

Starfrit



ELECTRIC RICE COOKER WITH CERAMIC COATING
CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE AVEC REVÊTEMENT DE CÉRAMIQUE
OLLA ARROCERA ELÉCTRICA CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

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)
024739	120	400	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 appliance 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 appliance out of the reach of children and pets. This appliance 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 appliance if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- G. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.
- H. DO NOT touch, cover, or obstruct the Steam Release Vent 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 ceramic coated 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 ceramic coated cooking pot.

- K. ALWAYS make sure the outside of the ceramic coated cooking pot is dry prior to use. If the pot is returned to the appliance when wet, it may damage or cause the appliance to malfunction.
- L. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- M. Use the appliance 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 appliance 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 appliance 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 appliance 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, remove plug from wall outlet when cooking is complete. 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 appliance.
- NEVER use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION

PARTS AND COMPONENTS

1. Steamer Basket
2. Ceramic coated Cooking Pot
3. Service Spoon
4. Rice Measuring Cup
5. Steam Release Vent
6. Glass Lid
7. Cool Touch Handles
8. COOK/WARM Control
9. COOK/WARM Indicator Lights
10. Rice Cooker Main Housing



BEFORE INITIAL USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging, sticker, or promotional labels/materials before first use.
2. Remove the glass lid using the lid handle, the ceramic coated cooking pot, the steamer basket 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.
3. Wipe body with a damp cloth and dry thoroughly.
4. Reassemble the appliance.

NOTE: Dry the exterior of the ceramic coated cooking pot before placing into the rice cooker.

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 ceramic coated 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: Ensure the lid is tightly closed before operating.

NOTE: ALWAYS rinse rice before cooking.

NOTE: It is recommended to let the rice steam for 15 minutes then use the serving spoon to mix the rice up.

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Remove the lid.
3. Remove the ceramic coated cooking pot.
4. Add desired quantity and type of rice/grains.
5. Rinse rice 2-3 times to remove excess starch.
6. Add amount of water required for respective quantity of rice/grains. (Refer to COOKING CHART below)
7. Place ceramic coated cooking pot into the rice cooker main housing.
8. Close the lid.
9. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet.
10. Press the COOK/WARM button to start cooking.
11. Once function is completed, appliance enters WARM Mode.
12. Unplug the rice cooker to stop the WARM Mode or when not in use.

COOKING CHART*

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

Quantity of uncooked rice	Fill water (after adding rice)	Cooking Time (min.)
LONG GRAIN WHITE RICE / JASMINE / SUSHI RICE / QUINOA		
1 cup (180 ml) *	Up to the 1 cup Marking	-17 min.
2 cups (360 ml) *	Up to the 2 cups Marking	-19 min.
3 cups (540 ml) *	Up to the 3 cups Marking	-23 min.
4 cups (720 ml) *	Up to the 4 cups Marking	-25 min.
5 cups (900 ml) *	Up to the 5 cups Marking	-29 min.
BROWN RICE		
1 cup (180 ml) *	2 cups (360 ml)	-24 min.
2 cups (360 ml) *	2 ½ cups (450 ml)	-33 min.
3 cups (540 ml) *	4 cups (720 ml)	-45 min.

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

* Measurement tailored to provided cup size of 180 ml.

* When cooking brown rice, be mindful of the additional water required. Please DO NOT cook more than 3 cups of uncooked brown rice to give enough room for the water. Refer to Chart for Water Level.

* When cooking brown rice, big bubbles will form and escape through the vent when the starchy water is boiling, this is normal.

STEAM COOK WHILE COOKING RICE (WHITE RICE)

WARNING: When cooking rice and steaming it is important to not exceed 1.5 cups of rice in order to give enough room for the rice to expand. When only steaming, make sure there is enough water for the required steaming duration.

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).

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)

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Remove the lid.
3. Remove the ceramic coated cooking pot.
4. Put desired cups of rice into ceramic coated cooking pot (without exceeding 1.5 cups).
5. Rinse rice 2-3 times to remove excess starch.
6. Fill water level until it reaches the required cup marking.
7. Place ceramic coated cooking pot into the rice cooker main housing.
8. Place steamer basket into the ceramic coated cooking pot.
9. Place ingredients for steaming onto the steamer basket.
10. Close the lid.
11. Press the COOK/WARM button to start cooking.
12. Once cooking function is completed, appliance enters WARM Mode.
13. Unplug the rice cooker to stop the WARM Mode or when not in use.

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 ceramic coated cooking pot. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom.

1. Unplug appliance from outlet.
2. Remove glass lid and ceramic coated cooking pot.
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 ceramic coated cooking pot as it may damage the non-stick ceramic coating.
4. Wipe rice cooker body with a damp cloth
5. Stack all parts back into the rice cooker main housing for optimal space saving.

Maintenance

- Store the appliance 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 ceramic coated 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 ceramic coated 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 utensil) to prevent chipping of the ceramic coated 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

Problem	Possible cause	Solution
Indicator lights are not illuminated	Appliance not plugged	Plug appliance to 120 V outlet.
	Malfunctioning 120 V outlet	Call electrician and use a different outlet.
Water overflows	Added too much water	Make sure water level does not surpass the 5 cups water marking.
Rice consistency too hard/soggy	Too much/little water	Adjust water level to fit consistency preference.
Formation of a Crisp/Browned Layer	Too starchy	Rinse rice more thoroughly to remove excess starch.
		Fluff up rice once cooking is completed.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

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

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

RECIPES

STEAMED SALMON ON RICE

INGREDIENTS:

- ½ pounds fresh Salmon Filets or Steaks
- 3-4 pieces Baby Bok Choy
- 1-2 Broccoli Stem
- 2 tbsp Grated fresh ginger
- 3 Green onion (minced)
- 1 ½ tbsp Soy sauce
- 2 tbsp Rice wine (Sake)
- 1.5 cups of white rice
- Lemon wedges for garnish



DIRECTIONS:

1. Wash and rinse 1.5 cups of rice
2. Fill water to 1.5-Cup marking
3. Coat Filet with grated ginger and minced green onion
4. Mix Soy Sauce and Rice Wine
5. Pour mixture onto the coated filet to marinate (10 minutes)
6. Wash Bok Choy and broccoli while marinating
7. Place Filet and vegetables on steamer
8. Start Rice Cooker

QUINOA BREAKFAST BOWL

INGREDIENTS:

- 1 cup Quinoa
- 2 cups Water
- ¾ cup Almond Milk
- 1 tbsp Vanilla Extract
- ½ cup Blueberry
- ½ cup Raspberry



DIRECTIONS:

1. Rinse 1 cup of Quinoa
2. Add 2 cups of Water and 1 tbsp of Vanilla Extract
3. Start Rice Cooker
4. Put 1 cup of Cooked Quinoa in a bowl
5. Add ¾ cup of Almond Milk
6. Garnish with Blueberries and Raspberries
7. Serve

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024739	120	400	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 l'évent pour relâcher 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 avec revêtement de céramique 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 avec revêtement de céramique amovible.
- K. TOUJOURS s'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson avec revêtement de céramique 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 ÉLECTRIQUE 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, retirer la fiche de la prise murale lorsque la cuisson est terminée. 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. Panier vapeur
2. Récipient de cuisson avec revêtement de céramique
3. Cuillère de service
4. Tasse à mesurer
5. Évent pour relâcher la vapeur
6. Couvercle en verre
7. Poignées froides au toucher
8. Contrôle CUISSON/RÉCHAUD
9. Voyants lumineux CUISSON/RÉCHAUD
10. Boîtier du cuiseur à riz



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. Retirer le couvercle en verre à l'aide de la poignée du couvercle, le récipient de cuisson avec revêtement de céramique et le panier vapeur, 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.
3. Essuyer le corps avec un chiffon humide et bien le sécher.
4. Réassembler l'appareil.
NOTE: Sécher l'extérieur du récipient de cuisson avec revêtement de céramique avant de la placer dans le cuiseur à riz.

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 avec revêtement de céramique 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: Vérifier que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.

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

NOTE: Il est préférable de laisser le riz cuire à la vapeur pendant 15 minutes, puis d'utiliser la cuillère de service pour mélanger le riz.

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Retirer le couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson avec revêtement de céramique intérieur.
4. Ajouter la quantité et le type de riz/grains souhaités.
5. Rincer le riz 2 à 3 fois pour retirer l'excédent d'amidon.
6. Ajouter la quantité d'eau requise pour la quantité respective de riz/grains. (Voir le TABLEAU DE CUISSON ci-après)
7. Placer le récipient de cuisson avec revêtement de céramique dans le cuiseur à riz.
8. Fermer le couvercle.
9. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 V CA.
10. Appuyer sur le bouton CUISSON/RÉCHAUD pour commencer la cuisson.
11. Une fois la cuisson terminée, l'appareil entre en mode RÉCHAUD.
12. Débrancher le cuiseur à riz pour arrêter le mode RÉCHAUD ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

TABLEAU DE CUISSON*

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

Quantité de riz non cuit	Niveau d'eau (après ajout du riz)	Temps de cuisson (min.)
RIZ BLANC À GRAINS LONGS / RIZ AU JASMIN / RIZ À SUSHI / QUINOA		
1 tasse (180 ml) *	Jusqu'à la marque de 1 tasse	-17 min.
2 tasses (360 ml) *	Jusqu'à la marque de 2 tasses	-19 min.
3 tasses (540 ml) *	Jusqu'à la marque de 3 tasses	-23 min.
4 tasses (720 ml) *	Jusqu'à la marque de 4 tasses	-25 min.
5 tasses (900 ml) *	Jusqu'à la marque de 5 tasses	-29 min.
RIZ BRUN À GRAINS LONGS		
1 cup (180 ml) *	2 tasses (360 ml)	-24 min.
2 tasses (360 ml) *	2 ½ tasses (450 ml)	-33 min.
3 tasses (540 ml) *	4 tasses (720 ml)	-45 min.

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

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

* Lorsque vous faites cuire du riz brun, il faut tenir compte de l'eau supplémentaire nécessaire. NE PAS cuire plus de 3 tasses de riz brun non cuit afin de laisser suffisamment de place à l'eau. Consulter le tableau pour connaître le niveau d'eau.

* Lors de la cuisson du riz brun, des bulles se forment et s'échappent par l'évent lorsque l'eau chargée d'amidon bout, c'est normal.

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 1,5 tasse de riz afin de laisser suffisamment de place au riz pour qu'il gonfle. Pour la cuisson à la vapeur seulement, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'eau pour la durée de cuisson requise.

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).

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

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Retirer le couvercle.
3. Retirer le récipient de cuisson avec revêtement de céramique intérieur.
4. Mettre la quantité de riz souhaitée dans le récipient de cuisson avec revêtement de céramique intérieur (sans dépasser 1,5 tasse).
5. Rincer le riz 2 à 3 fois pour retirer l'excédent d'amidon.
6. Remplir le niveau d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne la marque de la tasse requise.
7. Placer le récipient de cuisson avec revêtement de céramique dans le cuiseur de riz.
8. Placer le panier vapeur dans le récipient de cuisson avec revêtement de céramique.
9. Placer les ingrédients à cuire à la vapeur sur le panier vapeur.
10. Fermer le couvercle.
11. Appuyer sur le bouton CUISSON/RÉCHAUD pour commencer la cuisson.
12. Une fois la cuisson terminée, l'appareil entre en mode RÉCHAUD.
13. Débrancher le cuiseur à riz pour arrêter le mode RÉCHAUD ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

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 le récipient de cuisson avec revêtement de céramique chaud. Les changements soudains de température peuvent déformer le métal et rendre le fond inégal.

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Retirer le couvercle et le récipient de cuisson avec revêtement de céramique.
3. Laver à l'eau chaude savonneuse la cuillère de service, le panier vapeur et la tasse à mesurer. 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 avec revêtement de céramique, 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 avec revêtement de céramique. 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 avec revêtement de céramique.
- NE PAS placer le récipient de cuisson avec revêtement de céramique 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 avec revêtement de céramique.
- NE PAS utiliser de tampon à recurer, 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

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les voyants lumineux ne sont pas allumés	Appareil non branché	Brancher l'appareil sur une prise de 120 V.
	Prise 120 V défectueuse	Appeler un électricien et utiliser une autre prise.
L'eau déborde	Trop d'eau ajoutée	Vérifier que le niveau d'eau ne dépasse pas le repère des 5 tasses d'eau.
La consistance du riz est trop dure ou détrempée	Trop ou pas assez d'eau	Ajuster le niveau d'eau en fonction de la consistance souhaitée.
Formation d'une couche croustillante/brunie	Trop d'amidon	Rincer le riz plus soigneusement pour éliminer l'excès d'amidon.
		Aérer le riz une fois la cuisson terminée.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

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

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

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

Les taches, la décoloration et les rayures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile constituent une utilisation normale, n'affectent pas les performances et ne sont pas couvertes par cette garantie.

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



RECETTES

SAUMON À LA VAPEUR SUR RIZ

INGRÉDIENTS:

- ½ livre de filets ou de darnes de saumon frais
- 3-4 morceaux de bébés Bok-Choy
- 1-2 tiges de brocoli
- 2 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 3 oignons verts émincés
- 1 ½ c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de vin de riz (Sake)
- 1,5 tasse de riz
- Quartiers de citron pour la garniture



PRÉPARATION:

1. Laver et rincer 1,5 tasse de riz
2. Remplir l'eau jusqu'à la marque de 1,5 tasse
3. Recouvrir le saumon de gingembre râpé et d'oignon vert émincé
4. Mélanger la sauce soja et le vin de riz
5. Verser le mélange sur le saumon pour le faire mariner (10 minutes)
6. Laver les bok choys et les brocolis pendant la marinade.
7. Placer le filet et les légumes sur le cuiseur vapeur
8. Démarrer le cuiseur de riz

BOL DE QUINOA POUR LE PETIT-DÉJEUNER

INGRÉDIENTS:

- 1 tasse de quinoa
- 2 tasses d'eau
- ¾ tasse de lait d'amande
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- ½ tasse de bleuets
- ½ tasse de framboises

PRÉPARATION:

1. Rincer 1 tasse de quinoa
2. Ajouter 2 tasses d'eau et 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
3. Démarrer le cuiseur à riz
4. Mettre 1 tasse de quinoa cuit dans un bol
5. Ajouter ¾ tasse de lait d'amandes
6. Garnir de bleuets et de framboises
7. Servir



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024739	120	400	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 applianceo fuera del alcance de niños o mascotas. Este applianceo no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- D. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de usarla.
- E. Mantener el applianceo fuera del alcance de niños o mascotas. Este applianceo no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- 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 applianceo 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 ventilación 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 con revestimiento cerámico extraíble.
- K. Asegúrese SIEMPRE de que el exterior del recipiente de cocción con revestimiento cerámico esté seco antes de utilizarlo. Si se coloca la olla en el aparato cuando está húmeda, puede dañar o hacer que el applianceo funcione mal.
- L. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- M. Utilice el applianceo 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.
- 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 desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente cuando termine la cocción. 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. Cesta de vapor
2. Recipiente de cocción con revestimiento cerámico
3. Cuchara para servir
4. Taza de medir
5. Ventilación de salida de vapor
6. Tapa de vidrio
7. Asas de tacto frío
8. Controle COCCIÓN/CALENTAMIENTO
9. Indicador luminoso de COCCIÓN/CALENTAMIENTO
10. Caja de la arrocera



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. Retire la tapa de vidrio con el asa de la tapa, el recipiente de cocción con revestimiento cerámico y la cesta de vapor 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.
3. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo y séquelo bien.
4. Vuelva a montar el aparato.

NOTA: Seque el exterior del recipiente de cocción con revestimiento cerámico antes de colocarlo en la arrocera.

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: Asegúrese de que la tapa está cerrada antes de utilizar el aparato.

NOTA: SIEMPRE enjuague el arroz antes de cocinarlo.

NOTA: Lo mejor es dejar que el arroz se cocine al vapor durante 15 minutos y luego utilizar la cuchara de servir para remover el arroz.

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Retira la tapa.
3. Retire el recipiente de cocción con revestimiento cerámico interior.
4. Añada la cantidad y el tipo de arroz/grano que desee.
5. Enjuague el arroz 2 o 3 veces para eliminar el exceso de almidón.
6. Añada la cantidad de agua necesaria para la cantidad respectiva de arroz/grano. (Consulte la TABLA 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.
10. Pulse el botón INICIO/MANTENER CALOR para iniciar la cocción.
11. Una vez finalizada la cocción, el aparato entra en el modo MANTENER CALOR.
12. Desenchufe la arrocera para detener el modo MANTENER CALOR o cuando no esté en uso.

TABLA DE COCCIÓN*

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

Cantidad de arroz sin cocer	Nivel de agua (después de añadir el arroz)	Tiempo de cocción (min.)
ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO / ARROZ JAZMÍN / ARROZ PARA SUSHI / QUINOA		
1 taza (180 ml) *	Hasta la marca de 1 taza	-17 min.
2 tazas (360 ml) *	Hasta la marca de 2 tazas	-19 min.
3 tazas (540 ml) *	Hasta la marca de 3 tazas	-23 min.
4 tazas (720 ml) *	Hasta la marca de 4 tazas	-25 min.
5 tazas (900 ml) *	Hasta la marca de 5 tazas	-29 min.
ARROZ INTEGRAL		
1 taza (180 ml) *	2 tazas (360 ml)	-24 min.
2 tazas (360 ml) *	2 ½ tazas (450 ml)	-33 min.
3 tazas (540 ml) *	4 tazas (720 ml)	-45 min.

* Esta guía de cocina sirve únicamente como referencia. Los tiempos y temperaturas de cocina pueden variar.

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

* Al cocinar el arroz integral, hay que tener en cuenta el agua extra que se necesita. NO cocine más de 3 tazas de arroz integral sin cocer para dejar suficiente espacio para el agua. Ver tabla para el nivel de agua.

* Durante la cocción del arroz integral, se forman grandes burbujas que escapan por el orificio de ventilación a medida que el agua con almidón hierve, esto es normal.

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

ADVERTENCIA: Al cocinar el arroz y cocinarlo al vapor es importante no exceder 1,5 tazas de arroz para dejar suficiente espacio para que el arroz se expanda. Sólo para la cocción al vapor, asegúrese de que hay suficiente agua para el tiempo de cocción requerido.

ADVERTENCIA: Cuando cocine al vapor las proteínas, asegúrese de que la temperatura interna cumpla con los requisitos de seguridad alimentaria (por ejemplo, las aves deben alcanzar una temperatura interna de 165 °F).

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)

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor
2. Retira la tapa.
3. Retire el recipiente de cocción con revestimiento cerámico interior.
4. Ponga las tazas de arroz que desee en el recipiente de cocción con revestimiento cerámico interior (sin superar las 1,5 tazas).
5. Enjuague el arroz 2 o 3 veces para eliminar el exceso de almidón.
6. Llène el nivel de agua hasta que llegue a la marca de tazas deseada.
7. Coloque el recipiente de cocción con revestimiento cerámico en la arrocera.
8. Coloque la cesta de cocción al vapor en el recipiente de cocción con revestimiento cerámico.
9. Coloque los ingredientes para la cocción al vapor en la cesta de cocción al vapor.
10. Cierre la tapa.
11. Pulse el botón INICIO/MANTENER CALOR para iniciar la cocción.
12. Una vez finalizada la cocción, el aparato entra en el modo MANTENER CALOR.
13. Desenchufe la arrocera para detener el modo MANTENER CALOR o cuando no esté en uso.

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 tapa y el recipiente de cocción con revestimiento cerámico.
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 applianceo 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

Problema	Posible causa	Solución
Las luces indicadoras no están encendidas	Aparato no enchufado	Conecte el aparato a un toma de corriente de 120 V.
	Toma de corriente de 120 V defectuosa	Llame a un electricista y utiliza otra toma de corriente.
El agua se desborda	Exceso de agua añadida	Compruebe que el nivel de agua no supera la marca de 5 tazas.
La consistencia del arroz es demasiado dura o empapada	Exceso o falta de agua	Ajustar el nivel de agua a la consistencia deseada.
Formación de una capa crujiente/marrón	Exceso de almidón	Enjuague el arroz más a fondo para eliminar el exceso de almidón.
		Airear el arroz después de la cocción.

GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

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

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

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

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

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



RECETAS

SALMÓN AL VAPOR CON ARROZ

INGREDIENTES:

- ½ libras de filetes de salmón fresco o filetes
- 3-4 trozos de baby bok choy
- 1-2 tallos de brócoli
- 2 cucharadas de jengibre fresco rallado
- 3 cebollas verdes picadas
- 1 ½ cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de vino de arroz (Sake)
- 1,5 taza de arroz
- Gajos de limón para decorar



INSTRUCCIONES:

1. Lavar y enjuagar 1,5 taza de arroz
2. Llene el agua hasta la marca de 1,5 taza
3. Cubrir el salmón con jengibre rallado y cebolla verde picada
4. Mezclar la salsa de soja y el vino de arroz
5. Vierta la mezcla sobre el salmón para marinarlo (10 minutos)
6. Lavar el bok choy y el brócoli mientras se marinan
7. Colocar el filete y las verduras en la vaporera
8. Poner en marcha la arrocera

TAZÓN DE QUINOA PARA EL DESAYUNO

INGREDIENTES:

- 1 taza de quinoa
- 2 taza de agua
- ¾ taza de leche de almendras
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- ½ taza de arándanos
- ½ taza de frambuesas



INSTRUCCIONES:

1. Enjuagar 1 taza de quinoa
2. Añade 2 tazas de agua y 1 cucharada de extracto de vainilla
3. Poner en marcha la arrocera
4. Anadir 1 taza de quinoa cocida en un bol
5. Anadir ¾ taza de leche de almendras
6. Servir

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**