

Starfrit



EGG COOKER
CUISEUR À ŒUFS
HERVIDOR DE HUEVOS

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

P.2
P.9
P.16

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024731	120	400	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- B. Keep the appliance out of the reach of children 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.
- C. 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. 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
- D. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- E. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance.
- F. To disconnect, press the ON/OFF button to the OFF position, then pull the plug from the wall socket—DO NOT pull directly on the power cord. Allow the unit to cool down before assembling, disassembling, moving or cleaning it.
- G. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- H. DO NOT use attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- I. This appliance is intended for indoor, household use. DO NOT use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only.
- J. 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.

- K. 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.
- L. 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 EGG MAKER while it is in use as the hot water may spill and cause burns.
- M. When eggs are ready, be careful when removing the lid, hot steam may cause burns.
- N. Be careful when handling the measuring cup as there is a sharp pin underneath it.
- O. Take the proper precautions to prevent burns, fire, personal injury or property damage, as this appliance generates heat and steam during operation.

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

1. Transparent cover
2. 7- egg steam tray
3. Heating vessel
4. Base
5. POWER button
6. Control knob
7. Measuring cup
8. Pin



BEFORE FIRST USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: HEATING VESSEL will generate high heat, handle with care. DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

1. Remove all packaging material, stickers or label from the appliance.
2. Wash all removable parts & accessories in hot soapy water and dry thoroughly. DO NOT place any parts of the appliance in the dishwasher.
3. Wipe the BASE with a damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: DO NOT immerse the motorized BASE or the power cord in water or any other liquids. DO NOT use abrasive cleaners to clean the product.

TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

NOTE: DO NOT fill with water over the MAX line.

1. Place the EGG COOKER on a stable and even surface.
2. Fill the HEATING VESSEL with a cup of water using provided MEASURING CUP to reach the MAX line.




WARNING: Be careful when handling the MEASURING CUP as there is a sharp PIN underneath it.

3. Gently pierce the large side of the egg with the PIN located on the bottom of the MEASURING CUP.
4. Put desired quantity of eggs (7 Max) on the STEAM TRAY with the punctured side facing up.
5. Place the STEAM TRAY on the BASE.
6. Place the TRANSPARENT COVER over the STEAM TRAY.
7. Plug the EGG COOKER.
8. Set the CONTROL KNOB to the desired setting and switch the EGG COOKER to ON.
9. Once the cooking time is complete, the EGG COOKER will beep.
10. Switch the EGG COOKER to OFF and take out the STEAM TRAY to prevent eggs from further cooking.
11. When the appliance is cold, remove the water from the HEATING VESSEL.

WARNING: Hot steam may cause burns. Be mindful of hot steam from the steam vent on the TRANSPARENT COVER and when removing the TRANSPARENT COVER after operation.

NOTE: Unit is equipped with Boil-Dry protection.

CONTROL KNOB

MEDIUM / LARGE / EXTRA LARGE EGGS		
ICON	RESULT	TIME (min.)
	SOFT Boil	-9 min.
	MEDIUM Boil	-12 min.
	HARD Boil	-16 min.

*This cooking chart is for reference only. Results may vary.

*Adjust the position of the knob to your preferred result

TIPS & RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tip.

- Pierce the large side of the egg before steaming.
- Place steamed eggs into ice water to cool it down, preventing it from further cooking.
- Ice water will also facilitate the peeling of the eggs.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and the HEATING VESSEL has completely cooled off before handling or cleaning the appliance.

CLEANING

NOTE: Clean the appliance after each use.

1. Disassemble all parts & accessories.
2. Wash removable parts by hand in hot, soapy water.
NOTE: DO NOT place any parts of the product in a dishwasher.
3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the BASE with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STORAGE

For convenient storage, there is a cord storage underneath the unit.

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, 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.




RECIPES

DEVILLED EGGS

INGREDIENTS:

- 7 large eggs
- 3 tbsp. (45 ml) of mayonnaise
- 2 tbsp. (30 ml) of Dijon mustard
- Juice of half a lemon
- Salt and pepper to taste
- Cayenne pepper for garnish
- Fresh parsley for garnish

PREPARATION:

- Place the EGG COOKER on a flat, level, stable surface.
- Fill with water until it reaches the MAX line.
- Pierce the large side of each egg with the pin located on the bottom of the MEASURING CUP.
- Put 7 eggs on the STEAM TRAY with the punctured side facing up.
- Place STEAM TRAY on the BASE.
- Place TRANSPARENT COVER over the STEAM TRAY.
- Plug the EGG COOKER.
- Set the CONTROL KNOB to  and switch the EGG COOKER to ON.
- Once the cooking time is complete, the EGG COOKER will beep.
- Switch the EGG COOKER to OFF and take out the eggs.
- Place eggs in ice water to help cool down and make it easier to peel.
- Once cooled, peel the eggs and vertically cut the eggs in half.
- Scoop out the yolk.
- Mix yolk in a bowl with mayonnaise, Dijon mustard, lemon juice, salt and pepper.
- Mash ingredients together until you obtain a well-mixed and smooth texture.
- You may fill the cavity on the egg white with the mixture by using a spoon or a piping bag for better aesthetics.
- Once filled, you may garnish with cayenne pepper or paprika (if you prefer not spicy) and top it off with some parsley.

Enjoy!



AVOCADO EGG TOASTS

INGREDIENTS:

- 2 large eggs
- 2 slices of bread
- 1 ripe avocado
- Salt and pepper to taste

PREPARATION:

- Place the EGG COOKER on a flat, level, stable surface.
- Fill with water until it reaches the MAX line.
- Pierce the large side of each egg with the pin located on the bottom of the MEASURING CUP.
- Put 2 eggs on the STEAM TRAY with the punctured side facing up.
- Place STEAM TRAY on the BASE.
- Place TRANSPARENT COVER over the STEAM TRAY.
- Plug the EGG COOKER.
- Set the CONTROL KNOB to the desired setting and switch the EGG COOKER to ON.
- While the eggs are cooking, put bread in the toaster.
- Cut avocado in half and remove the pit. Scoop each half of avocado out and slice it horizontally.
- Butter the toasts and place sliced avocados on the toasts.
- Salt and pepper to taste.
- Once the cooking time is complete, the EGG COOKER will beep.
- Switch the EGG COOKER to OFF and take out the eggs.
- Place eggs in ice water to help cool down and make it easier to peel.
- Once cooled, peel the eggs and vertically cut the eggs in half.
- Place eggs over sliced avocados.

Serve!



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024731	120	400	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

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

ATTENTION : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- A. 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.
- B. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants et de personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision étroite d'un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- C. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
- D. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique facilement accessible afin que l'appareil puisse être débranché immédiatement en cas d'urgence.
- E. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage.
- F. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT en position ARRÊT, puis débrancher la fiche de la prise murale — NE PAS tirer directement sur le cordon d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- G. NE JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- H. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
- I. Cet appareil 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.
- J. 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.

- K. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, car vous risqueriez de trébucher et de tomber ou de renverser le contenu chaud de l'appareil, ce qui pourrait provoquer des brûlures ou des blessures.
- L. 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. NE PAS déplacer le CUISEUR À ŒUFS lorsqu'il est en cours d'utilisation, car l'eau chaude pourrait se répandre et provoquer des brûlures.
- M. Lorsque les œufs sont prêts, faire attention en retirant le couvercle, la vapeur chaude peut provoquer des brûlures.
- N. Faire attention en manipulant la tasse à mesurer, car il y a une aiguille pointue en dessous.
- O. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies, les blessures corporelles ou les dommages matériels., car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation.

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, communiquez avec un électricien qualifié. NE JAMAIS modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

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

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

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courts 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

PIÈCES ET COMPOSANTES

1. Couvercle transparent
2. Plateau à vapeur pour 7 œufs
3. Récipient chauffant
4. Base
5. Bouton de mise en marche
6. Bouton de contrôle
7. Tasse à mesurer
8. Aiguille



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

ATTENTION : Le RÉCIPIENT CHAUFFANT génère une forte chaleur, manipuler avec précaution. NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, autocollants ou étiquettes de l'appareil.
2. Laver toutes les pièces amovibles et les accessoires à l'eau chaude savonneuse et les sécher soigneusement. NE PAS mettre les pièces de l'appareil au lave-vaisselle.
3. Essuyer la BASE avec un chiffon humide et sécher soigneusement.

NOTE : NE PAS immerger la BASE motorisée ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. NE PAS utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION




NOTE : NE PAS remplir d'eau au-delà de la ligne MAX.

1. Placer le CUISEUR À ŒUFS sur une surface stable et plane.
2. Remplir le RÉCIPIENT CHAUFFANT d'une tasse d'eau à l'aide de la TASSE À MESURER fournie jusqu'à la ligne MAX.
ATTENTION : Manipuler la TASSE À MESURER avec soin, car elle est munie d'une aiguille acérée.
3. Percer délicatement la plus grosse partie de l'œuf avec l'aiguille située au fond de la TASSE À MESURER.
4. Placer la quantité souhaitée d'œufs (7 maximum) sur le PLATEAU À VAPEUR, le côté perforé vers le haut.
5. Placer le PLATEAU À VAPEUR sur la BASE.
6. Placer le COUVERCLE TRANSPARENT sur le PLATEAU À VAPEUR.
7. Brancher le CUISEUR À ŒUFS.
8. Régler le BOUTON DE CONTRÔLE sur la position souhaitée et mettre le CUISEUR À ŒUFS sur MARCHÉ.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, le CUISEUR À ŒUFS émet un signal sonore.
10. Mettre le CUISEUR À ŒUFS sur ARRÊT et retirer le PLATEAU À VAPEUR pour éviter que les œufs ne continuent à cuire.
11. Lorsque l'appareil est froid, retirer l'eau du RÉCIPIENT CHAUFFANT.

ATTENTION : Faire attention à la vapeur chaude qui s'échappe de l'évent du COUVERCLE TRANSPARENT et lors du retrait de celui-ci après l'utilisation, elle peut provoquer des brûlures.

NOTE : L'unité est équipée d'une protection contre l'ébullition à sec.

BOUTON DE CONTRÔLE

ŒUFS MOYENS / GROS / EXTRA GROS		
ICÔNE	RÉSULTAT	TEMPS (min.)
	Œuf À LA COQUE	-9 min.
	Œuf MOLLET	-12 min.
	Œuf DUR	-16 min.

*Ce tableau de cuisson est présenté à titre informatif seulement. Les résultats peuvent varier.

*Régler le BOUTON DE CONTRÔLE sur le niveau de cuisson souhaitée

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

NOTE : Pour de meilleurs résultats, lire les conseils suivants :

- Percer la plus grosse partie de l'œuf avant de le cuire à la vapeur.
- Placer les œufs cuits à la vapeur dans de l'eau glacée pour les refroidir et éviter qu'ils ne cuisent davantage.
- L'eau glacée facilitera également l'écaillage des œufs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Vérifier que l'appareil est débranché de la prise électrique et complètement refroidi avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

NOTE : Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

1. Démonter toutes les pièces et tous les accessoires.
2. Laver les pièces amovibles à la main dans de l'eau chaude savonneuse.
NOTE : NE PAS mettre les pièces du produit dans un lave-vaisselle.
3. Sécher soigneusement toutes les pièces et tous les accessoires.
4. Essuyer la BASE avec un chiffon doux et humide et le sécher soigneusement.

RANGEMENT

Pour un rangement pratique, un espace de rangement du cordon est prévu sous l'appareil.

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.




RECETTES

ŒUFS FARCIS À LA DIABLE

INGRÉDIENTS :

- 7 gros œufs
- 45 ml (3 c. à soupe) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- Le jus d'un demi-citron
- Sel et poivre au goût
- Piment de Cayenne pour garnir
- Persil frais pour garnir

PRÉPARATION :

- Placer le CUISEUR À ŒUFS sur une surface plane, horizontale et stable.
- Remplir d'eau jusqu'à la ligne MAX.
- Percer le côté large de chaque œuf à l'aide de l'aiguille située au fond de la TASSE À MESURER.
- Placer 7 œufs sur le PLATEAU À VAPEUR, le côté perforé vers le haut.
- Placer le PLATEAU À VAPEUR sur la BASE.
- Placer le COUVERCLE TRANSPARENT sur le PLATEAU À VAPEUR.
- Brancher le CUISEUR À ŒUFS.
- Régler le BOUTON DE CONTRÔLE sur  et mettre le CUISEUR À ŒUFS sur MARCHÉ.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le CUISEUR À ŒUFS émettra un signal sonore.
- Éteindre le CUISEUR À ŒUFS et retirer les œufs.
- Placer les œufs dans de l'eau glacée pour les refroidir et faciliter leur écaillage.
- Une fois refroidis, écaler les œufs et les couper verticalement en deux.
- Retirer le jaune d'œuf à l'aide d'une cuillère.
- Mélanger le jaune d'œuf dans un bol avec la mayonnaise, la moutarde de Dijon, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Écraser les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et bien mélangée.
- Vous pouvez remplir la cavité du blanc d'œuf avec le mélange à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille pour une meilleure esthétique.
- Une fois le mélange rempli, vous pouvez garnir de poivre de Cayenne ou de paprika (si vous préférez le moins épicé) et l'agrémenter d'un peu de persil.



Bonne dégustation!

TOASTS À L'ŒUF ET À L'AVOCAT

INGRÉDIENTS :

- 2 gros œufs
- 2 tranches de pain
- 1 avocat mûr
- Sel et poivre à volonté

PRÉPARATION :

- Placer le CUISEUR À ŒUFS sur une surface plane, horizontale et stable.
- Remplir d'eau jusqu'à la ligne MAX.
- Percer le côté large de chaque œuf à l'aide de l'aiguille située au fond de la TASSE À MESURER.
- Placer 2 œufs sur le PLATEAU À VAPEUR, le côté perforé vers le haut.
- Placer le PLATEAU À VAPEUR sur la BASE.
- Placer le COUVERCLE TRANSPARENT sur le PLATEAU À VAPEUR.
- Brancher le CUISEUR À ŒUFS.
- Régler le bouton de contrôle sur la valeur souhaitée et mettre le CUISEUR À ŒUFS sur MARCHÉ.
- Pendant que les œufs cuisent, mettre le pain dans le grille-pain.
- Couper l'avocat en deux et retirer le noyau.
- Retirer chaque moitié d'avocat et la couper en tranches horizontales.
- Beurrer les toasts et y déposer les tranches d'avocat.
- Saler et poivrer à volonté.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le CUISEUR À ŒUFS émettra un signal sonore.
- Éteindre le CUISEUR À ŒUFS et retirer les œufs.
- Placer les œufs dans de l'eau glacée pour les refroidir et faciliter leur écaillage.
- Une fois refroidis, écaler les œufs et les couper verticalement en deux.
- Déposer les œufs sur des tranches d'avocat.

Servir!



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No. artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Capacidad (g)
024731	120	400	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

PRECAUCIÓN: Al utilizar aparatos eléctricos, deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación, o la base en agua ni en ningún otro líquido.
- B. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños y de las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- C. 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 aparato 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
- D. Conectar el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato rápidamente en caso de emergencia.
- E. Desenchufar el aparato de la red eléctrica cuando no se esté utilizando o antes de limpiarlo. Dejar enfriar el aparato antes de montarlo, desmontarlo, trasladarlo o limpiarlo.
- F. Para desconectar el aparato, presionar el botón ON/OFF en la posición OFF, luego retirar el enchufe de la toma de corriente - NO tirar directamente del cable de alimentación. Dejar que el aparato se enfríe antes de montarlo, desmontarlo, trasladarlo o limpiarlo.
- G. NUNCA conectar o desconectar el aparato de la red eléctrica con las manos mojadas.
- H. 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.
- I. Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. NO utilizar este aparato al aire libre o con fines comerciales. Este aparato ha sido diseñado únicamente para su uso sobre encimeras.
- J. NO dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes, ya que podría tropezar y caerse o derramar el contenido caliente del aparato, provocando quemaduras o lesiones.
- K. NO colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente, ya que el aparato podría fundirse.

- L. Instalar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana y estable. No se recomienda utilizar este aparato sobre superficies sensibles al calor. NO mover el HERVIDOR DE HUEVOS mientras esté en uso, ya que el agua caliente podría derramarse y causar quemaduras.
- M. Cuando los huevos estén listos, tener cuidado al retirar la tapa, ya que el vapor caliente podría causar quemaduras.
- N. Tener cuidado al manipular el vaso medidor, ya que debajo hay una aguja afilada.
- O. Tomar las precauciones necesarias para evitar quemaduras, incendios, lesiones personales o daños materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su uso.

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.
- Si el cable de alimentación del aparato tiene un enchufe con toma de tierra, el cable alargador también debe tener un enchufe de tres clavijas con toma de 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

PIEZAS Y COMPONENTES

1. Tapa transparente
2. Bandeja de vapor para 7 huevos
3. Recipiente calefactor
4. Base
5. Botón de inicio
6. Botón de control
7. Vaso medidor
8. Aguja



ANTES DEL PRIMER USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIÓN: EL RECIPIENTE CALEFACTOR genera mucho calor, manipular con cuidado. NO enchufar el aparato a una toma de corriente antes de que esté listo para su uso.

1. Retirar todos los materiales de embalaje, pegatinas o etiquetas del aparato.
2. Lavar todas las piezas desmontables y accesorios en agua caliente jabonosa y séquelos bien. NO meter ninguna pieza del aparato en el lavavajillas.
3. Limpiar la BASE con un paño húmedo y secarla bien.

NOTA: NO sumergir la BASE DEL MOTOR ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. NO utilizar productos abrasivos para limpiar el aparato.

USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

NOTA: NO llenar con agua por encima de la línea MAX.

1. Colocar el HERVIDOR DE HUEVOS sobre una superficie estable y plana.
2. Utilizando el VASO MEDIDOR suministrado, llenar el RECIPIENTE CALEFACTOR con una taza de agua hasta la línea MAX.




PRECAUCIÓN: Manipular el VASO MEDIDOR con cuidado ya que tiene una aguja afilada.

3. Perforar cuidadosamente la parte más grande del huevo con la AGUJA UBICADA en la parte inferior del VASO MEDIDOR.
4. Colocar el número deseado de huevos (máximo 7) en la BANDEJA DE VAPOR, con la parte perforada hacia arriba.
5. Colocar la BANDEJA DE VAPOR sobre la BASE.
6. Colocar la TAPA TRANSPARENTE sobre la BANDEJA DE VAPOR.
7. Enchufar el HERVIDOR DE HUEVOS.
8. Colocar el botón CONTROL en la posición deseada y encender el HERVIDOR DE HUEVOS.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el HERVIDOR DE HUEVOS emitirá un pitido.
10. Apagar el HERVIDOR DE HUEVOS y retirar la BANDEJA DE VAPOR para evitar que los huevos continúen cocidiéndose.
11. Cuando el aparato esté frío, retirar el agua del RECIPIENTE CALEFACTOR.

PRECAUCIÓN: Tener cuidado con el vapor caliente que sale por la rejilla de ventilación de la TAPA TRANSPARENTE y al retirarla después de su uso, ya que puede provocar quemaduras

NOTA: La unidad está equipada con protección contra ebullición en seco.

BOTÓN DE CONTROL

HUEVOS MEDIANOS / GRANDES / EXTRA GRANDES		
ICONO	RESULTADO	TIEMPO (min.)
	Huevo COCIDO	-9 min.
	Huevo PASADO POR AGUA	-12 min.
	Huevo DURO	-16 min.

*Esta tabla de cocción es meramente informativa. Los resultados pueden variar.

*Ajustar el BOTÓN CONTROL al nivel de cocción deseado.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

NOTA: Para obtener los mejores resultados, leer los siguientes consejos:

- Agujerear la parte más gruesa del huevo antes de cocerlo al vapor.
- Introducir los huevos cocidos en agua helada para enfriarlos y evitar que sigan cocidiéndose.
- El agua helada también facilitará el pelado de los huevos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la red eléctrica y se ha enfriado completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

LIMPIEZA

NOTA: Limpiar el aparato después de cada uso.

1. Retirar todas las piezas y accesorios.
2. Lavar las piezas desmontables a mano con agua caliente y jabón.

NOTA: NO introducir las piezas del producto en el lavavajillas.

3. Secar bien todas las piezas y accesorios.
4. Limpiar la BASE con un paño suave y húmedo y secarla bien.

ALMACENAMIENTO

Para un almacenamiento práctico, hay un compartimento para guardar el cable en la parte inferior del aparato.

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.



RECETAS

HUEVOS EN ESCABECHE

INGREDIENTES:

- 7 huevos grandes
- 45 ml (3 cucharadas) de mayonesa
- 30 ml (2 cucharadas) de mostaza de Dijon
- Zumo de medio limón
- Sal y pimienta al gusto
- Pimienta de cayena para decorar
- Perejil fresco para decorar

PREPARACIÓN:

- Colocar el HERVIDOR DE HUEVOS sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- Llenar de agua hasta la línea MAX.
- Perforar el lado ancho de cada huevo con la aguja situada en la parte inferior del VASO MEDIDOR.
- Colocar 7 huevos en la BANDEJA DE VAPOR, con el lado perforado hacia arriba.
- Colocar la BANDEJA DE VAPOR sobre la BASE.
- Colocar la TAPA TRANSPARENTE sobre la BANDEJA DE VAPOR.
- Enchufar el HERVIDOR DE HUEVOS.
- Poner el BOTÓN DE CONTROL en **●** y encender el HERVIDOR DE HUEVOS.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el HERVIDOR DE HUEVOS emitirá un pitido.
- Apagar el HERVIDOR DE HUEVOS y sacar los huevos.
- Colocar los huevos en agua helada para enfriarlos y facilitar su pelado.
- Una vez fríos, pelar los huevos y cortarlos verticalmente por la mitad.
- Retirar la yema con una cuchara.
- Mezclar la yema en un cuenco con la mayonesa, la mostaza de Dijon, el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- Triturar los ingredientes hasta que queden suaves y bien mezclados.
- Se puede rellenar la cavidad de la clara con la mezcla utilizando una cuchara o una manga pastelera para que quede mejor.
- Una vez que la mezcla esté llena, se puede decorar con pimienta de cayena o pimentón (si se prefiere la opción menos picante) y una pizca de perejil.



¡Que aproveche!

TOSTADAS DE AGUACATE CON HUEVO

INGREDIENTES:

- 2 huevos grandes
- 2 rebanadas de pan
- 1 aguacate maduro
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- Colocar el HERVIDOR DE HUEVOS sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- Llenar de agua hasta la línea MAX.
- Perforar el lado ancho de cada huevo con la AGUJA situada en la parte inferior del VASO MEDIDOR.
- Colocar 2 huevos en la BANDEJA DE VAPOR, con el lado perforado hacia arriba.
- Colocar la BANDEJA DE VAPOR sobre la BASE.
- Colocar la TAPA TRANSPARENTE sobre la BANDEJA DE VAPOR.
- Enchufar el HERVIDOR DE HUEVOS.
- Ajustar el mando de control en la posición deseada y encender el HERVIDOR DE HUEVOS.
- Mientras se cuecen los huevos, colocar el pan en la tostadora.
- Cortar el aguacate por la mitad y quitar el hueso.
- Retirar cada mitad de aguacate y cortar en rodajas horizontales.
- Untar las tostadas con mantequilla y colocar encima las rodajas de aguacate.
- Sazonar al gusto con sal y pimienta.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el HERVIDOR DE HUEVOS emitirá un pitido.
- Apagar el HERVIDOR DE HUEVOS y sacar los huevos.
- Poner los huevos en agua helada para enfriarlos y facilitar su pelado.
- Una vez fríos, pelar los huevos y cortarlos verticalmente por la mitad.
- Colocar los huevos sobre rodajas de aguacate.

¡Listos para servir!



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