

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.12
P.22**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024732	120	800	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. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.
- B. To protect against electric shock, DO NOT immerse, power cord, plug or appliance 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 appliance out of the reach of children, domestic pets and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- E. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use.
- F. ALWAYS unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To unplug, pull directly on the plug—DO NOT pull on the power cord.
- G. DO NOT operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- H. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address:
www.starfrit.com/en/contact-us
- I. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- J. Take the proper precautions to prevent burns, fire, personal injury or property damage, as this appliance generates heat and steam during operation.
- K. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- L. Use the appliance in a well-ventilated area.

- M. DO NOT operate the appliance directly under kitchen cabinets as it generates steam.
- N. DO NOT use attachments not recommended or not sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- O. This appliance is intended for indoor, household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose. This appliance is intended for countertop use only.
- P. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the appliance to spill and possibly cause burns or injuries.
- Q. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven as it may cause this appliance to melt. KEEP AWAY from any source of heat.
- R. ALWAYS place the appliance on a flat, stable surface—it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces. DO NOT move the appliance while it is in use as the hot water may spill and cause burns.
- 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. 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.
- U. All parts must be hand-washed, **DO NOT place in the dishwasher.**
- V. 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 appliance.
- 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

PARTS AND COMPONENTS



BEFORE INITIAL USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

- A. Remove and discard any packaging, sticker, or promotional labels/materials before first use.
- B. Thoroughly wash all parts (except the STEAMER BASE **[A]**) in hot soapy water and dry thoroughly.

WARNING: DO NOT place any parts in the dishwasher.

- C. Rinse the STEAMER BASE **(A)** with hot water and dry thoroughly.

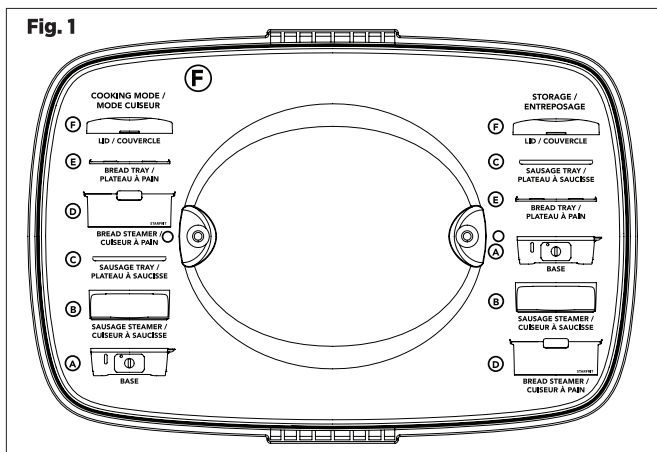
WARNING: DO NOT immerse the STEAMER BASE **(A)**, electrical cord or plug in water or any other liquid.

- D. Assemble the appliance. Refer to **ORDER OF ASSEMBLY-COOKING MODE**.

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 **(F)**. (Fig. 1)



ORDER OF ASSEMBLY - COOKING MODE

1. First, place the STEAMER BASE **(A)** on a flat level surface and place the DRIP TRAY on top of the STEAMER BASE **(A)**.
2. 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 **(D)** directly on top of the STEAMER BASE **(A)**.
3. Insert the SAUSAGE TRAY **(C)** inside the SAUSAGE STEAMER **(B)**.
4. Place the BREAD STEAMER **(D)** on top of SAUSAGE STEAMER **(B)**, make sure it sits flat.
5. Insert the BREAD TRAY **(E)** inside the BREAD STEAMER **(D)**.
6. Place the LID **(F)** on top of the BREAD STEAMER **(D)**. Use the side LOCKING CLIPS to securely attach the LID **(F)**.

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: DO NOT operate the appliance directly under kitchen cabinets. Provide adequate space above and around the appliance for air circulation.

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

1. Place the appliance on a flat, stable heat resistant surface
2. Open the WATER-FILL SPOUT on the side of the appliance and fill the STEAMER BASE (A) with water to the MAX line. DO NOT overfill. (Fig. 2)

NOTE: ALWAYS ensure the water level is at MIN level before operating the appliance. NEVER use any liquids other than water.

3. Open the SLIDING DOOR on the SAUSAGE STEAMER (B) to access the SAUSAGE TRAY (C). Place up to 12 sausages on the SAUSAGE TRAY (C) and close the DOOR.
4. Open the LID (F) to access the BREAD STEAMER (D) and place up to 12 buns. Use the markings on the BREAD TRAY (E) to avoid obstructing the STEAM VENTS located on each side of the BREAD TRAY (E). Buns should be stacked on two (2) rows.
5. Plug the power cord into a standard 120-volt AC.
6. Set the timer to the desired cooking time (maximum of 60 minutes). The LED indicator will illuminate, indicating the appliance is heating.
7. 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 (F) or SAUSAGE STEAMER (B) 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 appliance when not in use.

WARNING: DO NOT add salt or any other seasonings to the food while steaming.



8. The BREAD STEAMER (D) can be placed directly on the BASE (A). (Fig. 3)

NOTE: You may use the appliance to steam different foods. Use the BREAD STEAMER (D) to steam vegetables and the SAUSAGE STEAMER (B) to steam fish or any other meats. BREAD TRAY (E) must be removed in order to use BREAD STEAMER (D) for anything other than bread. To prevent drippings from the BREAD STEAMER (D) falling into other foods, use a small plate or tray to steam food. (Fig. 4)

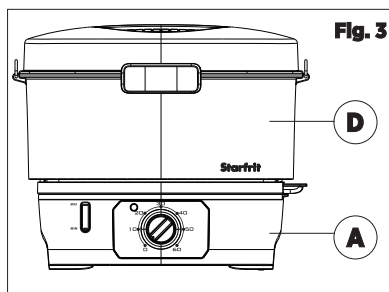


Fig. 3

Fig. 4



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
SHRIMPS	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.

TIPS & RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tips:

- DO NOT fill the STEAMER BASE **(A)** 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 STEAMER BASE **(A)**. This is normal. Descale your appliance regularly using water and vinegar. DO NOT USE DESCALING PRODUCTS.

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 **(F)**. Refer to Fig. 1.

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

1. Disassemble all the parts.
2. Drain any remaining water from the STEAMER BASE **(A)** and DRIP TRAY.
3. Thoroughly wash all parts (except the STEAMER BASE **[A]**) 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 **(A)** with hot water and dry thoroughly.

WARNING: DO NOT immerse the STEAMER BASE **(A)**, 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. **(Fig. 5)**

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

ORDER OF ASSEMBLY - STORAGE

Fig. 5



STORAGE POSITION



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 appliance 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 appliance including failure to clean the appliance 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, discolouration 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)
024732	120	800	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Pour réduire le risque d'incendies, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines ou des gants de protection pour éviter les brûlures ou les blessures graves.
- B. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.
- C. NE PAS utiliser l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide, cela pourrait endommager l'appareil.
- D. Garder l'appareil hors de portée des enfants, des animaux domestiques et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience. 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'enfants.
- E. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- F. TOUJOURS débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de changer un accessoire, de le nettoyer ou de le déplacer. Pour le débrancher, toujours tirer sur la fiche électrique et non sur le cordon d'alimentation.
- G. 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.
- H. 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
- I. Brancher l'appareil dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être débranché facilement en cas d'urgence.
- J. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies, les blessures ou les dommages matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement.

- K. NE JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- L. Utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- M. NE PAS faire fonctionner l'appareil directement sous les armoires de cuisine, car il génère de la vapeur.
- N. NE PAS utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- O. Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur et pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- P. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, au risque de trébucher et de tomber, ou de renverser le contenu chaud de l'appareil et de provoquer des brûlures ou des blessures.
- Q. NE PAS utiliser l'appareil sur ou à proximité d'un four à gaz ou électrique, ou dans un four chaud ou un four micro-ondes. TENIR ÉLOIGNÉ de toute source de chaleur.
- R. TOUJOURS placer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la température. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation, car l'eau chaude peut se répandre et provoquer des brûlures.
- S. Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur lors de son utilisation. Il est important de prendre les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.
- T. Ouvrir le couvercle avec une extrême prudence, car de la vapeur chaude s'en échappe et peut provoquer des brûlures. Utiliser des mitaines ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures ou les blessures graves. Toujours utiliser des ustensiles pour manipuler les aliments chauds.
- U. TOUTES les pièces doivent être lavées à la main, **NE PAS les mettre au lave-vaisselle.**
- V. En cours d'utilisation, prévoir un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil pour permettre la circulation de l'air. Ne pas faire fonctionner cet appareil s'il se trouve à proximité ou en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des torchons, des vêtements ou d'autres matériaux inflammables.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS 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, communiquer 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 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.
- 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

PIÈCES ET COMPOSANTES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- Retirer et jeter tout emballage, autocollant ou étiquette/matériel promotionnel avant la première utilisation.
- Nettoyer toutes les pièces (sauf la BASE DU CUISEUR **[A]**) à l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement.

ATTENTION : NE LAVER AUCUNE PIÈCE DE L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE.

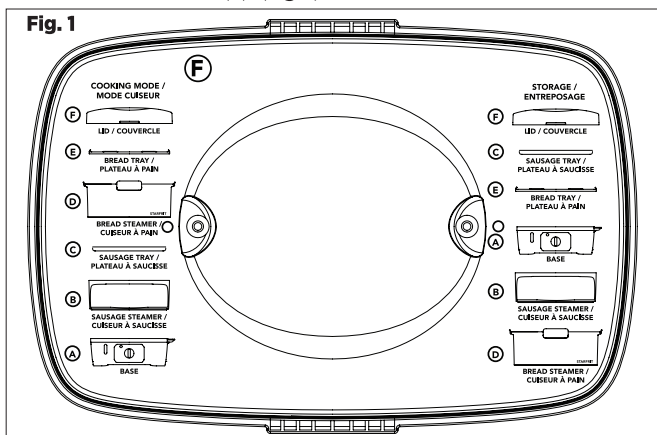
- Rincer la BASE DU CUISEUR **(A)** avec de l'eau chaude et sécher complètement

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 section **ORDRE D'ASSEMBLAGE - MODE CUISEUR**.

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 (F)**. (Fig. 1)



ORDRE D'ASSEMBLAGE - MODE CUISEUR

- Placer la BASE **(A)** du cuit-vapeur sur une surface plane et à niveau, puis installer le RAMASSE-GOUTTES sur la BASE DU CUISEUR **(A)**.
- Placer le CUISEUR À SAUCISSES **(B)** sur la BASE DU CUISEUR **(A)** et s'assurer qu'il est bien à plat.

NOTE : Vous pouvez aussi placer le CUISEUR À PAINS **(D)** directement sur la BASE **(A)**.

- 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 à plat
- Insérer le PLATEAU À PAINS **(E)** à l'intérieur du CUISEUR À PAINS **(D)**.
- Placer le COUVERCLE **(F)** sur le CUISEUR À PAINS **(D)**. Utiliser les CROCHETS DE VERROUILLAGE sur chaque côté pour le fixer solidement.

UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.

1. Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

2. Ouvrir le BEC VERSEUR ESCAMOTABLE sur le côté de l'appareil et remplir la BASE DU CUISEUR **(A)** jusqu'à la limite indiquée. NE JAMAIS dépasser la ligne indiquant la quantité d'eau maximale. **(Fig. 2)**



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.

3. Ouvrir la porte coulissante du CUISEUR À SAUCISSES **(B)** pour accéder au PLATEAU À SAUCISSES **(C)**. Placer les saucisses sur le PLATEAU À SAUCISSES **(C)**, celui-ci peut accueillir jusqu'à douze (12) saucisses, puis refermer la porte.

4. Ouvrir le COUVERCLE **(F)** pour accéder au CUISEUR À PAINS **(D)**. Le PLATEAU À PAINS **(E)** peut accueillir jusqu'à douze (12) pains à hot-dogs. S'assurer de respecter les marques sur le PLATEAU À PAINS **(E)** pour éviter l'obstruction des bouches d'évacuation de la vapeur. Disposer les pains en deux rangées.

5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard de 120 V.

6. 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, de la fumée ou de légères vapeurs peuvent se dégager de l'appareil en raison du processus de réchauffement initial des matériaux. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

7. 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 **(B)** 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.

8. Le CUISEUR À PAINS (D) peut être placé directement sur la BASE DU CUISEUR (A). (Fig. 3)

NOTE : Vous pouvez utiliser l'appareil pour cuire différents aliments à la vapeur. Utiliser le CUISEUR À PAINS (D) pour cuire des légumes et le CUISEUR À SAUCISSES (B) pour cuire du poisson ou d'autres viandes. Le PLATEAU À PAINS (E) doit être retiré pour utiliser le CUISEUR À PAINS (D) pour autre chose que du pain. Pour éviter que les gouttes du CUISEUR À PAINS (D) ne tombent sur d'autres aliments, utiliser une petite assiette ou un plateau pour cuire les aliments à la vapeur. (Fig. 4)

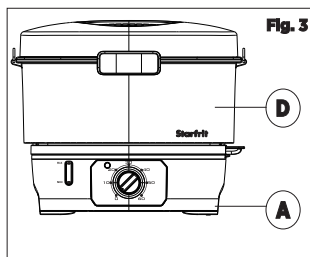


TABLEAU POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

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.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

NOTE : Pour obtenir de meilleurs résultats, lire les recommandations suivantes :

- NE JAMAIS remplir la BASE DU CUISEUR **(A)** 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 **(A)**. Ceci est normal. Pour procéder au détartrage, utiliser un mélange d'eau et de vinaigre.
NE PAS UTILISER DE PRODUIT DÉTARTRANT.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer

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 **(F)**. (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 DU CUISEUR **(A)** et le RAMASSE-GOUTTES de tout liquide restant.
3. Laver soigneusement toutes les pièces de l'appareil, à l'exception de la BASE DU CUISEUR **(A)**, 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 **(A)** à l'eau chaude et sécher complètement.

ATTENTION : NE PAS immerger la BASE DU CUISEUR **(A)**, 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. **(Fig. 5)**

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.

ORDRE D'ASSEMBLAGE - ENTREPOSAGE

Fig. 5



MODE D'ENTREPOSAGE



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 rayures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile constituent une utilisation normale, n'affectent pas les performances 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 USO Y SEGURIDAD

No. artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024732	120	800	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU US

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

- A. NO toque las superficies calientes. Utilice guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves.
- B. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufe o aparato en agua u otros líquidos.
- C. NO UTILICE el aparato cuando el recipiente de agua esté vacío, ya que podría dañarse.
- D. Mantener el applianceo fuera del alcance de niños o mascotas. Este applianceo 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.
- E. Asegúrese de que la TAPA esté bien cerrada antes de usarla.
- F. Desenchufe SIEMPRE el aparato cuando no lo utilice, antes de cambiar los accesorios, limpiarlo o trasladarlo. Para desenchufarlo, tire siempre del enchufe y no del cable de alimentación.
- G. 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 applianceo por su cuenta.
- H. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us.
- I. Conecte el aparato a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectarlo fácilmente en caso de emergencia.
- J. Tome las precauciones necesarias para evitar quemaduras, incendios, lesiones o daños materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento.
- K. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- L. Utilice el applianceo en un área bien ventilada.

- M. NO utilice el aparato directamente debajo de los armarios de la cocina, ya que genera vapor.
- N. NO usar accesorios que no estén recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- O. Este aparato está diseñado para su uso doméstico únicamente. NO utilizar en el exterior ni con propósitos comerciales.
- P. NO deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes, ya que podría tropezar y caer o derramar el contenido caliente del aparato y sufrir quemaduras o lesiones.
- Q. NO utilice el aparato sobre o cerca de un horno de gas o eléctrico, ni en un horno caliente o microondas. MANTÉNGALO alejado de fuentes de calor.
- R. Colocar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. NO se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation, car l'eau chaude peut se répandre et provoquer des brûlures.
- S. Este aparato genera calor y vapor cuando está en uso. Es importante tomar las precauciones necesarias para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.
- T. CEExtreme las precauciones al abrir la TAPA, ya que el vapor caliente se escapa y puede causar quemaduras. Utilice manoplas o guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones graves. Utilice siempre utensilios para manipular alimentos calientes.
- U. TODAS las piezas deben lavarse a mano, **NO meter en el lavavajillas.**
- V. Cuando lo utilice, deje espacio suficiente por encima y alrededor del aparato para que circule el aire. No utilice este aparato si está cerca o en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, paños de cocina, ropa u otros materiales inflamables.

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/una electricista cualificado/a. No modificar la conformación del enchufe. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

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.
- 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

PARTES Y COMPONENTES



ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Retire y deseche cualquier embalaje, pegatina o etiquetas/materiales promocionales antes del primer uso.
- Lavar a fondo todos los componentes (excepto la BASE DE LA VAPORERA **[A]**) con agua caliente jabonosa y secar por completo.

ADVERTENCIA: NO COLOCAR NINGÚN COMPONENTE EN EL LAVAPLATOS.

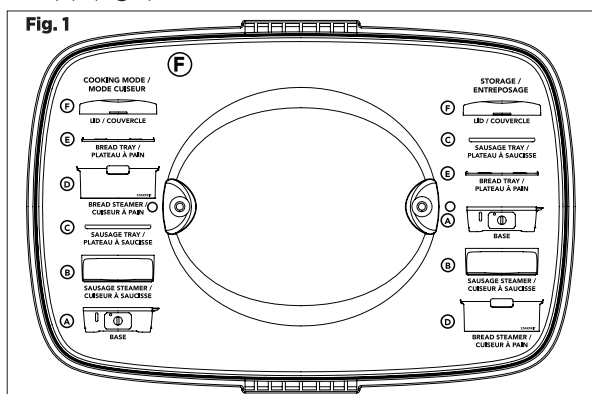
- Aclarar la BASE DE LA VAPORERA **(A)** con agua caliente y secar por completo.

ADVERTENCIA: No sumergir la BASE DE LA VAPORERA **(A)** el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni ningún otro líquido.

- Montar el aparato. Consulte **ETAPAS DE MONTAJE - MODO DE COCCIÓN**.

MONTAJE

NOTA: Cada componente está marcado con una letra entre (A) y (F) para indicar el orden del montaje. Un resume de los etapas de montaje y almacenamiento se encuentra en el interior de la TAPA (F). (Fig. 1)



ETAPAS DE MONTAJE - MODO COCCIÓN

- Primero, colocar la BASE DE LA VAPORERA **(A)** sobre una superficie plana y colocar la BANDEJA DE GOTEO sobre la BASE DE LA VAPORERA **(A)**.
- 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 **(D)** directamente sobre la BASE DE LA VAPORERA **(A)**.

- Insertar la BANDEJA DE SALCHICHAS **(C)** dentro de la VAPORERA DE SALCHICHAS **(B)**.
- Colocar la VAPORERA DE PAN **(D)** sobre la VAPORERA DE SALCHICHAS **(B)**, asegurándose de que queda nivelada.
- Insertar la BANDEJA DE PAN **(E)** dentro de la VAPORERA DE PAN **(D)**.
- Colocar la TAPA **(F)** sobre la VAPORERA DE PAN **(D)**. Usar las ABRAZADERAS LATERALES para asegurar bien la TAPA **(F)**.

USO

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USA

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

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

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.

2. Abrir la BOQUILLA DE LLENADO DE AGUA UBICADA en el lateral del aparato y llenar la BASE DE LA VAPORERA (A) hasta la línea de MAX. NO sobrepase nunca la línea que indica la cantidad máxima de agua. (Fig. 2)

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.



3. Abrir la puerta corredera de la VAPORERA DE SALCHICHAS (B) para acceder a la BANDEJA DE SALCHICHAS (C). Colocar hasta 12 salchichas y cerrar la puerta.

4. Abrir la TAPA (F) para acceder a la VAPORERA DE PAN (D) y colocar hasta 12 panes. Utilizar las marcas ubicadas en la BANDEJA DE PAN (E) para no obstruir las REJILLAS DE VAPOR UBICADAS a ambos lados de la BANDEJA DE PAN (E). Se deben colocar los panes en dos hileras.

5. Enchufar el cable eléctrico en un enchufe estándar de CA de 120 voltios.

6. 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.

7. 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 (F) o la VAPORERA DE SALCHICHAS (B) 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.

8. La VAPORERA DE PAN (D) puede ser colocada directamente sobre la BASE DE LA VAPORERA (A). (Fig. 3)

NOTA: Se puede utilizar el aparato para cocinar al vapor diversos alimentos. Se puede utilizar la VAPORERA DE PAN (D) para cocinar verduras y la VAPORERA DE SALCHICHAS (B) para cocinar pescado o carne. Debe retirarse la BANDEJA DE PAN (E) para utilizar la VAPORERA DE PAN (D) con otros alimentos. Para evitar que caiga el goteo de la VAPORERA DE PAN (D) sobre otros alimentos, utilizar un pequeño plato o bandeja para cocinar dichos alimentos. (Fig. 4)

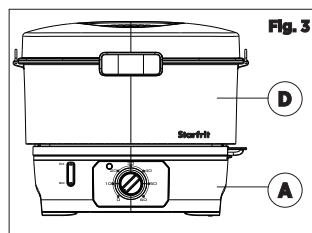


Fig. 4



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.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

NOTA: Para obtener los mejores resultados, lea las siguientes 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.

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 (F). (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 **(A)** y la BANDEJA DE GOTEÓ.
3. Lavar concienzudamente todos los componentes (excepto la BASE DE LA VAPORERA **[A]**) 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 **(A)** con agua caliente y secar por completo.
ADVERTENCIA: NO SUMERGIR la BASE DE LA VAPORERA **(A)**, 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.

ETAPAS DE MONTAJE - ALMACENAMIENTO

Fig. 5



EN POSICIÓN DE ALMACENAMIENTO



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 applianceo será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

Esta garantía no cubre las consecuencias del desgaste normal de las piezas ni los daños debidos a cualquiera de las siguientes causas:

La negligencia o el mal uso de la unidad, incluyendo como resultado de un accidente o la falta de limpieza regular de la unidad, el uso para fines comerciales, o la conexión de la unidad a un voltaje o circuito inadecuado, así como el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o el desmontaje, reparación o alteración de la unidad por cualquier persona que no sea un representante autorizado de STARFRIT.

Las marcas, la decoloración y los pequeños arañazos en el interior y el exterior de la batería de cocina son normales, no afectan al rendimiento y no están cubiertos por esta garantía.

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



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

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

www. Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT