavées à la main. NE PAS mettre au lave-vaisselle.
- X. Lorsque l'appareil est en fonction, toujours s'assurer qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable.

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 pour 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 les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- 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 polarisée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.
- Nettoyer toutes les pièces (sauf la base) à l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement.
ATTENTION : Ne laver aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.
- Rincer la base de l'appareil avec de l'eau chaude et sécher complètement
ATTENTION : Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Assembler l'appareil. Voir la Fig. 2.

ASSEMBLAGE

NOTE : Toutes les pièces sont marquées d'une lettre (de A à F) pour indiquer l'ordre dans lequel elles doivent être assemblées. Un résumé des étapes d'assemblage et d'entreposage se trouve à l'intérieur du couvercle (Fig. 1).

- Placer la base du cuiseur vapeur (A) sur une surface plane et à niveau, puis installer le ramasse-gouttes sur la base.
- Placer le cuiseur à saucisses (B) sur la base de l'appareil (A), et s'assurer qu'il est bien à plat.
NOTE : Vous pouvez aussi placer le cuiseur à pain directement sur la base
- Insérer le plateau à saucisses (C) à l'intérieur du cuiseur à saucisses (B).
- Placer le cuiseur à pains (D) au-dessus du cuiseur à saucisses (B), et s'assurer qu'il est bien plat.
- Insérer le plateau à pains (E) à l'intérieur du cuiseur à pains (D).
- Placer le couvercle (F) sur le cuiseur à pains. Utiliser les crochets de verrouillage sur chaque côté pour le fixer solidement.

Fig.1

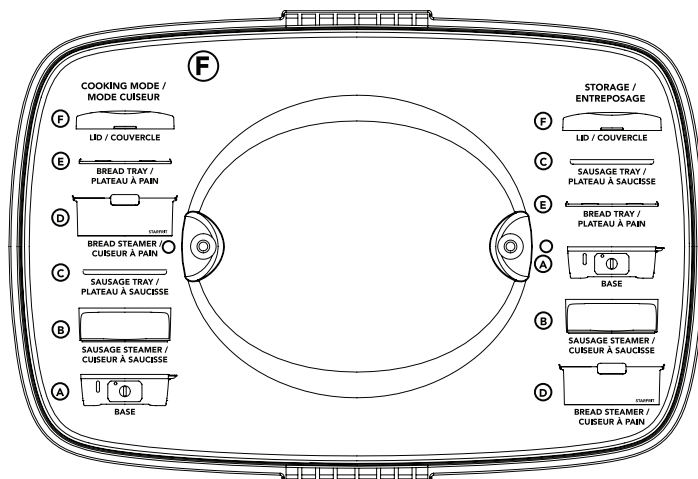
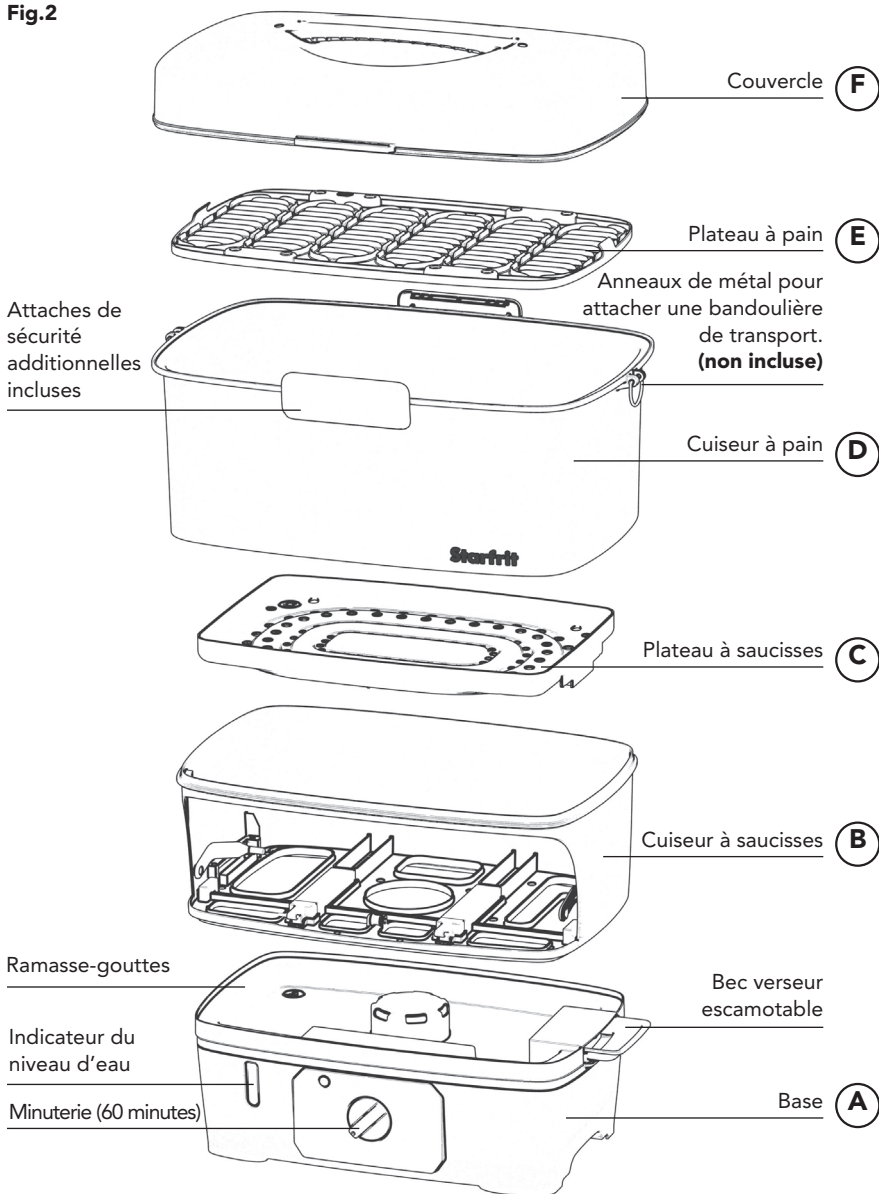


Fig.2



UTILISATION

(LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL)

ATTENTION : Ne pas utiliser l'appareil directement sous des armoires de cuisine.

ATTENTION : Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide, car cela pourrait l'endommager.

- A. Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ouvrir le bec verseur escamotable sur le côté de l'appareil et remplir la base du cuiseur jusqu'à la limite indiquée. Ne jamais dépasser la ligne indiquant la quantité d'eau maximale. (Fig.3).

NOTE : Toujours s'assurer que le niveau d'eau est au-dessus de la marque indiquant le minimum (MIN) avant d'utiliser l'appareil. N'utiliser que de l'eau, aucun autre liquide n'est recommandé.

Fig.3



- B. Ouvrir la porte coulissante du cuiseur à saucisses pour accéder au plateau à saucisses. Placer les saucisses sur le plateau, celui-ci peut accueillir jusqu'à 12 saucisses, puis refermer la porte.
- C. Ouvrir le couvercle pour accéder au cuiseur à pains. Le plateau à pain peut accueillir jusqu'à douze pains à hot-dogs. S'assurer de respecter les marques sur le plateau à pains pour éviter l'obstruction des bouches d'évacuation de la vapeur. Disposer les pains en deux rangées.
- D. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard de 120 V.
- E. Fixer la minuterie au temps de cuisson approprié (maximum de 60 minutes). Un voyant DEL s'illuminera indiquant que l'appareil est en fonction.

NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible que certaines composantes produisent une légère fumée ou de la vapeur en chauffant. Ceci est normal et il n'y a pas lieu de s'en inquiéter.

- F. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le voyant DEL et l'appareil s'éteindront. Débrancher l'appareil avant de l'ouvrir.

ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du cuiseur à saucisses pendant ou après la cuisson, car de la vapeur brûlante s'en échappera et celle-ci pourrait causer des brûlures. Pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses, utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants. Il est préférable de toujours utiliser des pinces pour manipuler les aliments chauds.

ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.

ATTENTION : Ne pas ajouter de sel ni d'autres assaisonnements pendant la cuisson.

NOTE : Il est possible d'utiliser le cuiseur vapeur pour apprêter d'autres aliments. Par exemple, le cuiseur à pains peut être utilisé pour cuire des légumes à la vapeur et le cuiseur à saucisses pour cuire du poisson ou de la viande à la vapeur. Retirer le plateau à pains lorsque le cuiseur à pains est utilisé pour cuire d'autres aliments. Pour éviter que les aliments qui cuisent dans le cuiseur à pain ne s'égouttent sur les aliments qui cuisent en dessous, il est recommandé d'utiliser une petite assiette ou un plateau.

Le cuiseur à pains (D) peut-être placé directement sur la base (A).

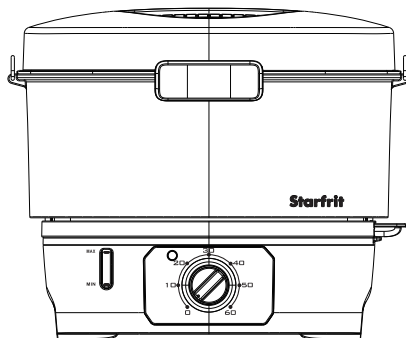


TABLEAU POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON
Hot-dogs (Saucisses et pains de 6")	12	12 min.
Filets de poisson	225 g (½ lb.)	20 à 22 min.
Queues de homards	2	10 à 12 min.
Pétoncles	225 g (½ lb.)	10 à 12 min.
Crevettes	225 g (½ lb.)	10 à 15 min.
Saumon	225 g (½ lb.)	15 à 18 min.
Brocoli		6 à 8 min.
Carottes		11 à 13 min.
Chou-fleur		7 à 9 min.
Pommes de terre		28 à 33 min.
Épis de maïs	4	7 à 10 min.
Asperges/courges/courgettes		9 à 11 min.

NOTE : Ce tableau est à titre indicatif seulement. Le temps de cuisson réel pourrait varier.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

ATTENTION : Avant de manipuler et de nettoyer l'appareil après utilisation, le laisser refroidir complètement et s'assurer qu'il est débranché.

NOTE : Toutes les pièces sont identifiées d'une lettre (de A à F) pour indiquer l'ordre dans lequel elles doivent être assemblées. Un résumé des étapes d'assemblage et d'entreposage se trouve à l'intérieur du couvercle (Fig. 1).

ATTENTION : Toutes les pièces de l'appareil doivent être lavées à la main. Aucune pièce de l'appareil ne va au lave-vaisselle.

1. Démonter l'appareil.
2. Égoutter la base et le ramasse-gouttes de tout liquide restant.
3. Laver soigneusement toutes les pièces de l'appareil, à l'exception de la base, à l'eau chaude savonneuse et sécher complètement. Toutes les pièces de l'appareil doivent être nettoyées après chaque utilisation.

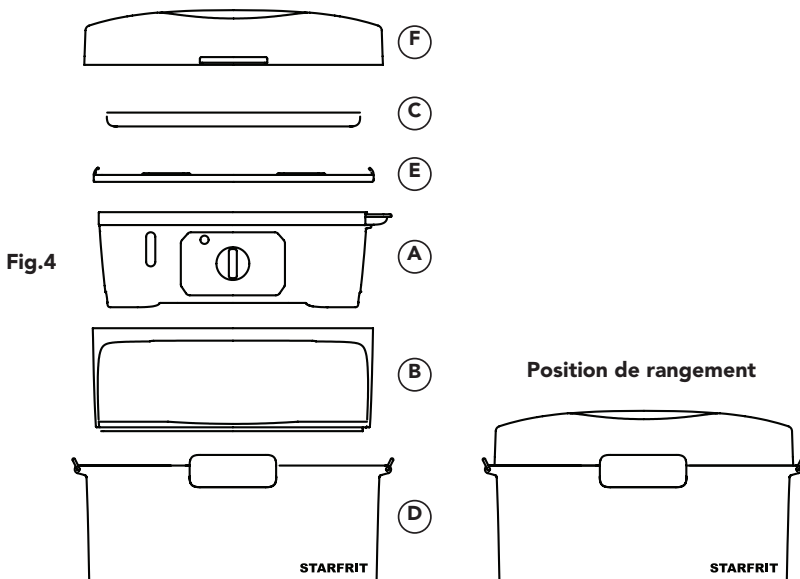
ATTENTION : Ne pas mettre les pièces de cet appareil dans le lave-vaisselle.

4. Rincer la base du cuiseur vapeur à l'eau chaude et sécher complètement.

ATTENTION : Ne pas immerger la base du cuiseur vapeur, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

5. Sécher complètement. Toutes les pièces de l'appareil doivent être nettoyées après chaque utilisation.
6. L'appareil est conçu de sorte que les pièces s'emboîtent et se superposent de façon compacte pour faciliter son entreposage et son transport. Voir la **FIG. 4**.

NOTE : Des anneaux de métal sont fixés de chaque côté de l'appareil pour faciliter son transport à l'aide d'une bandoulière de transport. **LA BANDOULIÈRE DE TRANSPORT N'EST PAS INCLUSE.**



CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Ne jamais remplir la base du cuiseur vapeur au-delà de la limite maximale indiquée (MAX).
- Toujours s'assurer que le niveau d'eau est au-dessus de la limite minimale indiquée (MIN).
- Ne pas ajouter de sel ou tout autre assaisonnement durant la cuisson à la vapeur. Assaisonner les aliments une fois la cuisson terminée.
- Lors de la cuisson de grande quantité de nourriture, il est recommandé de tourner les aliments à la mi-cuisson.
- Ne jamais cuire d'aliments surgelés.
- Après plusieurs utilisations, un dépôt de tartre peut s'accumuler sur la base du cuiseur vapeur. Ceci est normal. Pour procéder au détartrage, utiliser un mélange d'eau et de vinaigre. **NE PAS UTILISER DE PRODUIT DÉTARTRANT.**

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.

Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil font partie de ce que l'on considère comme une usure normale, elles n'affectent en rien la performance de l'appareil et ne sont pas couvertes par cette garantie.

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



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

No. de artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024730	120	800	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

(LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO)

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

- A. No tocar las superficies calientes. Usar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves.
- B. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable eléctrico, el enchufe ni la base en agua, ni exponer a otros líquidos.
- C. No operar el aparato con el tanque de agua vacío, ya que podría dañarlo.
- D. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando el aparato se utilice en presencia de niños.
- E. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo y cuando no esté siendo utilizado. Permitir que se enfríe por completo antes de montarlo, desmontarlo, cambiarlo de sitio o limpiarlo.
- F. No operar el aparato si tiene el cable o el 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. Favor de llamar al número de atención al cliente proporcionado en este manual.
- G. No dejar el aparato sin supervisión mientras no esté en uso. Desconectar siempre el aparato del enchufe cuando no se esté utilizando.
- H. NO intentar mover o cambiar de sitio el aparato mientras se esté utilizando.
- I. Para desconectar el aparato, tirar directamente del enchufe, y no del cable eléctrico.
- J. Tomar todas las medidas necesarias para evitar quemaduras, incendios, lesiones o daños materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su uso.
- K. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- L. Usar el aparato en un área bien ventilada.
- M. No operar el aparato directamente bajo los armarios de la cocina, ya que genera vapor.
- N. No usar accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato.
- O. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interiores. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.

- P. No permitir que el cable del adaptador 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 de convección o microondas caliente.
- R. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. No se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- S. Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Asegurarse de tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios, lesiones o daños materiales.
- T. Conectar el aparato a un enchufe de fácil acceso, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- U. Adoptar las precauciones necesarias al abrir la tapa o la bandeja de vapor durante la cocción, o después. Saldrá vapor caliente que puede causar escaldaduras.
- V. No usar el aparato con otro fin que no sea aquél para el que se ha diseñado.
- W. Todos los componentes deben lavarse a mano. NO meter en el lavaplatos.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

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 para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UNA EXTENSIÓN PARA EL CABLE SI SE ADOPTAN MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Minimizar el riesgo de sobrecalentamiento usando el cable más corto posible homologado por UL o ETL.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- Nunca usar un cable alargador sencillo 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 la medida de seguridad del enchufe polarizado.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- A. Retirar todos los componentes. Desechar todo el empaçado.
- B. Lavar a fondo todos los componentes (excepto la base) con agua caliente jabonosa y secar por completo. **ADVERTENCIA:** No colocar ningún componente en el lavaplatos.
- C. Aclarar la base de la vaporera con agua caliente y secar por completo. **ADVERTENCIA:** No sumergir la base de la vaporera, el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni ningún otro líquido.
- D. Montar el aparato.

MONTAJE

NOTA: Cada componente está marcado con una letra entre A-F para indicar el orden del montaje. Puede encontrarse una guía rápida de montaje y almacenamiento bajo la tapa (Fig. 1).

- A. Primero, colocar la base de la vaporera (A) sobre una superficie plana y colocar la bandeja de goteo sobre la base de la vaporera.
- B. Colocar la vaporera de salchichas (B) sobre la base de la vaporera (A), asegurándose de que queda nivelada.
NOTA: Se puede asimismo colocar la vaporera de pan directamente sobre la base de la vaporera.
- C. Insertar la bandeja de salchichas (C) dentro de la vaporera de salchichas (B).
- D. Colocar la vaporera de pan (D) sobre la vaporera de salchichas (B), asegurándose de que queda nivelada.
- E. Insertar la bandeja de pan (E) dentro de la vaporera de pan (D).
- F. Colocar la tapa (F) sobre la vaporera de pan (D). Usar las abrazaderas laterales para asegurar bien la tapa.

Fig.1

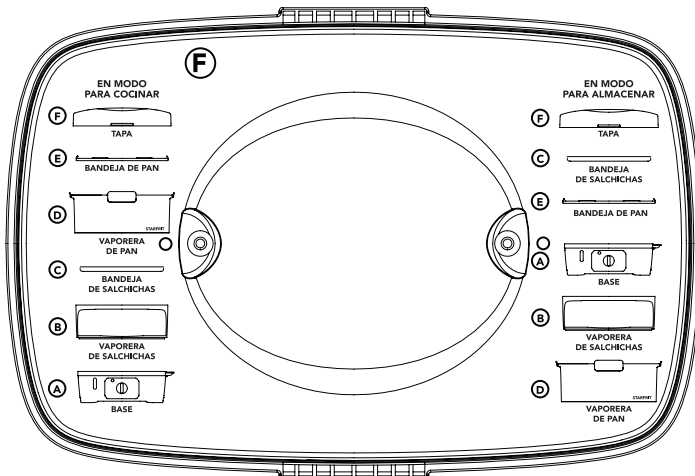
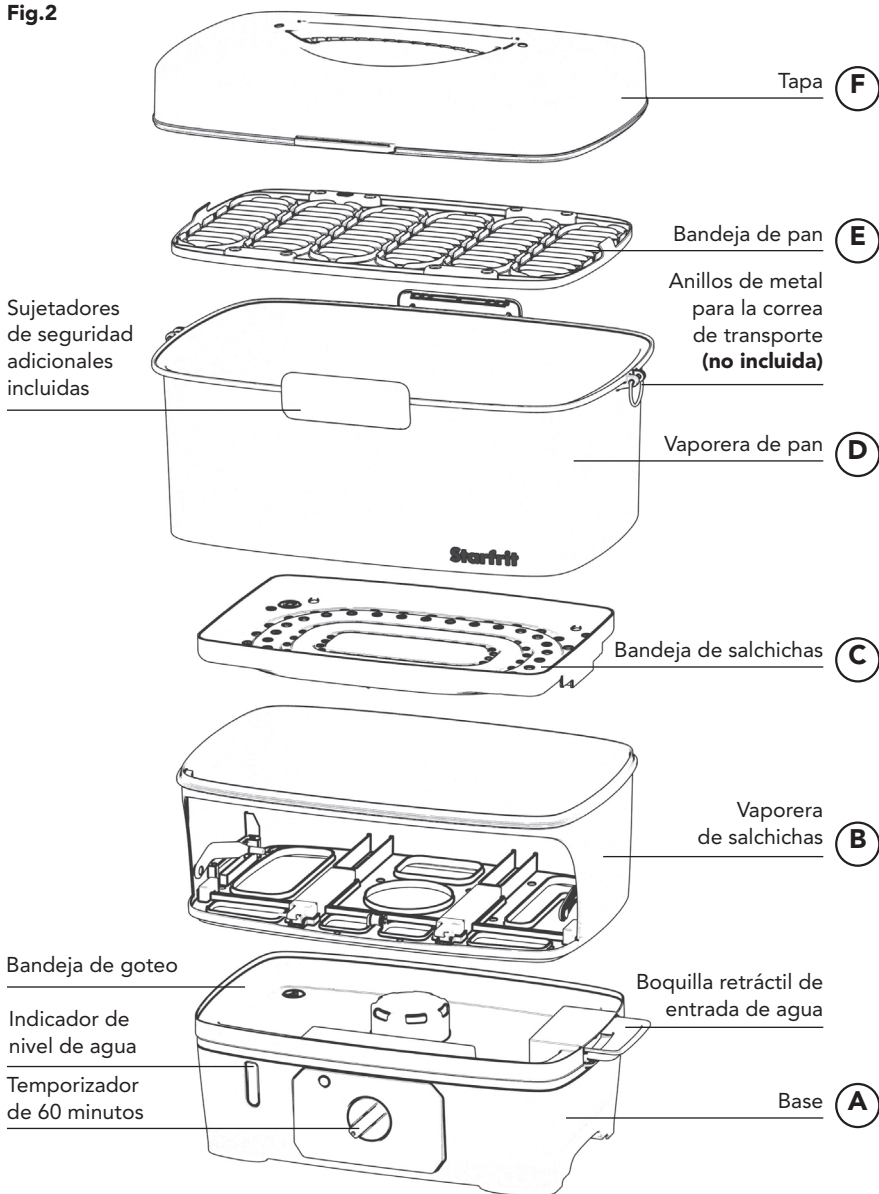


Fig.2



UTILIZACIÓN

(LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO)

ADVERTENCIA: No operar el aparato directamente bajo armarios de cocina.

ADVERTENCIA: No operar nunca el aparato cuando está vacío, ya que resultará dañado.

- A. Colocar el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Abrir la boquilla de llenado de agua ubicada en el lateral del aparato y llenar la base de la vaporera hasta la línea de MAX. No superar esta línea. (Fig. 3).

NOTA: Asegurarse siempre de que el nivel de agua está al menos al nivel MIN antes de operar el aparato. No utilizar ningún otro líquido que no sea agua.

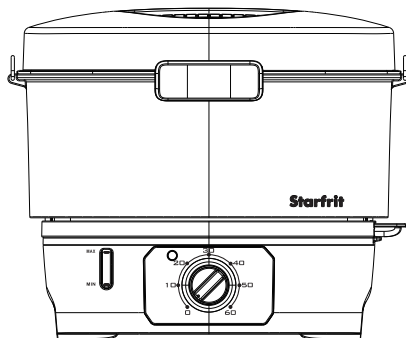
Fig.3



- B. Abrir la puerta corredera de la vaporera de salchichas para acceder a la bandeja de salchichas. Colocar hasta 12 salchichas y cerrar la puerta.
- C. Abrir la tapa para acceder a la vaporera de agua y colocar hasta 12 panes. Utilizar las marcas ubicadas en la bandeja de pan para no obstruir las rejillas de vapor ubicadas a ambos lados de la bandeja de pan. Se deben colocar los panes en dos hileras.
- D. Enchufar el cable eléctrico en un enchufe estándar de CA de 120 voltios.
- E. Programar el temporizador con el tiempo de cocción deseado (máximo de 60 minutos). El indicador LED se iluminará, indicando que el aparato se está calentando.
NOTA: Debido al calentamiento inicial de los materiales utilizados para la fabricación del producto, se creará un ligero humo/vapor cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal.
- F. Cuando termine el tiempo de cocción, la luz se apagará y la unidad también; desconecte el cable de poder de la toma eléctrica.
ATENCIÓN: Adoptar las precauciones necesarias al abrir la tapa o la vaporera de salchichas durante o después de la cocción. Saldrá vapor caliente que podría causar escaldamientos. Usar guantes protectores o de horno para evitar quemaduras o lesiones graves. Usar siempre pinzas para manipular los alimentos calientes.
ADVERTENCIA: Desenchufar siempre el aparato cuando no se esté utilizando.
ADVERTENCIA: No añadir sal ni ningún otro aderezo a los alimentos mientras se están cocinando.

NOTA: Se puede utilizar el aparato para cocinar al vapor diversos alimentos. Se puede utilizar la vaporera de pan para cocinar verduras y la vaporera de salchichas para cocinar pescado o carne. Debe retirarse la bandeja de pan para utilizar la vaporera de pan con otros alimentos. Para evitar que caiga el goteo de la vaporera de pan sobre otros alimentos, utilizar un pequeño plato o bandeja para cocinar dichos alimentos.

La Vaporera de pan (D) puede ser colocada directamente sobre la base (A)



GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
Hot-Dogs (salchichas y panecillos de 6")	12	12 min
Filetes de pescado	½ lb.	20 a 22 min
Colas de langosta	2	10 a 12 min
Callos de hacha	½ lb.	10 a 12 min
Camarones	½ lb.	10 a 15 min
Salmón	½ lb.	15 a 18 min
Brócoli		6 a 8 min
Zanahorias		11 a 13 min
Coliflor		7 a 9 min
Papas		28 a 33 min
Mazorca de maíz	4	7 a 10 min
Espárragos/ calabaza / calabacitas		9 a 11 min

NOTA: Esta tabla sirve únicamente como referencia. Los tiempos de cocción pueden variar.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el producto esté desenchufado de la toma eléctrica y permitir que se enfríe por completo antes de manipularlo o limpiarlo.

NOTA: Cada componente está marcado con una letra entre A-F para indicar el orden del montaje. Puede encontrarse una guía rápida de montaje y almacenamiento bajo la tapa (Fig. 1).

ADVERTENCIA: NO colocar ningún componente en el lavaplatos. TODOS los componentes deben lavarse a mano.

1. Desmontar todos los componentes.
2. Retirar el agua sobrante de la base de la vaporera y la bandeja de goteo.
3. Lavar concienzudamente todos los componentes (excepto la base) con agua caliente jabonosa, y secar por completo. Lavar tras cada uso.

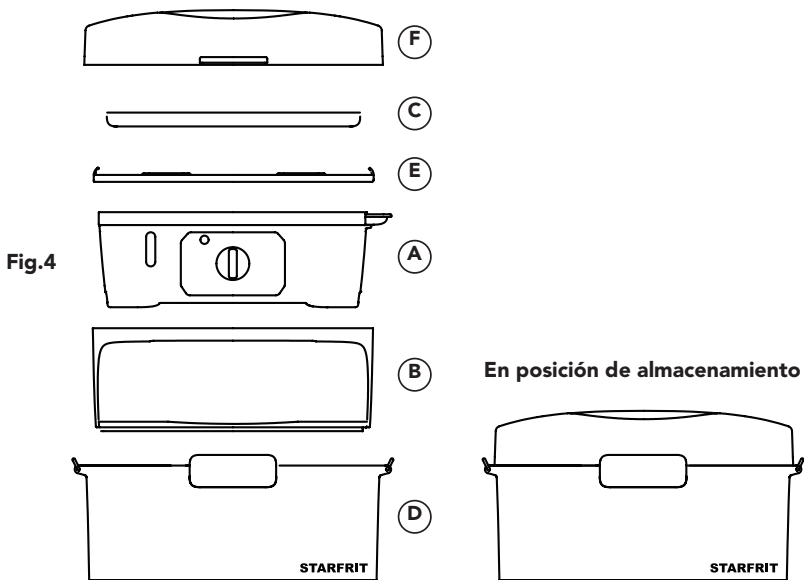
ADVERTENCIA: NO lavar ningún componente en el lavaplatos.

4. Aclarar la base de la vaporera con agua caliente y secar por completo.

ADVERTENCIA: No sumergir la base, cable eléctrico ni enchufe en agua ni ningún otro líquido.

5. Secar por completo. Aclarar tras cada uso.
6. Los componentes del aparato están diseñados para poder apilarse y así almacenarse y transportarse con mayor facilidad. Consultar **Fig. 4**

NOTA: Existen anillas a ambos lados del aparato para insertar una correa y facilitar el transporte del mismo. LA CORREA DE TRANSPORTE NO ESTÁ INCLUIDA.



CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- No llenar la base de vapor más allá de la línea MAX.
- Asegurarse siempre de que el nivel de agua NO esté por debajo de la línea MIN.
- No usar nunca sal ni aderezos durante el proceso de cocción. Se pueden aderezar los alimentos una vez cocinados.
- Si se cocinan cantidades grandes de alimentos, mover dichos alimentos a mitad del proceso de cocción.
- No cocinar al vapor alimentos congelados.
- Tras varios usos, es posible que se acumulen depósitos de cal en la base. Esto es normal. Retirar la cal con regularidad utilizando agua y vinagre. NO utilizar productos descalcificadores.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo 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 se 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 manchas, decoloraciones o raspaduras en el interior o exterior del aparato constituyen un uso normal, no afectan a su desempeño y no están cubiertas por esta garantía.

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrít. Todas las decisiones serán finales.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

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



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT