

# Starfrit



## **ELECTRIC OSCILLATING FOOD PROCESSOR ROBOT CULINAIRE OSCILLANT ÉLECTRIQUE PROCESADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO OSCILANTE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE**

**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN**

**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P. 3**

**P.11**

**P.19**



## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024227	120	300	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. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- B. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children. DO NOT leave the product unattended while it is in use.
- C. DO NOT operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: [www.starfrit.com/en/contact-us](http://www.starfrit.com/en/contact-us)
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning, or moving the appliance. To disconnect, switch lever to OFF “O” Pull directly on the plug – DO NOT pull on the power cord.
- E. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- G. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- H. DO NOT use with programmable devices.
- I. This product is intended for indoor; household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- J. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
- K. DO NOT allow the power cord to hang (e.g. over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.

- L. DO NOT place the product on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.
- M. Always use the processor on a flat, level and stable surface. DO NOT move the chopper while it is in use.
- N. The blades are sharp, must handle with care.
- O. Make sure the blade and the bowl are securely placed before locking the lid into the base.
- P. DO NOT attempt to remove the bowl from the base while in use.
- Q. DO NOT operate the appliance for more than 1 minute continuously. Allow the appliance to rest 3 minutes between each use.
- R. DO NOT operate the processor if empty.
- S. DO NOT operate with hot food, always allow food to cool down
- T. To avoid injuries, do not place the blade assembly directly on the motorized base. Always place the cup and blade assembly onto the motorized base.

## 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.

## DESCRIPTION

1. Bowl
2. Base
3. Lid
4. ON/OFF Switch
5. S-Blade
6. Scoop

Fig. 1

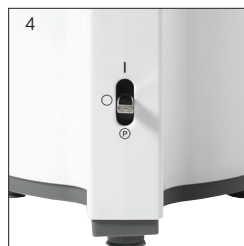


Fig. 2

## BEFORE INITIAL USE

**WARNING: Blades are sharp, handle with care. DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.**

**WARNING: For safety purposes, always place blade before putting food.**

**NOTE:** Remove all parts & accessories and dispose of packaging.

1. Turn clockwise to unlock the lid from the processor bowl then carefully pull upward to remove the measuring scoop.
2. Turn counterclockwise and lift to remove the blade from the processor bowl.
3. Turn clockwise to remove and unlock the processor bowl from the motorized base.
4. Wash all removable parts & accessories in hot soapy water and dry thoroughly or place in the dishwasher.

**NOTE:** DO NOT immerse the motorized base or the power cord in water or any other liquids.

**WARNING: The blade is very sharp, so be careful when removing the blade and cleaning!**

5. Wipe the motorized base with a damp cloth and dry thoroughly.
6. Place back the bowl onto the motorized base and lock it by rotating counterclockwise. Insert the blade into the bowl post and ensure it is correctly settled. Ensure the lid is securely in place on the bowl by turning counterclockwise. Place back the scoop on the lid.

## SPEED CONTROL (Refer to Fig. 1)

- Flick switch upward to “I” for Low Speed.  
**TIP:** Use Low Speed to obtain a thick, chunky texture.
- Press and HOLD switch by pressing downwards to “P” for High Speed.  
**TIP:** Use High Speed longer for a creamy, smooth texture.
- Tap switch to “P” for Pulse
- Leave switch at “O” for OFF.

**NOTE:** The recommended maximum operating time for each speed is 1 minute consecutive. Allow 3 minutes rest in between operations.

**NOTE:** To stop the appliance, move switch to “O”.

## BLADE ASSEMBLY

**WARNING: The blade is sharp, please handle with care.**

- Lock in the container to the base.
- Place blade onto the pillar firmly.
- Lock in the lid for the appliance to be functional.

## SPOON ASSEMBLY AND USE

- Carefully lift the handle of the spoon to unclip from lid or, gently press on the clip from underneath the lid to release spoon.

# HOW TO USE

## READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

**WARNING: For safety purposes, always place blade before putting food.**

1. Align the tabs on the processor bowl with the L-slots on the motorize base. Turn the processor bowl counterclockwise to lock onto the base.
2. Place the blade over the shaft in the center of the processor bowl and press down and twist clockwise to securely lock into operating position.
3. Place the desired ingredients in the processor bowl.

**NOTE:** Cut the fruits/vegetables into small pieces.

**NOTE:** To achieve optimal results when grinding raw meat, use the continuous button to grind up to 200 g of meat at a time.

4. Lock the lid on the processor bowl, aligning the L-Slots on the lid with the tabs on the processor bowl. Turn the lid counterclockwise to securely lock onto the bowl.

**CAUTION:** The appliance has a locking mechanism that prevents the appliance from operating or blade from turning if the lid is not securely attached to the base.

5. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
6. Select the desired speed control. Press lever downwards for PULSE “**P**”, short bursts used for processing ice, fruits or frozen vegetables. For continuous processing, lift the lever to “**I**” for LOW speed or hold lever at “**P**” for HIGH speed to obtain the desired texture (lever will return to “**O**” position automatically once “**P**” is released).

**WARNING: The recommended maximum operating time for each speed is 1 minute consecutive. Allow 3 minutes rest in between operations.**

7. Use the wet ingredient adder located under the spoon to add liquid ingredients while processing, if desired.
8. When the ingredients are processed to the desired consistency, turn off the appliance, “**O**”.
9. Once the stainless-steel blade has stopped turning, remove the lid from the processor bowl by turning clockwise and lifting off.
10. Remove the blade from the processor bowl by turning counterclockwise and lifting it off.
11. Remove the bowl from the base by turning it clockwise and lifting it. Pour the mixture in a bowl or use it as you want in your recipe.
12. Clean parts and accessories immediately after each use.

## PROCESSING GUIDE

FOOD	OPERATION	NOTE
Celery and carrot	Pulse to desired size.	Cut into ½ inch-long pieces.
Bread for crumbs	Process. Pulse to break up, then process continuously until desired crumb size is reached.	Use day-old, hard bread for dry crumbs, fresh bread for moist crumbs. Cut or break into pieces no larger than 1 inch. For buttered crumbs, add 1 teaspoon of melted butter per slice after crumbs have started to form, and process to combine and coat
Fruits cooked; fresh or frozen thawed berries	Process. Pulse to break up, then process continuously until desired consistency.	Cooked fruits may be processed to make baby foods or purées; liquid may be added for consistency. To process fresh or frozen thawed berries for sauce, pulse to chop, then process until puréed (sugar may be added to taste).
Garlic	Process. Pulse to desired consistency.	Peel garlic cloves first. Scrape work bowl sides and bottom as needed.
Nuts	Process. Pulse to chop to desired consistency.	Toast nuts first for maximum flavor. Allow to cool completely before chopping. Up to ½ cup.
Onions	Process. Pulse 5–10 times to process to desired size.	Peel; cut into ¾ inch or smaller pieces of similar size.
Vegetables cooked	Process. Pulse 5–10 times to chop, then process continuously until desired consistency is reached.	Cook vegetables until tender. Process to a smooth purée for baby food or sauces; may need to add liquid for consistency.
Meat	Process. Pulse to desired result	Diced meat, no more than 200 g at a time.

## TIPS AND RECOMMENDATIONS

**NOTE:** For best results read the following tips:

- DO NOT overfill the processor bowl.
- DO NOT attempt to process firm food such as cheese or coffee beans or mixing dough.
- DO NOT process hot food or liquids.
- Cut fruits and vegetables into small pieces.
- Place ingredients in the following order: Liquids, frozen ingredients, fresh ingredients.
- For liquid ingredients, fill container with a maximum volume of ¾ cup.
- If the blade stops spinning, unplug the appliance immediately. Mix the food in the bowl. If the blade is still obstructed add some liquid or reduce the solid food.



## CLEANING AND MAINTENANCE

**WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and the blade has stopped turning before handling or cleaning the appliance.**

1. Disassemble all parts & accessories.
2. Wash in soapy, hot water or place in the top rack of the dishwasher. Wash after each use.  
**NOTE: DO NOT** place the motorized base or cord in a dishwasher.
3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the motorized base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
5. Reassemble the processor for compact storage.
6. For safe storage, always store the blade in the bowl.

**WARNING: Blades are sharp handle with care while cleaning. Use a brush to clean the blades to avoid injuries. DO NOT touch blades with bare hands.**

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
<b>Processor is not functioning.</b>	Processor is not plugged in.	Plug the appliance into an a 120 v outlet.
	Bowl and/or lid is not properly locked in.	Lock in the bowl and/or lid properly with the L-Locks.
<b>Food not processed evenly</b>	Ingredients were not similar size.	Ensure ingredients are pre-cut to similar sizes.

## 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.**



# RECIPES

## VEGAN PESTO

### INGREDIENTS:

- 2 cups of fresh basil
- 1 cup of extra virgin olive oil
- ½ cup of pine nuts
- 4 cloves of garlic
- Salt and Black Pepper to liking

### PREPARATION:

1. Add basil, pine nuts and garlic to the processor. Pulse 4-5 times.
2. Add ½ cup of extra virgin olive oil. Add or reduce quantity to desired consistency.
3. Place mixture into the pesto container.
4. Mix in salt and black pepper to liking.

For Non Vegan, add grated 3 oz Parmesan or Romano cheese.



## CHIMICHURRI

### INGREDIENTS:

- 1 cup of extra virgin olive oil
- 1 cup of fresh parsley
- 6 cloves of garlic
- 3 small hot chilli pepper
- 10 g of fresh oregano
- 2.5 oz of red wine vinegar or lemon juice
- Salt and black pepper to liking

### PREPARATION:

1. Introduce parsley, garlic, hot chilli pepper and oregano into processor bowl. Pulse to preferred consistency.
2. Place Chimichurri into container.
3. Mix in extra virgin olive oil, red wine vinegar (or lemon juice).
4. Add salt and pepper to liking.

Use to marinate meats (e.g., Chicken Breast for Pan Frying or Baking) or topping for steak before serving).



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024227	120	300	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. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le produit sous l'eau ou tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et animaux domestiques. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par un enfant. La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant. Ne jamais laisser l'appareil sans supervision lorsqu'il fonctionne.
- C. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : [starfrit.com/fr/contactez-nous](http://starfrit.com/fr/contactez-nous).
- D. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de changer un accessoire, de la nettoyer ou de le déplacer. Mettre le levier à la position OFF «O» avant de le débrancher. Pour le débrancher, toujours tirer sur la fiche électrique et non sur le cordon d'alimentation.
- E. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- F. Brancher l'appareil dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être débranché facilement en cas d'urgence.
- G. NE PAS utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil.
- H. NE PAS utiliser de minuterie programmable avec cet appareil.
- I. 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.
- J. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
- K. NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L. 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.

- M. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais déplacer ou transférer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- N. Les lames sont tranchantes, manipuler avec soin.
- O. S'assurer que la lame et le récipient sont bien en place avant de verrouiller le couvercle sur la base.
- P. NE PAS tenter de retirer le récipient de la base alors que l'appareil fonctionne.
- Q. NE PAS faire fonctionner l'appareil plus d'une minute sans arrêt. Laisser l'appareil au repos au moins 3 minutes entre chaque cycle d'opération.
- R. NE PAS utiliser le robot culinaire s'il est vide.
- S. NE PAS utiliser le robot culinaire avec des aliments chauds. Toujours laisser les aliments refroidir avant de procéder.
- T. Pour éviter les blessures, ne pas placer l'assemblage de la lame directement sur le boîtier-moteur. Toujours mettre le récipient et l'assemblage de la lame sur le boîtier-moteur.

## 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.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

## DESCRIPTION

1. Récipient
2. Boîtier-moteur
3. Couvercle
4. Interrupteur ON/OFF
5. Lame en S
6. Cuillère à thé intégrée

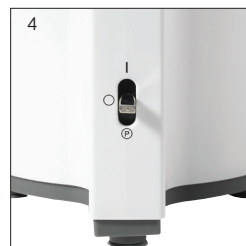


Fig. 2

Fig. 1



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**ATTENTION :** Les lames sont tranchantes, manipuler avec soin. Ne jamais brancher l'appareil avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

**ATTENTION :** Pour des raisons sécuritaires, toujours insérer la lame avant de mettre de la nourriture dans le récipient.

**NOTE :** Retirer les pièces et accessoires et ensuite jeter l'emballage

1. Tourner dans le sens horaire pour déverrouiller le couvercle du récipient du robot et pour retirer la cuillère à thé intégrée du couvercle, soulever vers le haut avec précaution.
2. Tourner dans le sens antihoraire et soulever pour retirer la lame du robot culinaire.
3. Tourner dans le sens horaire pour libérer le récipient du boîtier-moteur.
4. Laver les pièces amovibles et les accessoires dans une eau chaude et savonneuse, sécher complètement ou mettre au lave-vaisselle.

**NOTE :** NE PAS immerger le boîtier-moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

**ATTENTION :** La lame est tranchante, manipuler avec soin lors du nettoyage.

5. Essuyer le boîtier-moteur avec un linge humide et sécher complètement.
6. Remettre le récipient en place sur le boîtier-moteur et tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Insérer la lame à l'intérieur du récipient en s'assurant qu'elle est bien en place. Remettre le couvercle sur le récipient en tournant dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Remettre la cuillère à sa place sur le couvercle.

## CONTRÔLE DES VITESSES (voir Fig. 1)

- Lever le levier à la position « | » pour la basse vitesse.  
**CONSEIL :** Utiliser cette vitesse pour obtenir des mélanges à la texture épaisse et consistante.
- Appuyer et maintenir le levier à la position « P » pour la vitesse élevée.  
**CONSEIL :** Utiliser cette vitesse pour obtenir des mélanges à la texture lisse et crémeuse.
- Appuyer sur le levier à la position « P » pour utiliser l'option Pulsation.
- Laisser le levier à la position « O » pour arrêter l'appareil.  
**NOTE :** Le temps maximum recommandé pour faire fonctionner l'appareil à chacune des vitesses est d'une minute. Laisser 3 minutes de repos entre chaque cycle d'utilisation.  
**NOTE :** Pour arrêter l'appareil, mettre le levier à la position « O ».

## ASSEMBLAGE DE LA LAME

**ATTENTION :** La lame est tranchante, manipuler avec soin.

- Verrouiller le récipient dans le boîtier-moteur.
- Placer la lame sur la tige centrale.
- Verrouiller le couvercle pour que l'appareil puisse se mettre en marche.

## UTILISATION DE LA CUILLÈRE INTÉGRÉE

- Soulever soigneusement le manche de la cuillère pour la dégager du couvercle ou, par en dessous du couvercle, appuyer doucement sur la cuillère pour la libérer vers le haut.

# UTILISATION

## LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

**ATTENTION : Pour des raisons sécuritaires, toujours insérer la lame avant d'ajouter des aliments dans le robot culinaire.**

1. Aligner les onglets sur le récipient du robot avec les encoches (en forme de L) sur le boîtier-moteur. Tourner le récipient dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.
2. Insérer la lame sur la tige centrale à l'intérieur du récipient du robot et tout en appuyant, tourner dans le sens horaire pour la verrouiller dans sa position d'opération.

3. Ajouter les ingrédients dans le récipient du robot.

**NOTE :** Couper les fruits et légumes en petits morceaux.

**NOTE :** Pour obtenir un résultat optimal pour hacher de la viande crue, utiliser le bouton en continu pour hacher jusqu'à 200 g de viande à la fois.

4. Verrouiller le couvercle sur le récipient en alignant les encoches (en forme de L) du couvercle avec les onglets sur le récipient. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.

**ATTENTION : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de fonctionner ou la lame de tourner si le couvercle n'est pas correctement inséré dans le boîtier-moteur.**

5. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard de 120 V.
6. Sélectionner ensuite la vitesse désirée. Appuyer sur le levier vers le bas sur « **P** », pour de courtes pulsations pour la préparation de glace, de fruits ou de légumes congelés. Pour une préparation en continu, soulever le levier à la position « **I** » pour la vitesse basse ou maintenir le levier à « **P** » pour la vitesse élevée jusqu'à l'obtention de la texture désirée. (Le levier reviendra automatiquement à la position « **O** » aussitôt que la vitesse « **P** » est relâchée).

**ATTENTION : Le temps maximum recommandé pour faire fonctionner l'appareil à chacune des vitesses est d'une minute. Laisser 3 minutes de repos entre chaque cycle d'utilisation.**

7. Utiliser l'ouverture sur le couvercle (située sous la cuillère) pour ajouter des ingrédients liquides.
8. Lorsque la texture voulue de la préparation est obtenue, éteindre l'appareil (position « **O** »).
9. Quand la lame en acier inoxydable ne tourne plus, retirer le couvercle du récipient du robot en le tournant dans le sens horaire et en le soulevant.
10. Retirer la lame du récipient en la tournant dans le sens antihoraire et la soulevant.
11. Retirer le récipient du boîtier-moteur en le tournant dans le sens horaire et en le soulevant. Verser le mélange dans un bol ou autre selon votre recette.
12. Laver les pièces et accessoires immédiatement après leur utilisation.

## GUIDE DE PRÉPARATION

ALIMENTS	OPÉRATION	CONSEILS
Céleri et carottes	Pulsations. Jusqu'à la grosseur désirée	Couper en morceaux de ½ po approx.
Pain pour obtenir de la chapelure	Préparation. Pulser pour mettre en pièces, ensuite en continu jusqu'à l'obtention de la grosseur de chapelure désirée.	Utiliser du pain rassis pour une chapelure sèche ou du pain frais pour chapelure plus humide. Couper en morceaux de 2 cm (1 po). Ajouter 1 cuillère à thé de beurre fondu par tranche de pain pour obtenir une chapelure au beurre. Mettre le beurre au moment le pain est déjà haché, ensuite en continu pour mélanger et enrober.
Fruits cuits ou frais Baies décongelées	Préparation. Pulser pour mettre en pièces, ensuite en continu jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	Fruits cuits peuvent être préparés pour les aliments de bébé ou des purées, des liquides peuvent être ajoutés pour ajuster la consistance. Pour préparer des baies fraîches ou décongelées: pulsations pour mettre en morceaux et en continu jusqu'à l'obtention de purée (ajouter du sucre au goût).
Ail	Préparation. Pulsation jusqu'à la grosseur désirée.	Peler. Au besoin, racler le fond et les parois du récipient.
Noix	Préparation. Pulser pour hacher les noix à la grosseur désirée.	Faire griller les noix pour plus de saveurs. Laisser refroidir complètement. Jusqu'à ½ tasse.
Oignons	Préparation. Pulser 5 à 10 fois jusqu'à la grosseur désirée.	Peler; couper en morceaux de 2 cm (¾ po)
Légumes cuits	Préparation. Pulser 5 à 10 fois jusqu'à pour hacher et ensuite en continu jusqu'à la consistance voulue.	Cuire les légumes jusqu'à se qu'ils soient tendres. Préparer en purée lisse pour des aliments pour bébés ou pour des sauces. Des liquides peuvent être ajoutés pour ajuster la consistance.
Viandes	Préparation. Pulsation jusqu'à l'obtention du résultat voulu.	Viande coupée en cube, pas plus de 200 g à la fois.

## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

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

- NE PAS trop remplir le récipient du robot culinaire.
- NE PAS faire la préparation d'aliments qui sont fermes comme du fromage ou des grains de café ou encore mélanger de la pâte.
- NE PAS utiliser des aliments ou des liquides qui sont chauds.
- Couper les fruits et légumes en petits morceaux.
- Insérer les aliments dans l'ordre suivant : liquides, aliments congelés, aliments frais.
- Pour les aliments liquides, utiliser un volume maximum de ¾ tasse.
- Si la lame arrête de tourner, débrancher l'appareil immédiatement. Mélanger les aliments dans le récipient. Si la lame est toujours obstruée, ajouter un peu de liquide ou retirer une petite quantité des aliments solides dans le récipient.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique et que la lame ne tourne plus avant de le manipuler et de le nettoyer.**

1. Démonter les pièces et accessoires.
2. Laver dans une eau chaude et savonneuse ou mettre au plateau supérieur du lave-vaisselle. Toujours laver après chaque utilisation.

**NOTE : NE PAS mettre le boîtier-moteur dans le lave-vaisselle**

3. Sécher les pièces et accessoires complètement.
4. Essuyer le boîtier-moteur avec un linge humide et sécher complètement
5. Réassembler pour un entreposage compact.
6. Pour un entreposage sécuritaire, toujours entreposer avec la lame à l'intérieur.

**ATTENTION : La lame est tranchante, manipuler avec soin. Pour prévenir les blessures, utiliser une brosse pour nettoyer la lame. NE PAS toucher à la lame avec les mains.**

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
<b>Le robot culinaire ne fonctionne pas.</b>	Le robot n'est pas branché.	Brancher l'appareil dans une prise standard de 120 V.
	Le récipient ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement.	Verrouiller le récipient ou le couvercle correctement dans les encoches en forme de L.
<b>Les aliments ne sont pas coupés de façon uniforme.</b>	Les ingrédients ne sont pas préparés de la même grosseur.	S'assurer que les ingrédients sont coupés de la même grosseur.

## GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

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

**Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :**

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

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



# RECETTES

## PESTO VÉGÉTALIEN

### INGRÉDIENTS:

- 60 g (2 tasses) de basilic frais
- 225 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 60 g (½ tasse) de noix de pin
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre au goût

### ÉTAPES:

1. Mettre le basilic, les noix de pin et l'ail dans le robot culinaire. Pulser 4 à 5 fois.
2. Ajouter ½ tasse d'huile d'olive extra-vierge. Ajouter ou réduire la quantité jusqu'à la consistance désirée.
3. Transférer le mélange dans un contenant à pesto.
4. Saler et poivrer au goût

Pour un pesto non végétalien, ajouter 3 onces de fromage Parmesan ou Romano.



## CHIMICHURRI

### INGRÉDIENTS:

- 225 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 60 g (1 tasse) de persil frais
- 6 gousses d'ail
- 3 petits piments forts
- 10 g d'origan frais
- 70 ml (2,5 onces) de vinaigre de vin rouge ou jus de citron
- Sel et poivre au goût

### ÉTAPES:

1. Mettre le persil, l'ail, les piments et origan dans le récipient du robot. Pulser jusqu'à la consistance voulue.
2. Mettre le mélange dans un contenant.
3. Ajouter l'huile d'olive extra-vierge et le vinaigre de vin rouge (ou jus de citron)
4. Saler et poivrer au goût.

Utiliser cette sauce pour mariner les viandes (ex. pour poêler ou griller au four des poitrines de poulet) ou comme garniture sur des steaks.



## INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Capacidad (g)
024227	120	300	60

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

## LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

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

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable eléctrico, el enchufe ni el producto en agua, ni exponerlo a otros líquidos.
- B. Mantener el aparato fuera del alcance de niños y mascotas. Este producto no está diseñado para su uso por parte de niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños. NO dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando.
- 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 producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: [starfrit.com/en/contact-us](mailto:starfrit.com/en/contact-us)
- D. Desenchufar siempre el aparato mientras no se esté utilizando, y antes de cambiar partes, limpiarlo o moverlo. Para desconectarlo, poner la palanca en posición OFF “O”. Tirar directamente del cabezal del enchufe, no tirar del cable eléctrico.
- E. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- F. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- G. NO usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- H. NO utilizar con dispositivos programables.
- I. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en interior. NO utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- J. NO utilizar este aparato con otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.
- K. NO permitir que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.

- L. NO colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- M. Siempre usar el procesador sobre una superficie plana, nivelada y estable. NO mover el molinillo mientras se esté utilizando.
- N. Las cuchillas están afiladas, deben manipularse con cuidado.
- O. Asegurarse de que la cuchilla y el contenedor estén bien colocados antes de colocar la tapa en la base.
- P. NO intentar retirar contenedor de la base mientras se esté utilizando.
- Q. NO operar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Dejar que el aparato descanse 3 minutos entre uso y uso.
- R. NO operar el procesador cuando esté vacío.
- S. NO utilizar con alimentos calientes, dejar siempre que se enfríen.
- T. Para evitar lesiones, no coloque el conjunto de cuchillas directamente sobre la base motorizada. Colocar siempre el conjunto de contenedor y cuchilla en la base motorizada.

## 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 aparato es un modelo con toma a tierra, debe asimismo utilizarse un alargador de cable trifilar con toma a tierra.
- NO dejar colgar el alargador desde una encimera o mesa, para evitar que alguien se tropiece o enrede en el mismo, o que un niño tire de él accidentalmente.
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

## DESCRIPCIÓN

1. Recipiente
2. Base
3. Tapa
4. ON/OFF Interruptor
5. Cuchilla
6. Cuchara

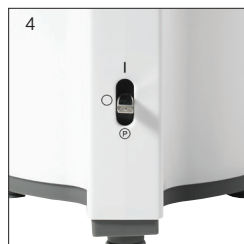


Fig. 2

Fig. 1



## ANTES DEL PRIMER USO

**ADVERTENCIA:** Las cuchillas están afiladas, deben manipularse con cuidado. NO enchufar el aparato en la toma eléctrica hasta que no esté listo para su uso.

**ADVERTENCIA:** Por motivos de seguridad, colocar siempre la cuchilla antes de introducir los alimentos.

**NOTA:** Retirar todas las partes y accesorios y desechar el empaçado.

1. Girar hacia la derecha para desbloquear la tapa del recipiente del procesador y tirar con cuidado hacia arriba para retirar la cuchara de medición.
2. Girar hacia la izquierda y levantar para retirar la cuchilla del recipiente del procesador.
3. Girar hacia la derecha para extraer y desbloquear el recipiente del procesador de la base motorizada.
4. Lavar todas las partes y accesorios desmontables en agua caliente jabonosa y secar por completo, o lavar en el lavaplatos.  
**NOTA:** NO sumergir la base del motor ni el cable eléctrico en agua ni ningún otro líquido.  
**Advertencia:** La cuchilla está muy afilada, itener cuidado al retirar la cuchilla y limpiarla!
5. Pasar un paño húmedo por la base del motor y secar por completo.
6. Volver a colocar el recipiente en la base motorizada y bloquearlo girándolo hacia la izquierda. Insertar la cuchilla en el soporte del recipiente y asegurarse de que está correctamente colocada. Asegurarse de que la tapa esté bien colocada sobre el recipiente, girándola hacia la izquierda. Vuelva a colocar la cuchara en la tapa.

## CONTROL DE VELOCIDAD (consultar Fig. 1)

- Mover el interruptor hacia arriba a “I” para velocidad baja.  
**CONSEJO:** Utilizar la velocidad Baja para obtener una textura gruesa y espesa.
- Mantener pulsado el interruptor hacia abajo hasta “P” para la velocidad alta.  
**CONSEJO:** Utilizar la velocidad Alta durante más tiempo para obtener una textura cremosa y suave.
- Colocar el interruptor en “P” para Pulsar
- Dejar el interruptor en “O” para DESCONECTARLO.

**NOTA:** El tiempo de funcionamiento máximo recomendado para cada velocidad es de 1 minuto seguido. Deje 3 minutos de descanso entre uso y uso.

**NOTA:** Para detener el aparato, mover el interruptor a “O”.

## MONTAJE DE LA CUCHILLA

**ADVERTENCIA:** Las cuchillas están afiladas, deben manipularse con cuidado.

- Fijar el recipiente en la base.
- Colocar bien la cuchilla en el pilar.
- Cerrar la tapa para que el aparato funcione.

## MONTAJE Y USO DE LA CUCHARA

- Levantar con cuidado el mango de la cuchara para soltarla de la tapa o presionar suavemente el clip de debajo de la tapa para liberar la cuchara.

# USO

## LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

**Advertencia: Por motivos de seguridad, colocar siempre la cuchilla antes de introducir los alimentos.**

1. Alinear las pestañas del recipiente del procesador con los orificios en forma de L de la base del motor. Girar el recipiente del procesador hacia la izquierda para fijarlo en la base.
2. Colocar la cuchilla sobre el eje en el centro del recipiente del procesador y presionar girando hacia la derecha para fijarla firmemente en posición de funcionamiento.
3. Colocar los ingredientes deseados en el recipiente del procesador.

**NOTA:** Cortar las frutas/verduras en trozos pequeños.

**NOTA:** Para obtener resultados óptimos al moler carne cruda, utilizar el botón CONTINUO para moler hasta 200 g de carne a la vez.

4. Colocar la tapa en el recipiente del procesador, alineando los orificios en forma de L de la tapa con las pestañas del recipiente del procesador para bloquearla. Girar la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla bien en el recipiente.

**PRECAUCIÓN:** Este aparato cuenta con un mecanismo de bloqueo que impide que el aparato funcione o que gire la cuchilla si la tapa no está bien sujeta a la base.

5. Enchufar el aparato en una toma de corriente AC estándar de 120 voltios.
6. Seleccionar la velocidad deseada. Presionar la palanca hacia abajo para PULSOS “P”, ráfagas cortas utilizadas para procesar hielo, frutas o verduras congeladas. Para un procesado continuo, levantar la palanca a “I” para seleccionar baja velocidad o mantener la palanca en “P” para seleccionar alta velocidad, para obtener la textura deseada (la palanca volverá automáticamente a la posición “O” una vez que se suelte “P”).

**ADVERTENCIA: El tiempo de funcionamiento máximo recomendado para cada velocidad es de 1 minuto seguido. Deje 3 minutos de descanso entre uso y uso.**

7. Utilizar la cámara de ingredientes húmedos situada debajo de la cuchara para añadir ingredientes líquidos mientras se está procesando, si se desea.
8. Cuando los ingredientes estén procesados a la consistencia deseada, apagar el aparato “O”.
9. Una vez que la cuchilla en acero inoxidable haya dejado de girar, retirar la tapa del recipiente del procesador, girándola en el sentido de las agujas del reloj y levantándola.
10. Retirar la cuchilla del recipiente del procesador girándola hacia la izquierda y levantándola.
11. Retirar el recipiente de la base girándolo en el sentido de las agujas del reloj y levantándolo. Verter la mezcla en un recipiente o utilizarla como se desee en la receta.
12. Limpiar las partes y los accesorios inmediatamente después de cada uso.

## GUÍA DE PROCESADO

ALIMENTO	OPERACIÓN	NOTA
Apio y zanahoria	Pulsar hasta obtener el tamaño deseado.	Cortar en pedazos de ½ pulgada de longitud.
Pan para migas	Procesar. Pulsar para romper, y a continuación procesar continuamente hasta alcanzar el tamaño de miga deseado.	Utilizar pan duro de un día para migas secas, pan fresco para migas húmedas. Cortar o romper en pedazos no más grandes de 1 pulgada. Para migas con mantequilla, añadir 1 cucharadita de mantequilla derretida por rebanada después de que las migas hayan comenzado a formarse, y procesar para combinar y recubrir.
Frutas cocinadas; bayas frescas o congeladas descongeladas	Procesar. Pulsar para romper, y a continuación procesar continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada.	Las frutas cocinadas se pueden procesar para preparar papillas o purés. Se puede añadir líquido para ajustar la consistencia. Para procesar bayas descongeladas o frescas para salsas, pulsar para picar, y a continuación, procesar hasta formar un puré (se puede añadir azúcar al gusto).
Ajo	Procesar. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.	Pelar primero los dientes de ajo. Raspar los lados y la parte inferior del recipiente de trabajo según sea necesario.
Nueces	Procesar. Pulsar para alcanzar la consistencia deseada.	Tostar las nueces primero para obtener el máximo sabor. Dejar que se enfríen por completo antes de picarlas. Hasta ½ taza.
Cebollas	Procesar. Pulsar 5-10 veces para procesarla	Pelar, y cortar en trozos de ¾ pulgada o más pequeños de tamaño similar.
Verduras cocinadas	Procesar. Pulsar 5-10 veces para picarlas, y luego procesar continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada.	Cocinar las verduras hasta que estén tiernas. Procesar hasta lograr un puré suave para papillas o salsas; se puede agregar líquido para ajustar la consistencia.
Carne	Procesar. Pulsar hasta obtener el resultado deseado.	Carne en cubitos, no más de 200 g a la vez.

## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, seguir los siguientes consejos:

- NO llenar demasiado el recipiente de procesamiento.
- NO intentar procesar alimentos firmes, como queso o granos de café, ni mezclar masa.
- NO procesar alimentos ni líquidos calientes.
- Cortar las frutas/verduras en trozos pequeños.
- Agregar los ingredientes en el siguiente orden: Líquidos, ingredientes congelados, ingredientes frescos.
- Para ingredientes líquidos, llenar el recipiente con un volumen máximo de ¾ taza.
- Si la cuchilla deja de girar, desenchufar el aparato inmediatamente. Mezclar los alimentos en el recipiente. Si la cuchilla sigue obstruida, añadir un poco de líquido o reducir los alimentos sólidos.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma de corriente y de que las cuchillas se han detenido antes de manipular o limpiar el aparato.

1. Desmontar todas las partes y accesorios.
2. Lavar con agua caliente jabonosa o lavar en la bandeja superior del lavaplatos. Limpiar después de cada uso.

**NOTA:** NO meter la base del motor ni el cable eléctrico en el lavaplatos.

3. Secar bien todas las piezas y accesorios.
4. Pasar un paño suave humedecido por la base del motor y secar por completo.
5. Volver a montar el procesador para almacenarlo de forma compacta.
6. Para un almacenamiento seguro, guardar siempre la cuchilla en el recipiente.

**ADVERTENCIA:** Las cuchillas están afiladas, deben manipularse con cuidado al limpiarlas. Usar un cepillo para limpiar las cuchillas, para evitar lesiones. NO tocar las cuchillas con las manos desprotegidas.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El procesador no funciona.	El procesador no está enchufado.	Enchufar el aparato a una toma de 120V.
	El recipiente o la tapa no están bien fijados.	Fijar bien el recipiente y/o la tapa con los cierres en L.
Los alimentos no se procesan uniformemente.	Los ingredientes no tenían un tamaño similar	Asegurarse de que los ingredientes tienen un tamaño similar.

## GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

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

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por el uso negligente o mal uso del producto, incluyendo el incumplimiento de las instrucciones en cuanto a la limpieza regular, el uso para fines comerciales, los accidentes la conexión a un sistema de tensión o voltaje inadecuado, incumplimiento de las instrucciones, desmontaje, reparación o alteración por cualquier persona distinta de un agente autorizado de STARFRIT.

Tenga en cuenta que el brillo del recubrimiento puede llegar a ser aburrido y descolorido debido a la acción de ciertos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgaste, como el rendimiento del utensilio no se ve afectada.

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



# RECETAS

## PESTO VEGANO

### INGREDIENTES:

- 2 tazas de albahaca fresca
- 1 taza de aceite de oliva virgen extra
- ½ taza de piñones
- 4 dientes de ajo
- Añadir sal y pimienta negra al gusto

### PASOS:

1. Agregar albahaca, piñones y ajo al procesador.  
Pulsar 4-5 veces
2. Añadir ½ taza de aceite de oliva virgen extra.  
Añadir o reducir la cantidad hasta la consistencia deseada.
3. Colocar la mezcla en el recipiente de pesto
4. Añadir sal y pimienta negra al gusto

Para una versión no vegana, añadir 3 onzas de queso parmesano o romano rallado.



## CHIMICHURRI

### INGREDIENTES:

- 1 taza de aceite de oliva virgen extra
- 1 taza de perejil fresco
- 6 dientes de ajo
- 3 pimientos de chile picante pequeños
- 10g de orégano fresco
- 2,5 onzas de vinagre de vino tinto o jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

### PASOS:

1. Introducir perejil, ajo, pimiento picante y orégano en el recipiente del procesador.  
Pulsar hasta obtener la consistencia deseada
2. Colocar el Chimichurri en el contenedor
3. Agregar aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino tinto (o jugo de limón)
4. Añadir sal y pimienta negra al gusto

Se utiliza para marinar carnes (por ejemplo, pechuga de pollo para freír u hornear) o como salsa para acompañar a la carne.





**www. Starfrit.com**

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

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



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

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