

Starfrit



ELECTRIC RICE COOKER CUISEUR   RIZ ÉLECTRIQUE OLLA ARROCERA  LECTRICA

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

**P. 2
P. 16
P. 31**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024735	120	500	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 electric shock, DO NOT immerse power cord, plug or product in water or any other liquid.
- B. DO NOT touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or, serious personal injury. ALWAYS use lid handle or side handles.
- C. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- D. Ensure the lid is tightly closed before operating.
- E. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling or relocating.
- F. DO NOT operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- G. DO NOT leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- H. DO NOT touch, cover, or obstruct the steam release valve as it is extremely hot and may cause scalding.
- I. Use extreme caution when opening the lid manually as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. ALWAYS use the service spoon to scoop rice.
- J. The Cooking Pot is designed for use with this appliance only. It must never be used on a stovetop, range top, hot gas or electric burner or in a heated oven. It may warp and result in injuries. To avoid serious injuries, always cook inside the removable Cooking Pot.

- K. ALWAYS make sure the outside of the Cooking Pot is dry prior to use. If the pot is returned to the appliance when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
- L. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- M. Use the product in a well-ventilated area. DO NOT operate the appliance directly under kitchen cabinets.
- N. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- O. This ELECTRIC RICE COOKER is intended for indoor, non-commercial use. DO NOT use outdoors or for anything other than its intended use. 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 product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
- R. ALWAYS place the product on a flat, stable surface—it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- S. To connect, plug appliance into a 120 V AC outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- T. DO NOT use the appliance with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- U. If this appliance begins to malfunction during operation, unplug the cord from the outlet immediately. DO NOT attempt to repair or use a malfunctioning appliance.
- 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.
- W. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

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.

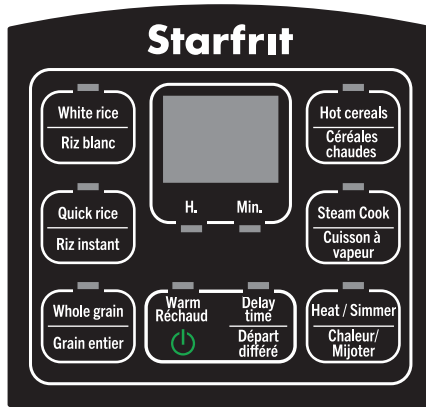
DESCRIPTION

PARTS AND COMPONENTS

1. Lid
2. Removable Lid Liner
3. Lid Release Button
4. Steam Release Valve
5. Condensation Collector
6. Control Panel
7. Steamer Basket
8. Cooking Pot
9. Serving Spoon
10. Rice Measuring Cup



DIGITAL CONTROL PANEL



FUNCTION CHART

FUNCTIONS	Temperature (°F / °C)	Cooking Time (min.)				Note
	Max Temperature (°F / °C)	Default Time (min.)	Cooking Time Range	Adjustment Increments	Preset Schedule	
WHITE RICE	250°F (120°C)	45	N/A	N/A	Yes	Sensors will ADD TIME or DECREASE TIME as needed for proper results
QUICK RICE	250°F (120°C)	35	N/A	N/A	Yes	
WHOLE GRAIN	250°F (120°C)	60	N/A	N/A	Yes	
HOT CEREALS	212°F (100°C)	N/A	5 min. - 5 hrs.	1 min. / 30 min. / 1 h	Yes	
STEAM COOK	212°F (100°C)	N/A	0 - 60 min.	1 min.	Yes	
HEAT/SIMMER	212°F (100°C)	5	5 min. - 5 hrs.	1 min. / 30 min. / 1 h	Yes	
WARM	158°F (70°C)	N/A	12 hrs.	N/A	No	
DELAY TIME	N/A	N/A	0 - 15 hrs.	1 h	N/A	

PRESET COOKING FUNCTIONS

WHITE RICE

- In ACTIVE mode, press the WHITE RICE function, the WHITE RICE display light and LED display on panel showing PRESET TIMER of 45 minutes will be flashing giving you a window to select DELAY TIME if needed. Once it beeps, the lights will turn solid, and the 45-minute countdown will begin. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM.

Note: The cooking time cannot be adjusted manually. Sensors will add time or decrease time as needed for proper results.

QUICK RICE

- In ACTIVE mode, press the QUICK RICE function, the QUICK RICE display light and LED display on panel showing PRESET TIMER of 35 minutes will be flashing giving you a window to select DELAY TIME if needed. Once it beeps, the lights will turn solid, and the 35-minute countdown will begin. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM.

Note: The cooking time cannot be adjusted manually. Sensors will add time or decrease time as needed for proper results.

WHOLE GRAIN

- In ACTIVE mode, press the WHOLE GRAIN function, the WHOLE GRAIN display light and LED display on panel showing PRESET TIMER of 60 minutes will be flashing giving you a window to select DELAY TIME if needed. Once it beeps, the lights will turn solid, and the 60-minute countdown will begin. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM.

Note: The cooking time cannot be adjusted manually. Sensors will add time or decrease time as needed for proper results.

HOT CEREALS

- In ACTIVE mode, press the HOT CEREALS button, the HOT CEREALS display light and LED display on panel showing 5 minutes will be flashing giving you a window or ADJUST TIME and/or to select DELAY TIME if needed. Once it beeps, the lights will turn solid, LED will show ON and water will start heating. Once boiling, it will beep and the adjusted timer countdown will begin. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM.

Note: The cooking time can be adjusted manually.

Time ranges from 5 minutes to 5 hours. Between 5 and 90 minutes, time is adjusted in increments of 1 minute; between 90 minutes to 2 hours, time is adjusted in increments of 30 minutes; between 2 and 5 hours, time is adjusted in increments of 1 hour. Holding the HOT CEREALS function will speed up the process of adding time.

Note: The HOT CEREALS function timer must be set before selecting and setting DELAY TIME function timer.

STEAM COOK

- In ACTIVE mode, press the STEAM COOK button, the STEAM COOK display light and LED display on panel showing 0 minutes will be flashing giving you a window or ADJUST TIME and/or to select DELAY TIME if needed. Once it beeps, the lights will turn solid, LED will show ON and water will start heating. Once boiling, it will beep and the adjusted timer countdown will begin. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to STANDBY mode.

Note: The cooking time can be adjusted manually.

Time ranges from 0 minutes to 60 minutes. Time is adjusted in increments of 1 minute. Holding the STEAM COOK function will speed up the process of adding time.

Note: The STEAM COOK function timer must be set before selecting and setting DELAY TIME function timer.

HEAT/SIMMER

- In ACTIVE mode, press the HEAT/SIMMER button, the HEAT/SIMMER display light and LED display on panel showing 5 minutes will be flashing giving you a window or ADJUST TIME and/or to select DELAY TIME if needed. Once it beeps, the lights will turn solid, LED will show ON and water will start heating. Once boiling, it will beep and the adjusted timer countdown will begin. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM.

Note: The cooking time can be adjusted manually.

Time ranges from 5 minutes to 5 hours. Between 5 and 90 minutes, time is adjusted in increments of 1 minute; between 90 minutes and 2 hours, time is adjusted in increments of 30 minutes; between 2 and 5 hours, time is adjusted in increments of 1 hour. Holding the HEAT/SIMMER function will speed up the process of adding time.

Note: The HEAT/SIMMER function timer must be set before selecting and setting DELAY TIME function timer.

WARM/POWER

Power

- While on STANDBY mode, first, press the WARM/POWER button to put it in ACTIVE mode, then select the desired function. At any time during the cooking process of any functions, pressing the WARM/POWER will bring back into STANDBY mode.

Note: ACTIVE mode opens a 15 second window for you to select a cooking function, after 15 seconds, it will automatically revert to STANDBY mode.

Warm

- While in ACTIVE mode, pressing the WARM/POWER button will enter in KEEP WARM mode. KEEP WARM time cannot be adjusted and after the beep it will display in hours, the time that it has been keeping warm for up to 12 hours. After 12 hours, it will revert to STANDBY mode.

DELAY TIME

- In ACTIVE mode, select the desired COOKING FUNCTION first, following by DELAY TIME button to enter the DELAY TIME function. In the DELAY TIME function, the display light of selected function DELAY TIME and LED displays on panel shows 0 MINUTES will be flashing. While flashing, the DELAY TIME timer can be adjusted in increments of 1 hour ranging from 1 to 15 hours.

Note: For functions that have adjustable timers, the function timer must be set before selecting DELAY TIME function.

- Keep pressing the DELAY TIME button to add time. Holding the DELAY TIME button will speed up the process of adding time. The function DELAY TIME and TIME indicator lights will flash. Once it beeps, the previously mentioned lights will turn solid and the set DELAY TIMER will begin countdown. Once DELAY TIMER countdown is completed the selected function timer countdown will begin. Once the function timer is up, it will beep and go into keep warm mode.

BEFORE INITIAL USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging, sticker, or promotional labels/materials before first use.
2. Open the lid using the lid handle.
3. Remove the Cooking Pot, the Steamer Basket, the Removable Lid Liner and wash in hot soapy water with all other accessories. Dry thoroughly.

WARNING: DO NOT immerse body, electrical cord or plug in water or any other liquid.

4. Wipe the lid with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Wipe body with a damp cloth and dry thoroughly.
6. Reassemble the appliance.

Note: ALWAYS ensure the Removable Lid Liner is properly reinstalled under the lid.

NOTE: During first use of the appliance, smoke or light vapors may occur from the appliance because of the initial warming process of the materials. This is normal and will quickly disappear.

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

NOTE: ALWAYS use plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils inside the Cooking Pot to avoid scratching the cookware.

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

NOTE: Before each operating, ensure the steam release valve is properly installed. Ensure the lid is tightly closed before operating.

WHITE RICE, QUICK RICE, WHOLE GRAIN & HOT CEREALS

NOTE: ALWAYS rinse rice before cooking.

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid.
3. Remove the Cooking Pot.
4. Add desired quantity and type of rice/grain/cereal.
5. Rinse rice 2-3 times.
6. Add amount of water required for respective quantity of rice/grain/cereal.
(Refer to Cooking Guides below)
7. Place Cooking Pot into the Rice Cooker.
8. Close the lid.
9. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet. The appliance will beep and enter STANDBY mode.
10. Press the POWER/WARM button to enter ACTIVE mode.
11. In ACTIVE mode, select desired function. Function starts when the flashing lights become solid. Refer to FUNCTION CHART section for detailed use of the functions.
(For Hot Cereals, timer must be set manually).
12. Once function is completed, appliance will beep and enter KEEP WARM mode (up to 12 hours).

COOKING CHART*

The table below will help you select the right settings for each type of rice, grain or cereals.

Uncooked Rice	Quantity of water	CookingTime	Cooked Rice
Using White Rice Function Long Grain White Rice / Jasmine / Sushi Rice / Quinoa			
2 Cups* (360 ml)	2 Cup Marking	-35-38 minutes	-4 cups*
3 Cups* (540 ml)	3 Cup Marking	-35-38 minutes	-6 cups*
4 Cups* (720 ml)	4 Cup Marking	-35-38 minutes	-8 cups*
5 Cups* (900 ml)	5 Cup Marking	-40-44 minutes	-10 cups*
6 Cups* (1080 ml)	6 Cup Marking	-40-44 minutes	-12 cups*
7 Cups* (1260 ml)	7 Cup Marking	-40-44 minutes	-14 cups*
Using Whole Grain Function Long Grain Brown Rice / Pearl Barley			
2 Cups* (360 ml)	2 1/2 Cups* (450 ml)	-60-65 minutes	-4 cups*
3 Cups* (540 ml)	4 Cups* (720 ml)	-60-65 minutes	-6 cups*
4 Cups* (720 ml)	5 Cups* (900 ml)	-65-70 minutes	-8 cups*
5 Cups* (900 ml)	6 Cups* (1080 ml)	-70-75 minutes	-10 cups*
6 Cups* (1080 ml)	7 1/2 Cups* (1350 ml)	-75-80 minutes	-12 cups*
7 Cups* (1260 ml)	9 Cups* (1620 ml)	-80-85 minutes	-14 cups*
Using Hot Cereals Function Quick Oats			
2 Cups* (360 ml)	4 Cups* (720 ml)	-10-15 minutes	-4 cups*

* This cooking chart is for reference only. Water level may vary for texture preferences. Cooking times may vary.

* Measurement tailored to provided cup size of 180 ml

STEAM COOK

WARNING: When steaming proteins, make sure the internal temperature meets the food-safe temperature requirements (e.g., poultry requires internal temperature to reach 165°F).

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid.
3. Remove the Cooking Pot.
4. Fill the Cooking Pot with enough water for desired steaming duration.
Note: While using the STEAM COOK function, if the rice cooker boils dry, it will beep to notify you (see Boil-Dry Protection). You have the option to add water within 3 minutes following the Boil-Dry signal to resume the countdown of the paused timer.
5. Place Steamer Basket into the Cooking Pot.
6. Close the lid.
7. Press the POWER/WARM button to enter ACTIVE mode.
8. Select STEAM function and set desired time. Display will show ON indicating the water is heating.
9. Once display changes from ON to the selected timer countdown. You may add the proteins/vegetables into the Steamer Basket.
10. For proteins, make sure they reach the necessary temperature before serving. Once countdown of set timer reaches 0, it will beep once and switch into STANDBY mode. You may remove proteins/vegetables and serve when cooking is complete at necessary temperature and the desired doneness is achieved. Add time or stop steaming function accordingly.

NOTE: The required steam duration depends on the quantity of added ingredients and the size that they are cut into. (The smaller the cuts the faster it will cook)

STEAM COOK WHILE COOKING RICE (WHITE RICE)

WARNING: When cooking rice and steaming it is important to not exceed 2 cups of rice in order to give enough room for the rice to expand.

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid.
3. Remove the Cooking Pot.
4. Put desired cups of rice into Cooking Pot (without exceeding 2 cups).
5. Rinse rice 2 to 3 times.
6. Fill water level until it reaches the required cup marking.
7. Place Cooking Pot into the rice cooker.
8. Place Steamer Basket into the Cooking Pot.
9. Place ingredients for steaming onto the steaming basket.
10. Close the lid.
11. Press the POWER/WARM button to enter ACTIVE mode.
12. Select White rice function

HEAT SIMMER

You may use HEAT/SIMMER function to make a variety of soups or desserts. (e.g., chicken noodle soup or black sticky rice dessert)

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid
3. Remove the Cooking Pot.
4. Fill Cooking Pot with proper quantity of liquid required for soup/dessert recipes.
Note: While using the HEAT/SIMMER function, if the rice cooker boils dry, it will beep to notify you (see Boil-Dry Protection). You have the option to add water within 3 minutes following the Boil-Dry signal to resume the countdown of the paused timer.
5. Close the lid
6. Press the POWER/WARM button to enter ACTIVE mode.
7. Select HEAT/SIMMER function and set desired time. Display will show ON indicating the water is heating.
8. Once display changes from ON to the selected timer countdown. You may add the solid ingredients from the recipe if there are any.
9. Once countdown of set timer reaches 0, it will beep once and switch into KEEP WARM mode. You may serve when cooking is complete or when the desired consistency of ingredients is achieved. Add time or stop HEAT/SIMMER function accordingly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

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

WARNING: NEVER put cold water into a hot Cooking Pot. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom.

1. Unplug appliance from outlet.
2. Remove Cooking Pot, Removable Lid Liner and Condensation Collector.
3. Wash in hot soapy water together with the Serving Spoon, Steamer Basket and Rice Measuring Cup. Rinse and dry thoroughly. Wash after each use.
WARNING: DO NOT immerse body, electrical cord or plug in water or any other liquid.
Note: Not recommended to use dishwasher as the harsh conditions may cause accelerated wear.
Note: DO NOT use abrasive pads to clean the Cooking Pot as it may damage the non-stick coating.
4. Wipe Rice Cooker body with a damp cloth
5. Stack all parts back into the Rice Cooker for optimal space saving.

Maintenance

- Store the product in a cool, dry place.
- NEVER cut anything in the cookware or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
- NEVER put cold water into a hot cooking pot. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Let cookware cool down on its own or place in lukewarm soapy water.
- ALWAYS use trivets or oven mitts when handling the pot.
- DO NOT place the Cooking Pot on the countertop, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT place the pot on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a heated oven.
- DO NOT use metal utensils with this appliance. Use the provided rice measure (or recommended utensils) to prevent chipping of the Cooking Pot.
- DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, or any object that will scratch the cookware or accessories.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

Boil-Dry Protection

The ELECTRIC RICE COOKER is equipped with safety features that will advise you and shut the unit down if an abnormal condition is encountered during STEAM COOK and HEAT/SIMMER functions. An error signal will be displayed on the control panel. Depending on the error, audible beeping may be heard. Once the problem has been identified unplug the unit and contact the customer service if no solution can help in the following table.

Problem	Possible cause	Solution
Error code appear on the control panel (Er)	Boil-Dry Protection is in function.	Unplug the unit, add water and start the Rice Cooker. If the message appears again, please contact Customer Service: starfrit.com/en/contact-us
Error code appear on the control panel (E1, E2 or EH)	Boil-Dry Protection is in function.	Please contact Customer Service: starfrit.com/en/contact-us

RECIPES

LAP MEI FAN - WAXED MEAT RICE

INGREDIENTS:

- Waxed sausage
- Waxed duck
- Waxed pork belly
- Shanghai Bok Choy
- White Rice

DIRECTIONS:

1. Rinse 2 cups of White Rice
2. Add water to required water level for 2 cups
3. Place whole Waxed Sausages on top of rice
4. Place whole Pork belly on top of rice
5. Place Chopped (Slices) Duck Thigh on top of rice
6. Place Shanghai Bok Choy on top of rice
7. Start the Rice Cooker on Quick Rice (35 Minutes)
8. When finished cooking, cut sausages and pork belly on chopping board and then place back onto the rice or serve on the side



CHICKEN NOODLE SOUP

INGREDIENTS:

- 1 L chicken broth
- 2 chicken breasts
- Pasta of your liking (keep in mind pasta will expand)
- 2 carrots
- 2 ribs of celery
- Salt & Pepper to taste

DIRECTIONS:

1. Add 1 L of chicken broth
2. Select HEAT/SIMMER function and set to 20 minutes
3. While it heats (Displaying ON), dice the carrots, celery and chicken breast into similar size cubes
 - When heating is complete, display will show the selected timer duration
4. You may add ingredients into the chicken broth together with the chosen pasta
5. Let it cook until the 20-minute timer counts down to 0
6. Ready to serve



WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

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

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



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024735	120	500	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

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

ATTENTION : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves et/ou de dommages matériels :

- 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. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants ou des mitaines de protection pour le four afin d'éviter les brûlures ou les blessures graves. TOUJOURS utiliser la poignée du couvercle ou les poignées latérales.
- C. 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. Ce produit 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.
- D. S'assurer que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.
- E. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- F. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter 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.
- G. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- H. NE PAS toucher, couvrir ou obstruer la valve d'évacuation de la vapeur, car elle est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures.
- I. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture manuelle du couvercle, car de la vapeur chaude s'échappera et pourrait provoquer des brûlures. Utiliser des gants ou des mitaines de protection pour le four afin d'éviter les brûlures ou les blessures graves. TOUJOURS utiliser la cuillère de service pour servir le riz.

- J. Le récipient de cuisson est conçu pour être utilisé uniquement avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une cuisinière, une table de cuisson, un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé. Il pourrait se déformer et provoquer des blessures. Pour éviter des blessures graves, il faut toujours cuisiner à l'intérieur du récipient de cuisson amovible.
- K. TOUJOURS s'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson est sec avant de l'utiliser. Si le récipient est remis dans l'appareil alors qu'il est mouillé, il risque d'être endommagé ou de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.
- L. NE JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- M. Utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé. NE PAS faire fonctionner l'appareil directement sous les armoires de cuisine.
- N. 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.
- O. Ce CUISEUR À RIZ ELECTRIQUE est destiné à un usage intérieur, non commercial. NE PAS l'utiliser à l'extérieur ou pour tout autre usage que celui auquel il est destiné. Cet appareil est destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- P. NE PAS laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, car vous risquez de trébucher et de tomber ou de renverser le contenu chaud de l'appareil et de vous brûler ou de vous blesser.
- Q. 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.
- R. TOUJOURS installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas conseillé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- S. Pour faire fonctionner, brancher l'appareil dans une prise de courant de 120 V CA. Pour le débrancher, mettre l'une des commandes sur OFF, puis retirer la fiche de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation à une prise facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- T. NE PAS faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
- U. Débrancher l'appareil immédiatement si une défaillance survient alors qu'il est en fonction. NE PAS tenter de réparer l'appareil ou de l'utiliser s'il fonctionne mal.
- V. Pendant l'utilisation, prévoir un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil pour la circulation de l'air. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsqu'il est à proximité ou en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des torchons, des vêtements ou d'autres matériaux inflammables.
- W. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

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

1. Couvercle
2. Couvercle intérieur amovible
3. Bouton de déverrouillage
4. Valve d'évacuation de la vapeur
5. Récupérateur de condensation
6. Panneau de contrôle
7. Panier à vapeur
8. Récipient de cuisson
9. Cuillère de service
10. Tasse à mesurer



PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE

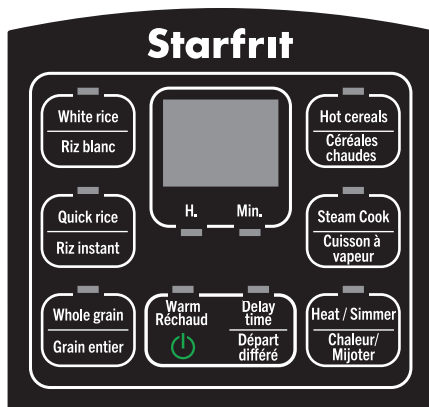


TABLEAU DES FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS	Température (°F / °C)	Temps de cuisson (min.)				Note
	Température Maximum (°F / °C)	Temps par défaut (min.)	Plage de temps	Ajustement du temps	Préréglage du temps	
RIZ BLANC	250 °F (120 °C)	45	S/O	S/O	Oui	Les capteurs ajoutent ou réduisent le temps nécessaire pour obtenir les bons résultats.
RIZ INSTANT	250 °F (120 °C)	35	S/O	S/O	Oui	
GRAIN ENTIER	250 °F (120 °C)	60	S/O	S/O	Oui	
CÉRÉALES CHAUDES	212 °F (100 °C)	S/O	5 min. - 5 h.	1 min. / 30 min. / 1 h	Oui	
CUISSON À LA VAPEUR	212 °F (100 °C)	S/O	0- 60 min.	1 min.	Oui	
CHALEUR/ MIJOTER	212 °F (100 °C)	5	5 min. - 5 h.	1 min. / 30 min. / 1 h	Oui	
RÉCHAUD	158 °F (70 °C)	S/O	12 h.	S/O	Non	
DÉPART DIFFÉRÉ	S/O	S/O	0-15 hrs	1 h	S/O	

FONCTIONS DE CUISSON PRÉRÉGLÉES

RIZ BLANC

- En mode ACTIF, appuyer sur la fonction RIZ BLANC, le voyant RIZ BLANC et l'affichage LED sur le panneau indiquant la MINUTERIE PRÉRÉGLÉE à 45 minutes clignoteront, vous donnant la possibilité de sélectionner le temps de délai si nécessaire. Une fois le signal sonore émis, les voyants deviennent fixes et le compte à rebours de 45 minutes commence. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un « bip » et passe automatiquement en mode RÉCHAUD.

Note : Le temps de cuisson ne peut pas être ajusté manuellement. Les capteurs ajouteront du temps ou le diminueront selon les besoins pour obtenir des résultats corrects.

RIZ INSTANT

- En mode ACTIF, appuyer sur la fonction RIZ INSTANT, le voyant RIZ INSTANT et l'affichage LED sur le panneau indiquant la MINUTERIE PRÉRÉGLÉE à 45 minutes clignoteront, vous donnant la possibilité de sélectionner le temps de délai si nécessaire. Une fois le signal sonore émis, les voyants deviennent fixes et le compte à rebours de 35 minutes commence. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un « bip » et passe automatiquement en mode RÉCHAUD.

Note : Le temps de cuisson ne peut pas être ajusté manuellement. Les capteurs ajouteront du temps ou le diminueront selon les besoins pour obtenir des résultats corrects.

GRAIN ENTIER

- En mode ACTIF, appuyer sur la fonction GRAIN ENTIER, le voyant GRAIN ENTIER et l'affichage LED sur le panneau indiquant la MINUTERIE PRÉRÉGLÉE à 60 minutes clignoteront, vous donnant la possibilité de sélectionner le temps de délai si nécessaire. Une fois le signal sonore émis, les voyants deviennent fixes et le compte à rebours de 60 minutes commence. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un « bip » et passe automatiquement en mode RÉCHAUD.

Note : Le temps de cuisson ne peut pas être ajusté manuellement. Les capteurs ajouteront du temps ou le diminueront selon les besoins pour obtenir des résultats corrects.

CÉRÉALES CHAUDES

- En mode ACTIF, appuyer sur le bouton CÉRÉALES CHAUDES, le voyant CÉRÉALES CHAUDES et l'affichage LED sur le panneau indiquant 5 minutes clignoteront, vous donnant une fenêtre pour ajuster le temps et/ou pour sélectionner le temps de délai si nécessaire. Une fois le signal sonore émis, les voyants s'allument, le voyant DEL s'allume et l'eau commence à chauffer. Une fois l'eau bouillante, il émettra un « bip » et le compte à rebours de la minuterie réglée commencera. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un « bip » et passe automatiquement en mode RÉCHAUD.

Note : Le temps de cuisson peut être réglé manuellement.

Le temps varie de 5 minutes à 5 heures. Entre 5 et 90 minutes, le temps est ajusté par incréments de 1 minute; entre 90 minutes et 2 heures, le temps est ajusté par incréments de 30 minutes; entre 2 et 5 heures, le temps est ajusté par incréments de 1 heure. Le fait de maintenir la fonction CÉRÉALES CHAUDES accélère le processus d'ajout de temps.

Note : La minuterie de la fonction CÉRÉALES CHAUDES doit être réglée avant de sélectionner et de régler la minuterie de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.

CUISSON À LA VAPEUR

- En mode ACTIF, appuyer sur la touche CUISSON À LA VAPEUR, le voyant CUISSON À LA VAPEUR et l'affichage LED sur le panneau indiquant 0 minute clignoteront pour vous permettre d'ajuster le temps et/ou de sélectionner le délai si nécessaire. Une fois le signal sonore émis, les voyants s'allument, le voyant DEL s'allume et l'eau commence à chauffer. Une fois l'eau bouillante, il émettra un « bip » et le compte à rebours de la minuterie réglée commencera. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un « bip » et passe automatiquement en mode VEILLE.

Note : Le temps de cuisson peut être réglé manuellement.

La plage de temps s'étend de 0 à 60 minutes. Le temps est réglé par incréments de 1 minute. Le maintien de la fonction CUISSON À LA VAPEUR accélère le processus d'ajout de temps.

Note : La minuterie de la fonction CUISSON À LA VAPEUR doit être réglée avant de sélectionner et de régler la minuterie de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.

CHALEUR/MIJOTER

- En mode ACTIF, appuyer sur la touche CHALEUR/MIJOTER, le voyant CHALEUR/MIJOTER et l'affichage LED sur le panneau indiquant 5 minutes clignoteront pour vous permettre d'ajuster le temps et/ou de sélectionner le délai si nécessaire. Une fois le signal sonore émis, les voyants s'allument, le voyant DEL s'allume et l'eau commence à chauffer. Une fois l'eau bouillante il émettra un « bip » et le compte à rebours de la minuterie réglée commencera. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un « bip » et passe automatiquement en mode RÉCHAUD.

Note : Le temps de cuisson peut être réglé manuellement.

Le temps varie de 5 minutes à 5 heures. Entre 5 et 90 minutes, le temps est réglé par incréments de 1 minute ; entre 90 minutes et 2 heures, le temps est réglé par incréments de 30 minutes; entre 2 et 5 heures, le temps est réglé par incréments de 1 heure. Le fait de maintenir la fonction CHALEUR/MIJOTER accélère le processus d'ajout de temps.

Note : La minuterie de la fonction CHALEUR/MIJOTER doit être réglée avant de sélectionner et de régler la minuterie de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.

RÉCHAUD/DÉMARRAGE

Démarrage

- En mode VEILLE, appuyer d'abord sur le bouton RÉCHAUD/DÉMARRAGE pour le mettre en mode ACTIF, puis sélectionner la fonction souhaitée. À tout moment pendant le processus de cuisson de n'importe quelle fonction, appuyer sur le bouton RÉCHAUD/DÉMARRAGE pour revenir en mode VEILLE.

Note : Le mode ACTIF vous permet de choisir une fonction de cuisson pendant 15 secondes. Après ces 15 secondes, l'appareil revient automatiquement en mode VEILLE.

Réchaud

- En mode ACTIF, une pression sur le bouton RÉCHAUD/DÉMARRAGE permet de passer en mode RÉCHAUD. Le temps de RÉCHAUD ne peut pas être ajusté et, après le « bip », l'appareil affiche en heures le temps pendant lequel il a gardé la chaleur jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, l'appareil revient en mode VEILLE.

DÉPART DIFFÉRÉ

- En mode ACTIF, sélectionner d'abord la fonction de cuisson souhaitée, puis appuyer sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ pour accéder à la fonction DÉPART DIFFÉRÉ. Dans la fonction, le voyant de la fonction sélectionnée, le DÉPART DIFFÉRÉ et les voyants du panneau affichant 0 minute clignotent. Pendant le clignotement, la minuterie du délai peut être réglée par incréments d'une heure, de 1 à 15 heures.

Note : Pour les fonctions qui ont des minuteries réglables, la minuterie de la fonction doit être réglée avant de sélectionner la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.

- Continuer à appuyer sur le bouton DÉPART DIFFÉRÉ pour ajouter du temps. Le fait de maintenir le bouton DÉPART DIFFÉRÉ accélère le processus d'ajout de temps. Les témoins lumineux de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ et de l'heure clignotent. Une fois qu'il émet un bip, les voyants mentionnés précédemment deviennent fixes et le compte à rebours de la minuterie DÉPART DIFFÉRÉ commence. Une fois le décompte de la minuterie DÉPART DIFFÉRÉ terminé, le décompte de la minuterie de la fonction sélectionnée commence. Une fois le compte à rebours de la minuterie de la fonction sélectionnée terminé, l'appareil émet un bip et passe en mode de maintien au chaud.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

1. Retirer et jeter tout emballage, autocollant ou étiquette/matériel promotionnel avant la première utilisation.
2. Ouvrir le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson, le panier à vapeur et la portion amovible du couvercle, puis les laver à l'eau chaude savonneuse avec tous les autres accessoires. Sécher soigneusement.

ATTENTION : NE PAS immerger l'appareil, le cordon électrique ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Essuyer le couvercle avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
5. Essuyer le corps avec un chiffon humide et bien le sécher.
6. Réassembler l'appareil.

Note : TOUJOURS s'assurer que la portion amovible du couvercle est correctement réinstallée sous le couvercle.

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.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

NOTE : TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisson en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone à l'intérieur du récipient de cuisson pour éviter de rayer l'intérieur.

NOTE : NE PAS faire fonctionner l'appareil directement sous les armoires de cuisine. Prévoir un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

NOTE : Avant chaque utilisation, s'assurer que la valve d'évacuation de la vapeur est correctement installée. S'assurer que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation.

RIZ BLANC, RIZ INSTANT, GRAIN ENTIER ET CEREALES CHAUDES

NOTE : TOUJOURS rincer le riz avant de le faire cuire.

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson intérieur.
4. Ajouter la quantité et le type de riz/grains/céréales souhaités.
5. Rincer le riz 2 à 3 fois.
6. Ajouter la quantité d'eau requise pour la quantité respective de riz/grains/céréales. (Voir le guide de cuisson ci-dessous)
7. Placer le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz.
8. Fermer le couvercle.
9. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 V CA. L'appareil émet un « bip » et passe en mode VEILLE.
10. Appuyer sur le bouton RÉCHAUD/DÉMARRAGE pour passer en mode ACTIF.
11. En mode ACTIF, sélectionner la fonction souhaitée. La fonction démarre lorsque les voyants clignotants deviennent fixes. Se référer au TABLEAU DES FONCTIONS DE CUISSON pour une utilisation détaillée des fonctions. (Pour la fonction « céréales chaudes », il faut sélectionner le temps de cuisson manuellement)
12. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un bip et passe en mode RÉCHAUD (jusqu'à 12 heures).

TABLEAU DE CUISSON*

Consulter le tableau ci-dessous pour choisir le temps de cuisson correspondant à chaque type d'aliment.

Riz non cuit	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Riz cuit
Fonction Riz Blanc Riz blanc à grains longs / Riz au jasmin / Riz à sushi/ Quinoa			
2 tasses* (360 ml)	Marque de 3 tasses	-35-38 minutes	-4 tasses*
3 tasses* (540 ml)	Marque de 4 tasses	-35-38 minutes	-6 tasses*
4 tasses* (720 ml)	Marque de 5 tasses	-35-38 minutes	-8 tasses*
5 tasses* (900 ml)	Marque de 6 tasses	-40-44 minutes	-10 tasses*
6 tasses* (1080 ml)	Marque de 7 tasses	-40-44 minutes	-12 tasses*
7 tasses* (1260 ml)	Marque de 8 tasses	-40-44 minutes	-14 tasses*
Fonction Grain Entier Riz brun à grains longs / Orge perlé			
2 tasses* (360 ml)	2 1/2 tasses* (450 ml)	-60-65 minutes	-4 tasses*
3 tasses* (540 ml)	4 tasses* (720 ml)	-60-65 minutes	-6 tasses*
4 tasses* (720 ml)	5 tasses* (900 ml)	-65-70 minutes	-8 tasses*
5 tasses* (900 ml)	6 tasses* (1080 ml)	-70-75 minutes	-10 tasses*
6 tasses* (1080 ml)	7 1/2 tasses* (1350 ml)	-75-80 minutes	-12 tasses*
7 tasses* (1260 ml)	9 tasses* (1620 ml)	-80-85 minutes	-14 tasses*
Fonction Céréales Chaudes Avoine			
2 tasses* (360 ml)	4 tasses* (720 ml)	-10-15 minutes	-4 tasses*

* Ce tableau de cuisson est présenté à titre informatif seulement. Le niveau d'eau peut varier en fonction des préférences de consistance. Le temps de cuisson peut varier.

* Mesure adaptée à la taille de la tasse fournie de 180 ml.

CUISSON À LA VAPEUR

ATTENTION : Lorsque vous faites cuire des protéines à la vapeur, assurez-vous que la température interne répond aux exigences de sécurité alimentaire (par exemple, la volaille doit atteindre une température interne de 165 °F).

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson intérieur.
4. Remplir le récipient de cuisson avec suffisamment d'eau pour la durée de cuisson à la vapeur souhaitée.

Note : Pendant l'utilisation de la fonction CUISSON À LA VAPEUR, si le cuiseur à riz bout à sec, il émettra un signal sonore pour vous en informer (voir Protection contre l'ébullition à sec). Vous pourrez ajouter de l'eau dans les 3 minutes suivant le signal d'ébullition à sec pour relancer le décompte de la minuterie en pause.

5. Placer le panier à vapeur dans le récipient de cuisson.
6. Fermer le couvercle.
7. Appuyer sur le bouton RÉCHAUD/DÉMARRAGE pour passer en mode ACTIF.
8. Sélectionner la fonction CUISSON À LA VAPEUR et régler la durée souhaitée. L'écran affiche ON pour indiquer que l'eau est en train de chauffer.
9. Une fois que l'affichage passe de ON au compte à rebours de la minuterie sélectionnée, Vous pouvez ajouter les protéines/légumes dans le panier à vapeur.
10. Pour les protéines, s'assurer qu'elles atteignent la température nécessaire avant de les servir. Lorsque le compte à rebours atteint 0, l'appareil émet un bip et passe en mode VEILLE, vous pouvez retirer les protéines/légumes et les servir lorsque la cuisson est terminée à la température requise et que le degré de cuisson souhaité est atteint. Ajouter du temps ou arrêter la fonction de cuisson à la vapeur si nécessaire.

NOTE : La durée de la cuisson à la vapeur dépend de la quantité d'ingrédients ajoutés et de la taille des morceaux (plus les morceaux sont petits, plus la cuisson est rapide).

CUISSON À LA VAPEUR PENDANT LA CUISSON DU RIZ (RIZ BLANC)

ATTENTION : Lors de la cuisson du riz et de la cuisson à la vapeur, il est important de ne pas dépasser 2 tasses de riz afin de laisser suffisamment de place au riz pour qu'il se gonfle.

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson intérieur.
4. Mettre la quantité de riz souhaitée dans le récipient de cuisson intérieur (sans dépasser 2 tasses).
5. Rincer le riz 2 à 3 fois
6. Remplir le niveau d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne la marque de la tasse requise.
7. Placer le récipient de cuisson dans le cuiseur de riz.
8. Placer le panier à vapeur dans le récipient de cuisson.
9. Placer les ingrédients à cuire à la vapeur sur le panier à vapeur.
10. Fermer le couvercle.
11. Appuyer sur la touche RÉCHAUD/DÉMARRAGE pour passer en mode ACTIF.
12. Sélectionner la fonction RIZ BLANC.

CHALEUR/MIJOTER

Vous pouvez utiliser la fonction CHALEUR/MIJOTER pour préparer une variété de soupes ou de desserts (exemple : une soupe au poulet et aux nouilles ou un dessert au riz gluant noir).

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson intérieur.
4. Remplir le récipient de cuisson avec la quantité de liquide requise pour les recettes de soupe/dessert.

Note : Pendant l'utilisation de la fonction CHALEUR/MIJOTER, si le cuiseur à riz bout à sec, il émettra un signal sonore pour vous en informer (voir Protection contre l'ébullition à sec). Vous pourrez ajouter de l'eau dans les 3 minutes suivant le signal d'ébullition à sec pour relancer le décompte de la minuterie en pause.

5. Fermer le couvercle.
6. Appuyer sur la touche CHALEUR/MIJOTER pour passer en mode ACTIF.
7. Sélectionner la fonction CHALEUR/MIJOTER et régler la durée souhaitée. L'écran affiche ON pour indiquer que l'eau est en train de chauffer.
8. Une fois que l'affichage passe de ON au compte à rebours de la minuterie sélectionnée, vous pouvez ajouter les ingrédients solides de la recette s'il y en a.
9. Lorsque le compte à rebours atteint 0, l'appareil émet un bip et passe en mode RÉCHAUD. Vous pouvez servir lorsque la cuisson est terminée ou lorsque la consistance désirée des ingrédients est atteinte. Ajouter du temps ou arrêter la fonction CHALEUR/MIJOTER si nécessaire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

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.

ATTENTION : Ne jamais mettre d'eau froide dans un récipient de cuisson chaud.

Les changements soudains de température peuvent déformer le métal et rendre le fond irrégulier.

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Retirer le récipient de cuisson, l'intérieur amovible du couvercle et le récupérateur de condensation.
3. Laver à l'eau chaude savonneuse la cuillère de service, le panier à vapeur et la tasse à mesure. Rincer et sécher soigneusement. Laver après chaque utilisation.

ATTENTION : NE PAS immerger l'appareil, le cordon électrique ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Note : Il n'est pas conseillé d'utiliser le lave-vaisselle, car les conditions difficiles peuvent provoquer une usure accélérée.

Note : NE PAS utiliser de tampon abrasif pour nettoyer le récipient de cuisson, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

4. Essuyer le corps du cuiseur à riz avec un chiffon humide
5. Remettre toutes les pièces dans le cuiseur à riz pour un rangement optimal.

Entretien

- Entreposer l'appareil dans un endroit sec et frais.
- Pour ne pas endommager la surface antiadhésive du panier et du plateau, NE JAMAIS couper d'aliments ou utiliser des ustensiles avec des lames tranchantes.
- NE JAMAIS verser d'eau froide dans le récipient de cuisson. Les changements soudains de température pourraient déformer le métal, et le fond pourrait devenir inégal. Laisser les pièces refroidir ou les mettre dans de l'eau tiède et savonneuse.
- TOUJOURS utiliser un sous-plat et des mitaines de four pour manipuler le récipient de cuisson.
- NE PAS placer le récipient de cuisson sur un comptoir lorsqu'il est chaud, car il pourrait tacher ou brûler le comptoir. TOUJOURS utiliser un sous-plat.
- NE PAS mettre l'appareil ou les pièces amovibles de l'appareil sur une cuisinière, sous un brûleur, au four micro-ondes ou dans un four chaud.
- NE PAS utiliser d'ustensiles en métal avec cet appareil. Utiliser la mesure à riz fournie (ou l'ustensile recommandé) pour éviter d'ébrécher le récipient de cuisson.
- NE PAS utiliser de tampon à récurer, des produits nettoyants abrasifs ou tout objet qui pourraient endommager l'appareil ou les accessoires.
- Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

DÉPANNAGE

Protection contre l'ébullition à sec

Le CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE est muni de dispositifs de sécurité qui vous préviendront et arrêteront l'appareil si une condition anormale est détectée pendant la cuisson à la vapeur et les fonctions CHALEUR/MIJOTER. Un signal d'erreur s'affiche sur le panneau de commande. Selon l'erreur, des bips sonores peuvent être émis. Une fois le problème identifié, débrancher l'appareil et contacter le service après-vente si aucune solution ne correspond au tableau suivant.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le code erreur (Er) apparaît sur le panneau de contrôle	La protection contre l'ébullition à sec est en fonction.	Débrancher l'appareil, ajouter de l'eau et mettre le cuiseur à riz en marche. Si le message apparaît à nouveau, veuillez contacter le service clientèle : starfrit.com/fr/contactez-nous
Les codes erreur (E1, E2 or EH) apparaissent sur le panneau de contrôle	La protection contre l'ébullition à sec est en fonction.	Veuillez contacter le service clientèle : starfrit.com/fr/contactez-nous

RECETTES

LAP MEI FAN - RIZ À LA VIANDE SÉCHÉE

INGRÉDIENTS :

- Saucisse séchée
- Canard séché
- Poitrine de porc séchée
- Bok Choy de Shanghai
- Riz blanc

PRÉPARATION :

1. Rincer 2 tasses de riz blanc.
2. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau requis pour 2 tasses.
3. Placer les saucisses entières sur le riz.
4. Placer la poitrine de porc entière sur le riz.
5. Placer les tranches de cuisse de canard sur le riz.
6. Placer le Bok Choy de Shanghai sur le riz.
7. Démarrer le cuiseur à riz sur RIZ INSTANT (35 minutes).
8. Une fois la cuisson terminée, couper les saucisses et la poitrine de porc sur une planche à découper, puis les replacer sur le riz ou les servir à part.



SOUPE AU POULET ET NOUILLES

INGRÉDIENTS :

- 1 L de bouillon de poulet
- 2 poitrines de poulet
- Pâtes de votre choix
(ne pas oublier que les pâtes vont gonfler)
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

1. Ajouter 1 L de bouillon de poulet
2. Choisir la fonction CHALEUR/MIJOTER et régler sur 20 minutes.
3. Pendant le préchauffage (affichage ON), couper les carottes, le céleri et la poitrine de poulet en cubes de taille similaire.
4. Lorsque le chauffage est terminé, l'écran affiche la durée de la minuterie sélectionnée.
5. Vous pouvez ajouter les ingrédients dans le bouillon de poulet avec les pâtes choisies.
6. Laisser cuire jusqu'à ce que le compte à rebours de 20 minutes soit terminé.
7. Prêt à servir



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)
024735	120	500	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 evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufe o aparato en agua u otros líquidos.
- B. NO toque las superficies calientes. Utilice guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Utilice SIEMPRE el asa de la tapa o las asas laterales.
- C. Mantener el producto fuera del alcance de niños o mascotas. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- D. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de usarla.
- E. Mantener el producto fuera del alcance de niños o mascotas. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- F. 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.
- G. NO dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica mientras no se esté utilizando.
- H. NO toque, cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor, ya que está muy caliente y puede provocar quemaduras.
- I. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa manualmente, ya que saldrá vapor caliente y puede causar quemaduras. Utilice guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Utilice SIEMPRE la cuchara para sacar el arroz.

- J. La olla de cocción está diseñada para ser utilizada únicamente con este aparato. No debe utilizarse nunca en una estufa, en una encimera, en un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente. Puede deformarse y provocar lesiones. Para evitar lesiones graves, cocine SIEMPRE dentro del recipiente de cocción extraíble.
- K. Asegúrese SIEMPRE de que el exterior del recipiente de cocción esté seco antes de utilizarlo. Si se coloca la olla en el aparato cuando está húmeda, puede dañar o hacer que el producto funcione mal.
- L. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- M. Utilice el producto en un área bien ventilada. NO utilice el aparato directamente debajo de los armarios de la cocina.
- 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. Este aparato ha sido diseñado para utilizarse únicamente sobre encimeras de cocina.
- 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. Derramar el contenido caliente del aparato y causar quemaduras o lesiones.
- Q. NO colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente, ya que podría derretirse.
- R. Colocar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. NO se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- S. Para conectarlo, enchufe el aparato a una toma de corriente de 120 V AC. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición OFF (apagado), y luego retire el enchufe de la toma de corriente. Conecte el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para poder desenchufar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- T. No utilice el aparato con un dispositivo programable o un temporizador que lo encienda automáticamente. El uso de estos dispositivos es peligroso y puede provocar un riesgo de incendio.
- U. Desenchufe inmediatamente el aparato si se produce una avería mientras está en funcionamiento. No intente reparar o utilizar el aparato si éste funciona mal.
- V. Mientras esté en uso, deje un espacio adecuado por encima y alrededor del aparato para que circule el aire. NO haga funcionar este aparato mientras esté cerca o en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, paños de cocina, ropa u otros materiales inflamables.
- W. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

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

1. Tapa
2. Revestimiento de la tapa extraíble
3. Botón de apertura de la tapa
4. Válvula de liberación de vapor
5. Colector de condensación
6. Panel de control
7. Cesta de vaporización
8. Olla de cocción
9. Cuchara para servir
10. aza para medir



PANEL DE CONTROL DIGITAL

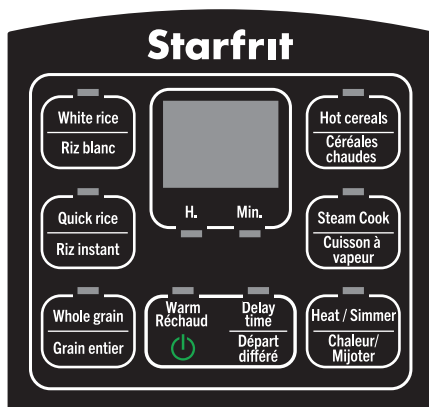


TABLA DE FUNCIONES DE COCINA

FUNCIONES	Temperatura (°F / °C)	Tiempo de cocción (min.)				Nota
	Temperatura máxima (°F / °C)	Temp. por defecto (min.)	Rango de tiempo	Incrementos de ajuste	Programa preestablecido	
ARROZ BLANCO	250 °F (120 °C)	45	N/A	N/A	Sí	Los sensores añadirán o disminuirán el tiempo según sea necesario para obtener los resultados adecuados.
ARROZ RÁPIDO	250 °F (120 °C)	35	N/A	N/A	Sí	
GRANO ENTERO	250 °F (120 °C)	60	N/A	N/A	Sí	
CEREALES CALIENTES	212 °F (100 °C)	N/A	5 min. - 5 h.	1 min. / 30 min. / 1 h	Sí	
COCINAR AL VAPOR	212 °F (100 °C)	S/O	0 - 60 min.	1 min.	Sí	
CALENTAR/ FUEGO LENTO	212 °F (100 °C)	5	5 min. - 5 h.	1 min. / 30 min. / 1 h	Sí	
MANTENER CALIENTE	158 °F (70 °C)	N/A	12 h.	N/A	No	
TIEMPO DE DEMORA	N/A	N/A	0-15 hrs	1 h	N/A	

FUNCIONES DE COCCIÓN PREESTABLECIDAS

ARROZ BLANCO (WHITE RICE)

- En el modo ACTIVO, pulse la función de ARROZ BLANCO. Parpadeará la luz de la pantalla de ARROZ BLANCO y la pantalla LED del panel que muestra el TIEMPO PREESTABLECIDO de 45 minutos, dándole una ventana para seleccionar el TIEMPO DE DEMORA si es necesario. Una vez que emita un pitido, las luces dejarán de parpadear y comenzará la cuenta atrás de 45 minutos. Una vez completada la cuenta atrás, se emitirá un pitido y se cambiará automáticamente al modo STANDBY.

Nota: El tiempo de cocción no se puede ajustar manualmente. Los sensores añadirán o reducirán el tiempo según sea necesario para obtener los resultados adecuados.

ARROZ RÁPIDO (QUICK RICE)

- En el modo ACTIVO, presione la función de ARROZ RÁPIDO. Parpadeará la luz de la pantalla de ARROZ RÁPIDO y la pantalla LED en el panel que muestra el TIEMPO PREESTABLECIDO de 35 minutos, dándole una ventana para seleccionar el TIEMPO DE DEMORA si es necesario. Una vez que emita un pitido, las luces dejarán de parpadear y comenzará la cuenta atrás de 35 minutos. Una vez completada la cuenta atrás, se emitirá un pitido y se cambiará automáticamente a mantener caliente.

Nota: El tiempo de cocción no se puede ajustar manualmente. Los sensores añadirán o reducirán el tiempo según sea necesario para obtener los resultados adecuados.

GRANO ENTERO (WHOLE GRAIN)

- En el modo ACTIVO, presione la función GRANO ENTERO. Parpadeará la luz de la pantalla de GRANO ENTERO y la pantalla LED en el panel que muestra el TIEMPO PREESTABLECIDO de 60 minutos, dándole una ventana para seleccionar el TIEMPO DE DEMORA si es necesario. Una vez que emita un pitido, las luces dejarán de parpadear y comenzará la cuenta atrás de 60 minutos. Una vez completada la cuenta atrás, se emitirá un pitido y se cambiará automáticamente a mantener caliente.

Nota: El tiempo de cocción no se puede ajustar manualmente. Los sensores añadirán o reducirán el tiempo según sea necesario para obtener los resultados adecuados.

CEREALES CALIENTES (HOT CEREALS)

- En el modo ACTIVO, pulse el botón CEREALES CALIENTES. Parpadeará la luz de la pantalla CEREALES CALIENTES y la pantalla LED del panel que muestra 5 minutos, dándole una ventana para ajuste de tiempo y/o para seleccionar el TIEMPO DE DEMORA si es necesario. Una vez que emita un pitido, las luces dejarán de parpadear, el LED mostrará la palabra ON y el agua comenzará a calentarse. Una vez hierva, emitirá un pitido y comenzará la cuenta atrás del temporizador ajustado. Una vez finalizada la cuenta atrás, emitirá un pitido y pasará automáticamente a mantener el calor.

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar manualmente.

El tiempo oscila entre 5 minutos y 5 horas. Entre 5-90 minutos, el tiempo se ajusta en incrementos de 1 minuto; entre 90 minutos-2 horas, el tiempo se ajusta en incrementos de 30 minutos; entre 2-5 horas, el tiempo se ajusta en incrementos de 1 hora. Si mantiene pulsada la función CEREALES CALIENTES, se acelerará el proceso de adición de tiempo.

Nota: El temporizador de la función CEREALES CALIENTES debe ser ajustado antes de seleccionar y ajustar el temporizador de la función TIEMPO DE DEMORA.

COCCIÓN AL VAPOR (STEAM COOK)

- En el modo ACTIVO, presione el botón de COCCIÓN AL VAPOR. Parpadeará la luz de la pantalla de COCCIÓN AL VAPOR y la pantalla LED en el panel mostrando 0 minutos, dándole una ventana para AJUSTE DE TIEMPO y/o para seleccionar TIEMPO DE DEMORA si es necesario. Una vez que pite, las luces dejarán de parpadear, el LED mostrará la palabra ON y el agua comenzará a calentarse. Una vez hierva, emitirá un pitido y comenzará la cuenta atrás del temporizador ajustado. Una vez finalizada la cuenta atrás, se emitirá un pitido y se pasará automáticamente al modo STANDBY.

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar manualmente.

El tiempo oscila entre 0 minutos y 60 minutos. El tiempo se ajusta en incrementos de 1 minuto. Si mantiene pulsada la función COCCIÓN AL VAPOR, se acelerará el proceso de adición de tiempo.

Nota: El temporizador de la función COCCIÓN AL VAPOR debe ser ajustado antes de seleccionar y ajustar el temporizador de la función TIEMPO DE DEMORA.

CALOR/FUEGO LENTO (HEAT/SIMMER)

- En el modo ACTIVO, pulse el botón CALOR/FUEGO LENTO. Parpadeará la luz de la pantalla CALOR/FUEGO LENTO y la pantalla LED del panel que muestra 5 minutos, dándole una ventana para AJUSTE DE TIEMPO y/o para seleccionar el TIEMPO DE DEMORA si es necesario. Una vez que pite, las luces dejarán de parpadear, el LED mostrará la palabra ON y el agua comenzará a calentarse. Una vez hirviendo, emitirá un pitido y comenzará la cuenta atrás del temporizador ajustado. Una vez finalizada la cuenta atrás, emitirá un pitido y pasará automáticamente a mantener el calor.

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar manualmente.

El tiempo oscila entre 5 minutos y 5 horas. Entre 5-90 minutos, el tiempo se ajusta en incrementos de 1 minuto; entre 90 minutos-2 horas, el tiempo se ajusta en incrementos de 30 minutos; entre 2-5 horas, el tiempo se ajusta en incrementos de 1 hora. Si mantiene pulsada la función CALOR/FUEGO LENTO, se acelerará el proceso de añadir tiempo.

Nota: El temporizador de la función CALOR/FUEGO LENTO debe ser ajustado antes de seleccionar y ajustar el temporizador de la función TIEMPO DE DEMORA.

CALOR/POTENCIA (WARM/POWER)

Potencia

- Estando en modo STANDBY (en espera), primero, pulse el botón CALOR/POTENCIA para ponerlo en modo ACTIVO, luego seleccione la función deseada. En cualquier momento durante el proceso de cocción de cualquiera de las funciones, al pulsar el botón CALOR/POTENCIA volverá al modo STANDBY.

Nota: El modo ACTIVO abre una ventana de 15 segundos para que usted seleccione una función de cocción, después de 15 segundos, volverá automáticamente al modo de espera.

Caliente

- Mientras está en modo ACTIVO, al pulsar el botón CALOR/POTENCIA entrará en modo MANTENER CALIENTE. El tiempo de MANTENER CALIENTE no puede ser ajustado y después del pitido se mostrará en horas el tiempo que ha estado manteniendo caliente, hasta 12 horas. Después de 12 horas, volverá al modo STANDBY.

TIEMPO DE DEMORA (DELAY TIME)

- En el modo ACTIVO, seleccione primero la función de cocción deseada, seguida del botón TIEMPO DE DEMORA para entrar en la función TIEMPO DE DEMORA. En la función TIEMPO DE DEMORA, parpadeará la luz de la función seleccionada, el TIEMPO DE DEMORA y los indicadores LED del panel que muestra 0 minutos. Mientras parpadea, el temporizador de TIEMPO DE DEMORA puede ajustarse en incrementos de 1 hora que van de 1 a 15 horas.
Nota: Para las funciones que tienen temporizadores ajustables, el temporizador de la función debe ser ajustado antes de seleccionar la función.
- Mantenga pulsado el botón TIEMPO DE DEMORA para añadir tiempo. Si mantiene pulsado el botón de TIEMPO DE DEMORA, se acelerará el proceso de adición de tiempo. Parpadearán las luces indicadoras de la función TIEMPO DE DEMORA y tiempo. Una vez que emita un pitido, las luces mencionadas anteriormente se volverán sólidas y el TEMPORIZADOR DE DEMORA establecido comenzará la cuenta atrás. Una vez completada la cuenta atrás del TIEMPO DE DEMORA, comenzará la cuenta atrás de la función seleccionada. Una vez que el temporizador de función haya terminado, emitirá un pitido y pasará al modo de mantener caliente.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Retire y deseche cualquier embalaje, pegatina o etiquetas/materiales promocionales antes del primer uso.
2. Abra la tapa utilizando el asa de la tapa.
3. Retire el recipiente de cocción, la cesta de COCCIÓN AL VAPOR y el revestimiento de la tapa extraíble y lávelos con agua caliente y jabón junto con todos los demás accesorios. Séquelos bien.

ADVERTENCIA: NO sumerja el cuerpo del motor, el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

4. Limpie la tapa con un paño húmedo y séquela bien.
5. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo y séquelo bien.
6. Vuelva a montar el aparato.

Nota: Asegúrese SIEMPRE de que el revestimiento de la tapa extraíble está correctamente instalado debajo de la tapa.

NOTA: Durante el primer uso del aparato, puede salir humo o ligeros vapores del aparato debido al proceso inicial de calentamiento de los materiales. Esto es normal y desaparecerá rápidamente.

USO

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

NOTA: Utilice SIEMPRE utensilios de cocina de plástico, goma, madera o silicona en el interior de la olla para evitar rayarla.

NOTA: NO utilice el aparato directamente debajo de los armarios de la cocina. Deje un espacio adecuado por encima y alrededor del aparato para que circule el aire.

NOTA: Antes de cada operación, asegúrese de que la válvula de liberación de vapor está correctamente instalada. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de ponerlo en funcionamiento.

ARROZ BLANCO, ARROZ RÁPIDO, GRANO ENTERO Y CEREALES CALIENTES

NOTA : Enjuague SIEMPRE el arroz antes de cocinarlo.

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abra la tapa.
3. Retire el recipiente de cocción interior.
4. Añada la cantidad y el tipo de arroz/grano/cereales calientes que desee.
5. Enjuague el arroz 2-3 veces.
6. Añada la cantidad de agua necesaria para la cantidad respectiva de arroz/grano/cereales calientes. (Consulte las guías de cocción más abajo)
7. Coloque la olla de cocción en la arrocera.
8. Cierre la tapa.
9. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente de 120 V AC. El aparato emitirá un pitido y entrará en el modo STANDBY.
10. Pulse el botón CALOR/POTENCIA para entrar en el modo ACTIVO.
11. En el modo ACTIVO, seleccione la función deseada. La función comienza cuando las luces intermitentes dejan de parpadear. Consulte la sección TABLA DE FUNCIONES para conocer el uso detallado de las mismas. (Para cereales calientes, el temporizador debe ser configurado manualmente)
12. Una vez completada la función, el aparato emitirá un pitido y entrará en el modo MANTENER CALIENTE (hasta 12 horas).

MESA DE COCCIÓN*

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el tiempo de cocción adecuado para cada tipo de alimento

Arroz sin cocer	Nivel de agua	Tiempo de cocción	Arroz cocido
Función Arroz Arroz blanco de granos largos / Arroz Jazmín / Arroz Sushi / Quinoa			
2 tazas* (360 ml)	Marca de 3 tazas	-35-38 minutos	-4 tazas*
3 tazas* (540 ml)	Marca de 4 tazas	-35-38 minutos	-6 tazas*
4 tazas* (720 ml)	Marca de 5 tazas	-35-38 minutos	-8 tazas*
5 tazas* (900 ml)	Marca de 6 tazas	-40-44 minutos	-10 tazas*
6 tazas* (1080 ml)	Marca de 7 tazas	-40-44 minutos	-12 tazas*
7 tazas* (1260 ml)	Marca de 8 tazas	-40-44 minutos	-14 tazas*
Función Grano Entero Arroz integral de granos largos / Cebada perlada			
2 tazas* (360 ml)	2 1/2 tazas* (450 ml)	-60-65 minutos	-4 tazas*
3 tazas* (540 ml)	4 tazas* (720 ml)	-60-65 minutos	-6 tazas*
4 tazas* (720 ml)	5 tazas* (900 ml)	-65-70 minutos	-8 tazas*
5 tazas* (900 ml)	6 tazas* (1080 ml)	-70-75 minutos	-10 tazas*
6 tazas* (1080 ml)	7 1/2 tazas* (1350 ml)	-75-80 minutos	-12 tazas*
7 tazas* (1260 ml)	9 tazas* (1620 ml)	-80-85 minutos	-14 tazas*
Función Cereales Calientes Avena			
2 tazas* (360 ml)	4 tazas* (720 ml)	-10-15 minutos	-4 tazas*

*Esta guía de cocina sirve únicamente como referencia. El nivel del agua puede variar según las preferencias de textura. Los tiempos de cocción pueden variar.

*Medida adaptada al tamaño de taza proporcionado de 180 ml.

COCCIÓN AL VAPOR

ADVERTENCIA: Cuando cocine proteínas al vapor, asegúrese de que la temperatura interna cumpla con los requisitos de temperatura segura para los alimentos (por ejemplo, las aves de corral requieren que la temperatura interna alcance los 165 °F).

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abra la tapa.
3. Retire el recipiente de cocción interior.
4. Llene el recipiente de cocción con suficiente agua para la duración deseada de la cocción al vapor.

Nota: Cuando se utiliza la función COCCIÓN AL VAPOR, si la arrocera hierve en seco, emitirá una señal acústica para informarle (ver Protección contra la ebullición en seco). Puede añadir agua en los 3 minutos siguientes a la señal de ebullición en seco para reiniciar la cuenta atrás del temporizador.

5. Coloque la cesta de cocción al vapor en la olla de cocción.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón CALOR/POTENCIA para entrar en el modo ACTIVO.
8. Seleccione la función COCCIÓN AL VAPOR y ajuste el tiempo deseado. La pantalla mostrará la palabra ON, indicando que el agua se está calentando.
9. Una vez que la pantalla cambie de ON a la cuenta atrás del temporizador seleccionado, puede añadir las proteínas/verduras en la cesta de cocción al vapor.
10. Para las proteínas, asegúrese de que alcanzan la temperatura necesaria antes de servir las. Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a 0, sonará un pitido y pasará al modo STANDBY. Puede retirar las proteínas/verduras y servir las cuando la cocción se haya completado a la temperatura necesaria y se haya alcanzado el punto de cocción deseado. Añada tiempo o detenga la función de COCCIÓN AL VAPOR según corresponda.

NOTA: La duración de la cocción al vapor depende de la cantidad de ingredientes añadidos y del tamaño de los cortes. (Cuanto más pequeños sean los cortes, más rápido se cocinará)

COCINAR AL VAPOR MIENTRAS SE COCINA EL ARROZ (ARROZ BLANCO)

ADVERTENCIA: Al cocinar el arroz y cocinarlo al vapor es importante no exceder 2 tazas de arroz para dejar suficiente espacio para que el arroz se expanda.

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abra la tapa.
3. Retire el recipiente de cocción interior.
4. Ponga las tazas de arroz que desee en el recipiente de cocción interior (sin superar las 2 tazas).
5. Enjuague el arroz 2 o 3 veces.
6. Llene el nivel de agua hasta que llegue a la marca de tazas deseada.
7. Coloque el recipiente de cocción en la arrocera.
8. Coloque la cesta de cocción al vapor en el recipiente de cocción.
9. Coloque los ingredientes para la cocción al vapor en la cesta de cocción al vapor.
10. Cierre la tapa.
11. Pulse el botón CALOR/POTENCIA para entrar en el modo ACTIVO.
12. Seleccione la función de ARROZ BLANCO (White Rice)

CALOR/FUEGO LENTO (HEAT/SIMMER)

Puede utilizar la función CALOR/FUEGO LENTO para hacer una variedad de sopas o postres (por ejemplo, sopa de pollo con fideos o postre de arroz negro glutinoso)

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abra la tapa
3. Retire el recipiente de cocción interior.
4. Llene el recipiente de cocción con la cantidad adecuada de líquido para las recetas de sopa o postre.

Nota: Cuando se utiliza la función CALOR/FUEGO LENTO, si la arrocera hierve en seco, emitirá una señal acústica para informarle (ver Protección contra la ebullición en seco). Puede añadir agua en los 3 minutos siguientes a la señal de ebullición en seco para reiniciar la cuenta atrás del temporizador.

5. Cierre la tapa
6. Pulse el botón CALOR/POTENCIA para entrar en el modo ACTIVO.
7. Seleccione la función CALOR/FUEGO LENTO y ajuste el tiempo deseado. La pantalla mostrará ON indicando que el agua se está calentando.
8. Una vez que la pantalla cambie de ON a la cuenta atrás del temporizador seleccionado, puede añadir los ingredientes sólidos de la receta si los hay.
9. Una vez que la cuenta atrás del temporizador seleccionado llegue a 0, sonará un pitido y pasará al modo MANTENER CALIENTE. Puede servir cuando la cocción esté completa o cuando se alcance la consistencia deseada de los ingredientes. Añada tiempo o detenga la función CALOR/FUEGO LENTO según corresponda.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

ADVERTENCIA: Nunca ponga agua fría en una olla caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, dando lugar a un fondo irregular.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Retire la olla de cocción, el revestimiento de la tapa extraíble y el colector de condensación.
3. Lávelos con agua caliente y jabón junto con la cuchara para servir, la cesta para cocinar al vapor y el vaso medidor de arroz. Aclare y seque bien. Lávelos después de cada uso.

ADVERTENCIA: NO sumerja el cuerpo, el cable eléctrico o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Nota: NO se recomienda utilizar el lavavajillas ya que las duras condiciones pueden causar un desgaste acelerado.

Nota: NO use estropajos abrasivos para limpiar la olla de cocción, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

4. Limpie el cuerpo de la arrocera con un paño húmedo
5. Apile todas las piezas en la arrocera para ahorrar espacio.

Mantenimiento

- Guarde el producto en un lugar fresco y seco.
- Nunca corte nada en la olla ni utilice utensilios con bordes afilados para evitar perforar la superficie antiadherente.
- Nunca ponga agua fría en una olla caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, dando lugar a un fondo irregular. Deje que las ollas se enfríen solas o póngalas en agua tibia con jabón.
- Utilice SIEMPRE trébedes o guantes de cocina cuando manipule la olla.
- NO coloque la olla sobre la encimera, ya que la manchará o quemará. Utilice un trébede protector.
- NO coloque la olla sobre ningún quemador de la cocina, debajo de una parrilla, elemento dorador del microondas o en un horno caliente.
- NO utilice utensilios metálicos con este aparato. Utilice la taza medidora de arroz suministrada (o el utensilio recomendado) para evitar que la olla se dañe.
- NO utilice estropajos, limpiadores abrasivos o cualquier objeto que pueda rayar la olla o los accesorios.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Protección contra la ebullición en seco

La ARROCERA ELÉCTRICA está equipada con características de seguridad que le avisarán y apagarán la unidad si se encuentra una condición anormal durante las funciones de COCCIÓN AL VAPOR y CALOR/FUEGO LENTO. Se mostrará una señal de error en el panel de control. Dependiendo del error, se puede escuchar un pitido. Una vez identificado el problema, desenchufe la unidad y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si no encuentra ninguna solución en la siguiente tabla.

Problema	Posible causa	Solución
Aparece el código de error (Er) en el panel de control	La protección contra el hervido sin agua está en funcionamiento.	Desenchufe la unidad, añada agua y ponga en marcha la arrocera. Si el mensaje aparece de nuevo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente: starfrit.com/en/contact-us
Aparece un código de error (E1, E2 o EH) en el panel de control	La protección contra el hervido en seco está en funcionamiento.	Por favor, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente: starfrit.com/en/contact-us

RECETAS

LAP MEI FAN - ARROZ CON CARNE ENCERADA

INGREDIENTES:

- Salchicha encerada
- Pato encerado
- Panza de cerdo encerada
- Bok Choy de Shanghai
- Arroz blanco

INSTRUCCIONES:

1. Enjuague 2 tazas de arroz blanco
2. Añada agua hasta el nivel necesario para 2 tazas
3. Coloque las salchichas enceradas enteras sobre el arroz
4. Coloque la panza de cerdo entera encima del arroz
5. Coloque el muslo de pato picado (en rodajas) encima del arroz
6. Coloque el Bok Choy de Shanghai encima del arroz
7. Ponga en marcha la arrocera en ARROZ RÁPIDO (35 minutos)
8. Cuando termine la cocción, corte las salchichas y la panza de cerdo en la tabla de cortar y colóquelas sobre el arroz o síralas aparte.



SOPA DE POLLO CON FIDEOS

INGREDIENTES:

- 1 L de caldo de pollo
- 2 pechugas de pollo
- Pasta de su gusto (tenga en cuenta que la pasta se expandirá)
- 2 zanahorias
- 2 tallos de apio
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES:

1. Añada 1 L de caldo de pollo
2. Seleccione la función CALOR/FUEGO LENTO y programe 20 minutos
3. Mientras se calienta (mostrando ON), corte las zanahorias, el apio y la pechuga de pollo en dados de tamaño similar
4. Cuando se haya calentado, la pantalla mostrará la duración del temporizador seleccionado.
5. Puede añadir los ingredientes en el caldo de pollo junto con la pasta elegida.
6. Deje que se cocine hasta que el temporizador de 20 minutos llegue a 0.
7. Listo para servir



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 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.



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

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