

Starfrit



14-CUP LOW CARB RICE COOKER CUISEUR À RIZ FAIBLE EN GLUCIDES 14 TASSES ARROCERA DE 14 TAZAS DE COCCIÓN BAJA EN CARBOHIDRATOS

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

**P. 3
P. 15
P. 27**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024737	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 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 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 non-stick cooking pot and stainless steel low carb/steamer basket are 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 non-stick cooking pot.

- K. ALWAYS make sure the outside of the non-stick cooking pot is dry prior to use. If the non-stick cooking 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 appliance 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, 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 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.

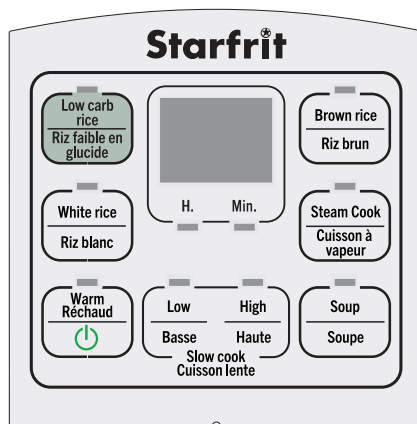
DESCRIPTION

PARTS AND COMPONENTS

1. Stainless steel low carb/ steamer basket
2. Lid with cool touch handle and release button
3. Steam release valve
4. Condensation collector
5. Non-stick cooking pot
6. Service spoon
7. Rice measuring cup
8. Digital control panel



DIGITAL CONTROL PANEL



FUNCTION CHART

FUNCTIONS	Max Temperature (°F / °C)	Cooking Time (min)				Notes
		Default Time	Cooking Time Range	Adjustment Increments	How to adjust	
LOW CARB RICE	212 °F / 100 °C	15 min	15 min - 40 min	5 min	LOW CARB RICE Button	
WHITE RICE	250 °F / 120 °C	45 min	N/A	N/A	N/A	Sensors will ADD TIME or DECREASE TIME as needed for proper results
BROWN RICE	245 °F / 118 °C	60 min	N/A	N/A	N/A	
STEAM COOK	212 °F / 100 °C	5 min	1 min - 60 min	1 min	STEAM COOK Button	
SOUP	212 °F / 100 °C	1.5 h	1 h - 4 h	30 min	SOUP Button	
SLOW COOK LOW	209 °F / 98 °C	8 h	30 min - 12 h	30 min	LOW Button	
SLOW COOK HIGH	209 °F / 98 °C	4 h	30 min - 12 h	30 min	HIGH Button	
WARM	165 °F / 74 °C	N/A	12 h	N/A	N/A	

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 stainless steel low carb/steamer basket, measuring cup and serving spoon 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 and body with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Reassemble the appliance.

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

Each rice cooker function is preprogrammed with preset cooking times and temperatures based on standard recipes. However, it is recommended to adjust settings based on the quantity of food, personal preferences, etc.

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 lid is tightly closed before operating.

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.

LOW CARB RICE

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 and low carb / steamer basket.

4. Add desired quantity of any rice, using the rice measuring cup, into the low carb / steamer basket.
5. Rinse rice 2–3 times.
6. Place the low carb/steamer basket into the cooking pot.
7. Add amount of water required for respective quantity of rice. (Refer to the markings on the low carb / steamer basket*)
8. Dry the outside of the cooking pot and place cooking pot into the rice cooker.
9. Close the lid.
10. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet. The appliance will beep and enter STANDBY mode.
11. Press the POWER / WARM button to enter ACTIVE mode, then press the LOW CARB RICE button. Display will show default timer of 15 minutes flashing giving you time to adjust the cooking time.
NOTE: The cooking time can be adjusted manually. (Refer to FUNCTION CHART)
12. Once timer is set, function will start after 5 seconds, display will show ON and the appliance will start to boil the water.
13. Once boiling, it will beep and the set timer countdown will begin.
14. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM. (Up to 12 hours)

NOTE: Recommended for use only with white rice.



WHITE RICE & BROWN RICE

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 and low carb / steamer basket.
4. Add desired quantity of any rice, using the rice measuring cup, into the cooking pot.
5. Rinse rice 2–3 times.
6. Add amount of water required for respective quantity of rice/grain.
 - a. Different grains require different amounts of water.
 - b. Refer to COOKING CHART below.
7. Dry the outside of the cooking pot and 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, then press the desired function. Display will show default timer of 45 minutes for WHITE RICE and 60 minutes for BROWN RICE flashing for 5 seconds before function starts.
NOTE: The cooking time CANNOT be adjusted manually. These two functions are fully automated. Sensors will add or decrease time accordingly. (Refer to FUNCTION CHART)
11. 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.

Cup marking - Steamer basket	Cup marking - Cooking pot
	

Uncooked Rice	Quantity of water	Cooking Time	Cooked Rice
LOW CARBOHYDRATES Function Long Grain White Rice / Jasmine - MAX 3 CUPS* Adjust Cooking Time to preferred moisture			
1 Cup** (180 ml)	1-Cup Marking located in the steamer basket	Set for 15 minutes	-2 Cups**
2 Cups** (360 ml)	2-Cup Marking located in the steamer basket	Set for 15 minutes	-4 Cups**
3 Cups** (540 ml)	3-Cup Marking located in the steamer basket	Set for 20 minutes	-6 Cups**
WHITE RICE Function Long Grain White Rice / Jasmine / Sushi Rice / Quinoa - MAX 7 CUPS			
1 Cup** (180 ml)	250 ml	~36 minutes	-2 Cups**
2 Cups** (360 ml)	2-Cup Marking located in the cooking pot	~37 minutes	-4 Cups**
3 Cups** (540 ml)	3-Cup Marking located in the cooking pot	~40 minutes	-6 Cups**
4 Cups** (720 ml)	4-Cup Marking located in the cooking pot	~42 minutes	-8 Cups**
5 Cups** (900 ml)	5-Cup Marking located in the cooking pot	~43 minutes	-10 Cups**
6 Cups** (1080 ml)	6-Cup Marking located in the cooking pot	~47 minutes	-12 Cups**
7 Cups** (1260 ml)	7-Cup Marking located in the cooking pot	~50 minutes	-14 Cups**
BROWN RICE Function Long Grain Brown Rice - MAX 6 CUPS			
1 Cup** (180 ml)	270 ml	~60 minutes	-2 Cups**
2 Cups** (360 ml)	460 ml	~65 minutes	-4 Cups**
3 Cups** (540 ml)	680 ml	~68 minutes	-6 Cups**
4 Cups** (720 ml)	940 ml	~70 minutes	-8 Cups**
5 Cups** (900 ml)	1130 ml	~73 minutes	-10 Cups**
6 Cups** (1080 ml)	1400 ml	~75 minutes	-12 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

* ALWAYS rinse rice before cooking

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 / 74°C).

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid.
3. Remove the low carb / steamer basket.
4. Fill the cooking pot with enough water for desired steaming duration.

NOTE: If steaming boils dry, it will beep to notify you of such. (Refer to TROUBLESHOOTING) You have the option to add water within 3 minutes following Boil-dry signal to continue countdown of paused timer.

5. Place steamer basket into the cooking pot.
6. Place proteins/vegetables into the steamer basket.
7. Close the lid.
8. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet. The appliance will beep and enter STANDBY mode.
9. Press the POWER / WARM button to enter ACTIVE mode, then press the STEAM COOK button. Display will show default timer of 5 minutes flashing giving you time to adjust the cooking time.

NOTE: The cooking time can be adjusted manually. (Refer to FUNCTION CHART)

10. Once timer is set, function will start after 5 seconds. Display will show “ON”, and the appliance will start to boil the water.
11. Once boiling, it will beep and the set timer countdown will begin.

NOTE: You may add ingredients at the beginning or once the water is boiling and the display shows the selected timer countdown.

WARNING: If you chose to add the proteins/vegetables into the steamer basket after the water boils, be mindful of the steam that will escape when you open the lid.

12. After the countdown is complete, it will beep and automatically revert to STANDBY Mode.

NOTE: 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.)

SOUP / DESSERT

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid.
3. Remove the low carb / steamer basket.
4. Fill cooking pot with required quantity of liquid / ingredients required for soup / dessert recipes.
5. Close the lid.
6. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet. The appliance will beep and enter

STANDBY mode.

7. Press the POWER / WARM button to enter ACTIVE mode, then press the SOUP button. Display will show default timer of 1.5 hours flashing giving you time to adjust the cooking time.
NOTE: The cooking time can be adjusted manually. (Refer to FUNCTION CHART)
8. Once timer is set, function will start after 5 seconds. Display will show the set timer and countdown will begin.
9. You may add the solid ingredients from the recipe if there are any at any stage of the cooking process. (Follow recipe directives)
WARNING: If you chose to add ingredients after the water boils, be mindful of the steam that will escape when you open the lid.
10. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM. (Up to 12 hours)

SLOW COOK

The SLOW COOK function has a LOW setting and a HIGH setting.

WARNING: When slow cooking proteins, make sure the internal temperature meets the food-safe temperature requirements (e.g., poultry requires internal temperature to reach 165 °F/74°C).

NOTE: SLOW COOK function will only simmer and never boil.

NOTE: Temperature of the food will depend on the set cook time. On LOW mode, temperature will peak after 7 hours and on HIGH mode, temperature will peak after 3.5 hours.

1. Place appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid.
3. Remove the low carb / steamer basket.
4. Fill the cooking pot with liquid / broth and the ingredients to be slow cooked.
5. Close the lid.
6. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet.
7. Press the POWER/WARM button to enter ACTIVE mode, then select the LOW or HIGH button.

LOW Setting

Display will show the 8-hour default timer flashing, giving you a time window to adjust the cooking time desired using the LOW button.

HIGH Setting

Display will show the 4-hour default timer flashing, giving you a time window to adjust the cooking time desired using the HIGH button.

NOTE: The cooking time can be adjusted manually. (Refer to FUNCTION CHART)

8. Once desired timer is set for the selected mode, function will start after 5 seconds. Display will show set timer countdown.
9. After the countdown is complete, it will beep and automatically switch to KEEP WARM. (Up to 12 hours)

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 the cooking pot, the stainless steel low carb/steamer basket and empty the condensation collector.
3. Wash in hot soapy water together with the serving spoon and rice measuring cup. Rinse and dry thoroughly. Wash after each use.
4. Wipe and clean the inner surface of the lid with damp cloth and dry thoroughly.

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, the steamer basket and the interior of the lid as it may damage the surface or non-stick coating.

5. Wipe low carb rice cooker body with a damp cloth.
6. Stack all parts back into the low carb rice cooker for optimal space saving.

Maintenance

- Store the appliance in a cool, dry place.
- NEVER cut anything in the cooking pot 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 the appliance 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

The LOW CARB RICE COOKER is equipped with safety features that will advise you and shut the unit down if an abnormal condition is encountered. 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.

Error	Possible cause	Solution
E1	Sensor circuit open	Please contact Customer Service: starfrit.com/en/contact-us
E2	Sensor circuit shorted	Please contact Customer Service: starfrit.com/en/contact-us
EH	Sensor temperature overheat	Let unit cool down before operating again. Contact customer service if unit is still unresponsive after cooling down.
ER	Boil-Dry Protection	Boil-Dry protection is available for the steam function. If steaming boils dry, it will beep to notify you of such. You have the option to add water within 3 minutes following Boil-dry signal to continue countdown of paused timer or Cancel cooking process and input new timer setting if your food needs to be steamed more.

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.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024737	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. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision étroite d'un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- 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 JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- I. NE PAS toucher, couvrir ou obstruer la valve d'évacuation de la vapeur, car elle est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures.
- J. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture manuelle du couvercle, 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.

- K. Le récipient de cuisson antiadhésif et le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur en acier inoxydable sont conçus pour être utilisés avec cet appareil uniquement. Ils ne doivent jamais être utilisés sur une cuisinière, une plaque de cuisson, un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé. Il risque de se déformer et de provoquer des blessures. Pour éviter les blessures graves, toujours cuisiner à l'intérieur du récipient de cuisson antiadhésif amovible.
- L. 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.
- 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. Cet appareil 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 ARRÊT, 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. Panier de cuisson faible en glucides / à vapeur en acier inoxydable
2. Couvercle avec poignée et bouton froids au toucher
3. Valve d'évacuation de la vapeur
4. Récupérateur de condensation
5. Récipient de cuisson antiadhésif
6. Cuillère de service
7. Tasse à mesurer
8. Panneau de contrôle numérique



PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE

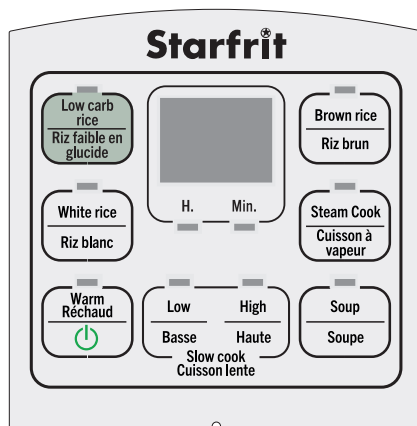


TABLEAU DES FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS	Température maximum (°F / °C)	Temps de cuisson (min)				Notes
		Temps par défaut	Plage de temps	Incrément de temps	Comment ajuster	
RIZ FAIBLE EN GLUCIDES	212 °F / 100 °C	15 min	15 min - 40 min	5 min	Bouton RIZ FAIBLE EN GLUCIDES	
RIZ BLANC	250 °F / 120 °C	45 min	S/O	S/O	S/O	Les capteurs ajoutent ou réduisent le temps selon les besoins pour obtenir des résultats exacts.
RIZ BRUN	245 °F / 118 °C	60 min	S/O	S/O	S/O	
CUISSON À VAPEUR	212 °F / 100 °C	5 min	1 min - 60 min	1 min	Bouton CUISSON À VAPEUR	
SOUPE	212 °F / 100 °C	1.5 h	1 h - 4 h	30 min	Bouton SOUPE	
CUISSON LENTE BASSE	209 °F / 98 °C	8 h	30 min - 12 h	30 min	Bouton BASSE	
CUISSON LENTE HAUTE	209 °F / 98 °C	4 h	30 min - 12 h	30 min	Bouton HAUTE	
RÉCHAUD	165 °F / 74 °C	S/O	12 h	S/O	S/O	

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 de cuisson faible en glucides / à vapeur et la portion amovible du couvercle, puis les laver à l'eau chaude savonneuse avec tous les autres accessoires. Sécher complètement.

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

4. Essuyer le couvercle et le corps du moteur avec un chiffon humide et le sécher complètement.
5. Réassembler l'appareil.

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

Chaque fonction du cuiseur à riz est préprogrammée avec des temps de cuisson et des températures pré-réglés basés sur des recettes habituelles. Toutefois, il est recommandé d'ajuster les réglages en fonction de la quantité d'aliments, des préférences personnelles, etc.

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.

RÉCHAUD / DÉMARRER

Démarrer

- En mode VEILLE, appuyer d'abord sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER pour passer en mode ACTIF, puis sélectionner la fonction souhaitée. À tout moment pendant le processus de cuisson de n'importe quelle fonction, une pression sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER ramènera l'appareil en mode VEILLE.

NOTE : En mode ACTIF ouvre une fenêtre de 15 secondes pour vous permettre de sélectionner une fonction de cuisson ; au bout de 15 secondes, l'appareil revient automatiquement en mode VEILLE.

Réchaud

- En mode ACTIF, une pression sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER permet de passer en mode RÉCHAUD. La durée de la fonction RÉCHAUD ne peut pas être réglée et, après le signal sonore, l'appareil affiche en heures la durée pendant laquelle il a maintenu la température jusqu'à 12 heures. Au bout de 12 heures, l'appareil revient en mode VEILLE.

RIZ FAIBLE EN GLUCIDES

NOTE: TOUJOURS rincer le riz avant de le 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 et le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur.
4. À l'aide de la cuillère à mesurer, ajouter la quantité souhaitée de riz dans le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur.
5. Rincer le riz 2 à 3 fois.
6. Placer le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur dans le récipient de cuisson.
7. Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour la quantité de riz désirée.
(Voir les repères sur le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur)
8. Sécher l'extérieur du récipient de cuisson et placer le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz.
9. Fermer le couvercle.
10. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode VEILLE.
11. Appuyer sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER pour passer en mode ACTIF, puis appuyer sur la touche RIZ FAIBLE EN GLUCIDES. L'écran affiche une minuterie par défaut de 15 minutes qui clignote, vous laissant le temps d'ajuster le temps de cuisson.

NOTE: Le temps de cuisson peut être réglé manuellement. (Voir le TABLEAU DES FONCTIONS)

12. Une fois la minuterie réglée, la fonction démarre après 5 secondes, l'écran affiche ON et l'appareil commence à faire bouillir l'eau.
13. Une fois l'eau en ébullition, l'appareil émet un signal sonore et le compte à rebours de la minuterie commence.
14. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode RÉCHAUD. (Jusqu'à 12 heures)

NOTE: Il est recommandé d'utiliser seulement du riz blanc.

RIZ BLANC ET RIZ BRUN

NOTE: TOUJOURS rincer le riz avant de le 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 et le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur.
4. À l'aide de la cuillère à mesurer, ajouter la quantité souhaitée de riz dans le récipient de cuisson.
5. Rincer le riz 2 à 3 fois.
6. Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour chaque quantité de riz / céréales.
 - a. Des grains différents nécessitent des quantités d'eau différentes.
 - b. Se référer au TABLEAU DE CUISSON.
7. Sécher l'extérieur du récipient de cuisson et placer le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz.
8. Fermer le couvercle.
9. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode VEILLE.



10. Appuyer sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER pour passer en mode ACTIF, puis appuyer sur la fonction désirée. L'écran affiche la minuterie par défaut de 45 minutes pour le RIZ BLANC et de 60 minutes pour le RIZ BRUN, qui clignote pendant 5 secondes avant que la fonction ne démarre.

NOTE: Le temps de cuisson NE PEUT PAS être ajusté manuellement. Ces deux fonctions sont entièrement automatisées. Les capteurs ajoutent ou réduisent le temps de cuisson en fonction des besoins pour obtenir des résultats optimaux. (Voir le TABLEAU DES FONCTIONS)

11. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement 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.

Marque de mesure - Panier de cuisson faible en glucides / à vapeur	Marque de mesure - Récipient de cuisson
	

Riz non cuit	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Riz cuit
Fonction RIZ FAIBLE EN GLUCIDES Riz blanc à grains longs / Riz au jasmin - MAX 3 TASSES* Ajuster le temps de cuisson en fonction de l'humidité souhaitée			
1 tasse** (180 ml)	Marque de 1 tasse dans le panier de cuisson faible en glucides/ à vapeur	Ajuster pour 15 minutes	~2 tasses**
2 tasses** (360 ml)	Marque de 2 tasses dans le panier de cuisson faible en glucides/ à vapeur	Ajuster pour 15 minutes	~4 tasses**
3 tasses** (540 ml)	Marque de 3 tasses dans le panier de cuisson faible en glucides/ à vapeur	Ajuster pour 20 minutes	~6 tasses**
Fonction RIZ BLANC Riz blanc à grains longs / Riz au jasmin / Riz à sushi / Quinoa - MAX 7 TASSES			
1 tasse** (180 ml)	250 ml	~36 minutes	~2 tasses**
2 tasses** (360 ml)	Marque de 2 tasses à l'intérieur du récipient de cuisson	~37 minutes	~4 tasses**
3 tasses** (540 ml)	Marque de 3 tasses à l'intérieur du récipient de cuisson	~40 minutes	~6 tasses**
4 tasses** (720 ml)	Marque de 4 tasses à l'intérieur du récipient de cuisson	~42 minutes	~8 tasses**
5 tasses** (900 ml)	Marque de 5 tasses à l'intérieur du récipient de cuisson	~43 minutes	~10 tasses**
6 tasses** (1080 ml)	Marque de 6 tasses à l'intérieur du récipient de cuisson	~47 minutes	~12 tasses**
7 tasses** (1260 ml)	Marque de 7 tasses à l'intérieur du récipient de cuisson	~50 minutes	~14 tasses**

Riz non cuit	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Riz cuit
Fonction RIZ BRUN			
Riz brun à grains longs - MAX 6 TASSES			
1 tasse** (180 ml)	270 ml	-60 minutes	-2 tasses**
2 tasses** (360 ml)	460 ml	-65 minutes	-4 tasses**
3 tasses** (540 ml)	680 ml	-68 minutes	-6 tasses**
4 tasses** (720 ml)	940 ml	-70 minutes	-8 tasses**
5 tasses** (900 ml)	1130 ml	-73 minutes	-10 tasses**
6 tasses** (1080 ml)	1400 ml	-75 minutes	-12 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.

* TOUJOURS rincer le riz avant de le cuire.

CUISSON À LA VAPEUR

ATTENTION : Lorsque vous faites cuire des protéines à la vapeur, assurez-vous que la température interne est conforme aux exigences de sécurité alimentaire (par exemple, la température interne de la volaille doit atteindre 165°F / 74°C).

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

NOTE: Si la cuisson à la vapeur bout à sec, l'appareil émet un signal sonore pour vous en informer (voir la section DÉPANNAGE). Vous avez la possibilité d'ajouter de l'eau dans les 3 minutes qui suivent le signal d'ébullition à sec pour poursuivre le compte à rebours de la minuterie en pause.

5. Placer le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur dans le récipient de cuisson.
6. Placer les protéines/légumes dans le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur.
7. Fermer le couvercle.
8. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode VEILLE.
9. Appuyer sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER pour passer en mode ACTIF, puis appuyer sur la touche CUISSON À LA VAPEUR. L'écran affiche une minuterie par défaut de 5 minutes qui clignote, ce qui vous laisse le temps d'ajuster le temps de cuisson.

NOTE : Le temps de cuisson peut être réglé manuellement. (Voir le TABLEAU DES FONCTIONS)

10. Une fois la minuterie réglée, la fonction démarre après 5 secondes, l'écran affiche ON et l'appareil commence à faire bouillir l'eau.
11. Une fois l'eau en ébullition, l'appareil émet un signal sonore et le compte à rebours de la minuterie commence

NOTE: Vous pouvez ajouter les ingrédients au début ou une fois que l'eau bout et que l'écran affiche le compte à rebours de la minuterie sélectionnée.

ATTENTION : Si vous choisissez d'ajouter les protéines / légumes dans le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur après l'ébullition de l'eau, faites attention à la vapeur qui s'échappera lorsque vous ouvrirez le couvercle.

12. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode VEILLE.

NOTE : Vous pouvez retirer les protéines/légumes et servir lorsque les températures de sécurité alimentaire sont atteintes et que le degré de cuisson souhaité est atteint. Ajouter du temps ou arrêter la fonction de cuisson à la vapeur en conséquence.

NOTE : La durée de 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)

SOUPE / DESSERT

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur.
4. Remplir le récipient de cuisson avec la quantité de liquide ou les ingrédients nécessaires pour les recettes de soupes ou desserts.
5. Fermer le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode VEILLE.
7. Appuyer sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER pour passer en mode ACTIF, puis appuyer sur la touche SOUPE. L'écran affiche la minuterie par défaut de 1,5 heure qui clignote, vous laissant le temps d'ajuster le temps de cuisson.

NOTE : Le temps de cuisson peut être réglé manuellement. (Voir le TABLEAU DES FONCTIONS)

8. Une fois la minuterie réglée, la fonction démarre au bout de 5 secondes. L'écran affiche le temps programmé et le compte à rebours commence.
9. Vous pouvez ajouter les ingrédients solides de la recette, s'il y en a, à n'importe quel stade de cuisson. (Suivre les directives de la recette)

ATTENTION : Si vous choisissez d'ajouter les ingrédients après l'ébullition de l'eau, faites attention à la vapeur qui s'échappera lorsque vous ouvrirez le couvercle.

10. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode RÉCHAUD. (Jusqu'à 12 heures)

CUISSON LENTE

La fonction CUISSON LENTE comporte un réglage BAS et un réglage HAUT.

ATTENTION : Lorsque vous faites mijoter des protéines, veillez à ce que la température interne réponde aux exigences de sécurité alimentaire (par exemple, pour la volaille, la température interne doit atteindre 165 °F / 74 °C).

NOTE : La fonction CUISSON LENTE ne fait que mijoter et ne fait jamais bouillir.

NOTE : La température des aliments dépend du temps de cuisson réglé. En mode BAS, la température atteint son maximum au bout de 7 heures et en mode HAUT, au bout de 3,5 heures.

1. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Retirer le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur.
4. Remplir le récipient de cuisson avec le liquide/bouillon et les ingrédients à cuire.
5. Fermer le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode VEILLE.
7. Appuyer sur la touche RÉCHAUD / DÉMARRER pour passer en mode ACTIF, puis sélectionner la touche BASSE ou HAUTE.

Fonction BASSE

L'écran affiche la minuterie par défaut de 8 heures qui clignote, ce qui vous donne le temps d'ajuster le temps de cuisson souhaité à l'aide de la touche LOW.

Fonction HAUTE

L'écran affiche la minuterie par défaut de 4 heures qui clignote, ce qui vous donne le temps d'ajuster le temps de cuisson souhaité à l'aide de la touche HAUTE.

NOTE : Le temps de cuisson peut être réglé manuellement. (Voir le TABLEAU DES FONCTIONS)

8. Une fois la minuterie réglée, la fonction démarre au bout de 5 secondes. L'écran affiche le temps programmé et le compte à rebours commence.
9. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode RÉCHAUD. (Jusqu'à 12 heures)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

ATTENTION : Veiller à ce que l'appareil soit 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 chaud. Les changements brusques de température peuvent entraîner une déformation du métal et un fond irrégulier.

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Retirer le récipient de cuisson, le panier de cuisson faible en glucides / à vapeur en acier inoxydable et vider le collecteur de condensation.
3. Laver à l'eau chaude savonneuse avec la cuillère de service et la tasse à mesurer. Rincer et sécher soigneusement. Laver après chaque utilisation.
4. Essuyer l'intérieur du couvercle et le corps du cuiseur à riz à l'aide d'un chiffon humide.

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

NOTE : Il n'est pas recommandé d'utiliser le lave-vaisselle car les conditions difficiles risquent d'accélérer l'usure de l'appareil.

NOTE : NE PAS utiliser de tampons abrasifs pour nettoyer le récipient de cuisson, le panier de cuisson faible en glucide / à vapeur et l'intérieur du couvercle, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

5. Emboîter toutes les pièces dans le cuiseur à riz pour un gain d'espace optimal.

Entretien

- Conserver l'appareil dans un endroit frais et sec.
- NE JAMAIS couper quoi que ce soit dans le récipient de cuisson ou utiliser des ustensiles à bords tranchants pour éviter de percer la surface antiadhésive.
- NE JAMAIS mettre de l'eau froide dans une casserole chaude. Les changements brusques de température peuvent entraîner une déformation du métal et un fond irrégulier. Laisser les ustensiles de cuisine refroidir seuls ou les placer dans de l'eau tiède savonneuse.
- Toujours utiliser des sous-plats ou des gants de cuisine pour manipuler le récipient de cuisson.
- NE PAS placer le récipient de cuisson sur le plan de travail, car il risque de le tacher ou de le brûler.
- Utiliser un sous-plat de protection.
- NE PAS placer le récipient sur un brûleur de cuisinière, sous un grilloir, un élément de brunissement de micro-ondes ou dans un four chauffé.
- NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques avec cet appareil. Utiliser la mesure à riz fournie (ou les ustensiles recommandés) pour éviter que le récipient de cuisson ne s'écaille.
- NE PAS utiliser de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs ou tout autre objet susceptible de rayer l'appareil ou les accessoires.
- Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien certifié.

DÉPANNAGE

Le CUISEUR À RIZ FAIBLE EN GLUCIDES est équipé de dispositifs de sécurité qui vous avertissent et arrêtent l'appareil en cas de situation anormale. Un signal d'erreur s'affiche sur le panneau de commande. En fonction de l'erreur, un signal sonore peut être émis. Une fois le problème identifié, débrancher l'appareil et contacter le service après-vente si aucune solution ne peut être trouvée dans le tableau suivant.

Erreur	Cause possible	Solution
E1	Circuit du capteur est ouvert	Veuillez contacter le service clientèle : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
E2	Circuit du capteur est court-circuité	Veuillez contacter le service clientèle : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
EH	Surchauffe du capteur de température	Laisser l'appareil refroidir avant de le remettre en marche. Contacter le service clientèle si l'appareil ne répond toujours pas après avoir refroidi.
ER	Protection contre l'ébullition à sec	La protection contre l'ébullition à sec est disponible pour la fonction vapeur. En cas d'ébullition à sec, l'appareil émet un signal sonore pour vous en informer, vous avez la possibilité d'ajouter de l'eau dans les 3 minutes qui suivent le signal d'ébullition pour poursuivre le compte à rebours de la minuterie en pause ou d'annuler le processus de cuisson et d'entrer un nouveau réglage de minuterie si vos aliments doivent être cuits à la vapeur plus longtemps.

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)	Capacidad (g)
024737	120	500	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ATENCIÓN: Favor de respetar las siguientes instrucciones para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones físicas graves o daños materiales.

- A. Para asegurar la protección contra las descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, la clavija ni el aparato en agua ni ningún otro líquido.
- 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. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montarlo, desmontarlo, trasladarlo o limpiarlo.
- 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 enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- I. NO TOCAR, cubrir ni obstruir la válvula de salida de vapor, ya que está muy caliente y puede provocar quemaduras.
- J. Extremar las precauciones al abrir manualmente la tapa, ya que saldrá vapor caliente y podría causar quemaduras. Utilizar guantes o manoplas protectoras para evitar quemaduras o lesiones graves. Utilizar SIEMPRE la cuchara de servir para servir el arroz.
- K. Utilice el producto en un área bien ventilada. NO utilice el aparato directamente debajo de los armarios de la cocina.

- L. El recipiente de cocción antiadherente y la cesta de acero inoxidable baja en carbohidratos/al vapor están diseñados para su uso exclusivo con este aparato. No deben utilizarse nunca sobre un hornillo caliente, placa de cocción, quemador eléctrico o de gas o en un horno caliente. Podría deformarse y causar lesiones. Para evitar lesiones graves, cocinar siempre dentro del recipiente de cocción antiadherente extraíble.
- M. Asegurarse SIEMPRE de que el exterior del recipiente de cocción esté seco antes de utilizarlo. Si el recipiente se vuelve a colocar en el aparato cuando esté todavía mojado, puede dañarse, o provocar un mal funcionamiento del aparato.
- 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 exclusivamente para su uso sobre encimera.
- P. NO permitir que el cable cuelgue (p.ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes, ya que existe el riesgo de tropezar y caer o de derramar el contenido caliente del aparato y provocar 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 y estable - NO mover la licuadora mientras esté en funcionamiento.
- S. Para que funcione, enchufar el aparato a una toma de corriente de 120 V AC. Para desconectarlo, girar cualquiera de los mandos a la posición OFF y desenchufarlo de la toma de corriente. Conectar la clavija a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar la unidad 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 cocción baja en glúcidos/ al vapor en acero inoxidable
2. Tapa con manija y botones frío al tacto
3. Válvula de salida de vapor
4. Recuperador de condensación
5. Recipiente de cocción antiadherente
6. Cuchara de servir
7. Taza medidora
8. Panel de control digital



PANEL DE CONTROL DIGITAL

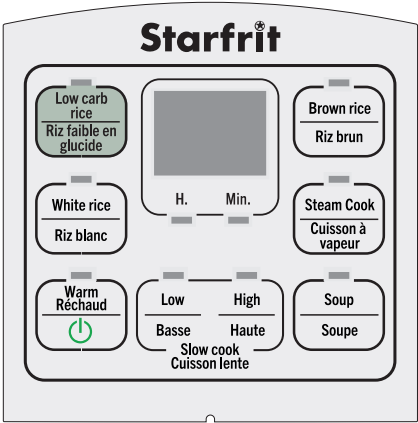


TABLA DE FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIONES	Temperatura máxima (°F / °C)	Tiempo de cocción (min)				Notas
		Tiempo preestablecido	Rango de tiempo	Incremento de tiempo	Cómo ajustarlo	
ARROZ BAJO EN GLÚCIDOS	212 °F / 100 °C	15 min	15 min - 40 min	5 min	Botón ARROZ BAJO EN GLÚCIDOS	
ARROZ BLANCO	250 °F / 120 °C	45 min	N/A	N/A	N/A	Los sensores añaden o reducen tiempo según sea necesario para obtener resultados precisos.
ARROZ INTEGRAL	245 °F / 118 °C	60 min	N/A	N/A	N/A	
COCCIÓN AL VAPOR	212 °F / 100 °C	5 min	1 min - 60 min	1 min	Botón COCCIÓN AL VAPOR	
SOPA	212 °F / 100 °C	1.5 h	1 h - 4 h	30 min	Botón SOPA	
COCCIÓN A FUEGO LENTO BAJA	209 °F / 98 °C	8 h	30 min - 12 h	30 min	Botón BAJA	
COCCIÓN A FUEGO LENTO ALTA	209 °F / 98 °C	4 h	30 min - 12 h	30 min	Botón ALTA	
RECALENTAR	165 °F / 74 °C	N/A	12 h	N/A	N/A	

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Retirar y desechar todo el embalaje, pegatina o etiqueta/material promocional antes del primer uso.
2. Abrir la tapa utilizando la manija de la tapa.
3. Retirar el recipiente de cocción, la cesta baja en carbohidratos/al vapor y la parte extraíble de la tapa y lavarlos con agua caliente y jabón junto con el resto de accesorios. Secarlos bien.
PRECAUCIÓN: NO sumergir el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Limpiar la tapa y la carcasa del motor con un paño húmedo y secarlo completamente.
5. Volver a montar el aparato.

NOTA: Cuando el aparato se utiliza por primera vez, 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

Cada función de la arrozera está preprogramada con tiempos de cocción y temperaturas preestablecidos basados en recetas comunes. Sin embargo, se recomienda ajustar la configuración según la cantidad de alimentos, preferencias personales, etc.

NOTA: Utilizar SIEMPRE utensilios de cocina de plástico, goma, madera o silicona dentro del recipiente de cocción para evitar rayar el interior.

NOTA: NO utilizar el aparato directamente debajo de los armarios de la cocina. Dejar suficiente espacio por encima y alrededor del aparato para que circule el aire.

NOTA: Antes de cada uso, asegurarse de que la válvula de liberación de vapor está correctamente instalada. Asegurarse de que la tapa esté cerrada antes de usar el aparato.

RECALENTAR / ENCENDER

Encender

- En el modo STANDBY (ESPERA), pulsar primero la tecla WARM / POWER para pasar al modo ACTIVO y, a continuación, seleccionar la función deseada. En cualquier momento durante el proceso de cocción de cualquier función, pulsando la tecla WARM / POWER el aparato volverá al modo STANDBY.

NOTA: En el modo ACTIVO se abre una ventana de 15 segundos para seleccionar una función de cocción; transcurridos 15 segundos, el aparato volverá automáticamente al modo STANDBY.

Recalentar

- En el modo ACTIVO, pulsando el botón WARM / POWER se pasa al modo WARM. La duración de la función WARM no se puede ajustar y después de la señal acústica, el aparato muestra en horas el tiempo que ha mantenido la temperatura durante un máximo de 12 horas. Después de 12 horas, el aparato vuelve al modo STANDBY.

ARROZ BAJO EN GLÚCIDOS

NOTA: Enjuagar SIEMPRE el arroz antes de cocinarlo.

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abrir la tapa.
3. Retirar el recipiente de cocción y la cesta de cocción baja en carbohidratos/ al vapor.
4. Con la cuchara medidora, añadir la cantidad deseada de arroz a la cesta de cocción baja en carbohidratos/ al vapor.
5. Enjuagar el arroz de 2 a 3 veces.
6. Colocar la cesta de cocción baja en carbohidratos/ al vapor en el recipiente de cocción.
7. Añadir la cantidad de agua necesaria para la cantidad de arroz deseada. (Consultar las marcas de la cesta de cocción baja en carbohidratos/ al vapor).
8. Secar el exterior del recipiente de cocción y colocarlo en la arrocera.
9. Cerrar la tapa.
10. Enchufar el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V CA. La unidad emitirá un pitido y pasará al modo de ESPERA.
11. Pulsar el botón WARM / POWER para cambiar al modo ACTIVO y, a continuación, pulse el botón ARROZ BAJO EN GLÚCIDOS. La pantalla mostrará un temporizador predeterminado de 15 minutos parpadeando, dándole tiempo para ajustar el tiempo de cocción.

NOTA: El tiempo de cocción puede ajustarse manualmente. (Ver TABLA DE FUNCIONES)

12. Una vez ajustado el temporizador, la función se iniciará pasados 5 segundos, la pantalla mostrará ON y el aparato comenzará a hervir el agua.
13. Una vez que el agua esté hirviendo, el aparato emitirá un pitido y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
14. Una vez finalizada la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo WARM. (Hasta 12 horas)

NOTA: Se recomienda utilizar sólo arroz blanco.

ARROZ BLANCO Y ARROZ INTEGRAL

NOTA: SIEMPRE enjuagar el arroz antes de cocinarlo.

1. Colocar la unidad sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abrir la tapa.
3. Retirar el recipiente de cocción y la cesta de cocción baja en carbohidratos/vapor.
4. Con la cuchara dosificadora, añadir la cantidad deseada de arroz al recipiente de cocción.
5. Enjuagar el arroz de 2 a 3 veces.
6. Añadir la cantidad de agua necesaria para la cantidad de arroz/cereal.
 - a. Diferentes granos requieren diferentes cantidades de agua.
 - b. Consultar la TABLA DE COCCIÓN.
7. Secar el exterior del recipiente de cocción y colocarlo en la arrocera.
8. Cerrar la tapa.
9. Enchufar el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V CA. La unidad emite un pitido y pasa al modo de ESPERA.


- Pulsar el botón WARM / POWER para cambiar al modo ACTIVO y, a continuación, pulsar la función deseada. La pantalla mostrará el temporizador predeterminado de 45 minutos para ARROZ BLANCO y 60 minutos para ARROZ INTEGRAL, que parpadeará durante 5 segundos antes de que comience la función.

NOTA: El tiempo de cocción NO puede ajustarse manualmente. Ambas funciones están totalmente automatizadas. Los sensores añaden o reducen el tiempo de cocción según sea necesario para obtener resultados óptimos.)

- Una vez finalizada la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y pasa automáticamente al modo WARM. (Hasta 12 horas)

TABLA DE COCCIÓN*

Consultar la siguiente tabla para seleccionar el tiempo de cocción correspondiente a cada tipo de alimento.

Marca de medición – Cesta de cocción baja en glúcidos / al vapor	Marca de medición – Recipiente de cocción
	

Arroz sin cocer	Cantidad de agua	Tiempo de cocción	Arroz cocido
Función ARROZ BAJO EN GLÚCIDOS Arroz blanco de grano largo / Arroz jazmín - MAX 3 TAZAS* Ajustar el tiempo de cocción en función de la humedad deseada			
1 taza** (180 ml)	Marca de 1 taza en la cesta de cocción baja en glúcidos / al vapor	Ajustar a 15 minutos	-2 tazas**
2 tazas** (360 ml)	Marca de 2 tazas en la cesta de cocción baja en glúcidos / al vapor	Ajustar a 15 minutos	-4 tazas**
3 tazas** (540 ml)	Marca de 3 tazas en la cesta de cocción baja en glúcidos / al vapor	Ajustar a 20 minutos	-6 tazas**
Función ARROZ BLANCO Arroz blanco de grano largo / Arroz jazmín / Arroz para sushi / Quinoa - MAX 7 TAZAS			
1 taza** (180 ml)	250 ml	-36 minutos	-2 tazas**
2 tazas** (360 ml)	Marca de 2 tazas en el interior del recipiente de cocción	-37 minutos	-4 tazas**
3 tazas** (540 ml)	Marca de 3 tazas en el interior del recipiente de cocción	-40 minutos	-6 tazas**
4 tazas** (720 ml)	Marca de 4 tazas en el interior del recipiente de cocción	-42 minutos	-8 tazas**
5 tazas** (900 ml)	Marca de 5 tazas en el interior del recipiente de cocción	-43 minutos	-10 tazas**
6 tazas** (1080 ml)	Marca de 6 tazas en el interior del recipiente de cocción	-47 minutos	-12 tazas**
7 tazas** (1260 ml)	Marca de 7 tazas en el interior del recipiente de cocción	-50 minutos	-14 tazas**

Arroz sin cocer	Cantidad de agua	Tiempo de cocción	Arroz cocido
Función ARROZ INTEGRAL Arroz integral de grano largo - MAX 6 TAZAS			
1 taza** (180 ml)	270 ml	-60 minutos	-2 tazas**
2 tazas** (360 ml)	460 ml	-65 minutos	-4 tazas**
3 tazas** (540 ml)	680 ml	-68 minutos	-6 tazas**
4 tazas** (720 ml)	940 ml	-70 minutos	-8 tazas**
5 tazas** (900 ml)	1130 ml	-73 minutos	-10 tazas**
6 tazas** (1080 ml)	1400 ml	-75 minutos	-12 tazas**

* Esta tabla de cocción se presenta únicamente a título informativo. El nivel de agua puede variar según las preferencias de consistencia. El tiempo de cocción puede variar.

** Las medidas se basan en el tamaño de la taza de 180 ml suministrada.

* Enjuagar SIEMPRE el arroz antes de cocinarlo.

COCCIÓN AL VAPOR

PRECAUCIÓN: Cuando se cocinan proteínas al vapor, hay que asegurarse de que la temperatura interna cumpla con los requisitos de seguridad alimentaria (por ejemplo, la temperatura interna de las aves debe ser de 165 °F / 74 °C).

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abrir la tapa.
3. Extraer la cesta de cocción baja en carbohidratos/al vapor.
4. Llenar el recipiente de cocción con agua suficiente para el tiempo de cocción al vapor deseado.

NOTA: Si la cocción al vapor hierve en seco, el aparato emitirá un pitido para informarle (consulte la sección SOLUCIÓN DE PROBLEMAS). (Existe la opción de añadir agua en los 3 minutos siguientes a la señal de ebullición en seco para continuar la cuenta atrás del temporizador en pausa.)

5. Colocar la cesta de cocción baja en carbohidratos/al vapor en el recipiente de cocción.
6. Colocar las proteínas/verduras en la cesta de cocción baja en carbohidratos/al vapor.
7. Cerrar la tapa.
8. Enchufar el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V CA. El aparato emitirá un pitido y pasará al modo de ESPERA.
9. Pulsar el botón WARM / POWER para cambiar al modo ACTIVO y, a continuación, pulsar el botón STEAM. La pantalla mostrará un temporizador predeterminado parpadeante de 5 minutos, dándole tiempo para ajustar el tiempo de cocción.

NOTA: El tiempo de cocción puede ajustarse manualmente. (Ver TABLA DE FUNCIONES)

10. Una vez ajustado el temporizador, la función se iniciará transcurridos 5 segundos, la pantalla mostrará ON y el aparato comenzará a hervir agua.
11. Cuando el agua esté hirviendo, el aparato emitirá un pitido y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Se pueden añadir los ingredientes al principio o después de que el agua esté hirviendo y la pantalla muestre la cuenta atrás del temporizador seleccionado.

PRECAUCIÓN: Si se añaden las proteínas/verduras a la cesta de cocción al vapor/baja en carbohidratos después de que el agua haya hervido, hay que tener cuidado con el vapor que saldrá cuando se abra la tapa.

12. Cuando finalice la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo EN ESPERA.

NOTA: Se pueden retirar las proteínas/verduras y servir cuando se alcancen las temperaturas de seguridad alimentaria y el grado de cocción deseado. Añadir tiempo o detener la función de cocción al vapor según corresponda.

NOTA: El tiempo de cocción al vapor depende de la cantidad de ingredientes añadidos y del tamaño de los trozos (cuanto más pequeños sean los trozos, más rápida será la cocción).

SOPA / POSTRE

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abrir la tapa.
3. Extraer la cesta baja en carbohidratos/para cocer al vapor.
4. Llenar el recipiente de cocción con la cantidad de líquido o ingredientes necesarios para las recetas de sopa o postre.
5. Cerrar la tapa.
6. Enchufar el cable de alimentación a una toma de pared de 120 V CA. El aparato emitirá un pitido y pasará al modo ESPERA.
7. Pulsar el botón WARM / POWER para cambiar al modo ACTIVO y, a continuación, pulse el botón STANDBY. La pantalla mostrará el temporizador predeterminado de 1,5 horas parpadeando, dándole tiempo para ajustar el tiempo de cocción.

NOTA: El tiempo de cocción puede ajustarse manualmente. (Ver TABLA DE FUNCIONES)

8. Una vez ajustado el temporizador, la función se iniciará transcurridos 5 segundos. La pantalla mostrará el tiempo programado y comenzará la cuenta atrás.
9. Se pueden añadir los ingredientes sólidos de la receta, si los hubiera, en cualquier fase de la cocción. (Seguir las instrucciones de la receta)

PRECAUCIÓN: Si se añaden los ingredientes después de que el agua haya hervido, tener cuidado con el vapor que saldrá al abrir la tapa.

10. Cuando finalice la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo WARM. (Hasta 12 horas)

COCCIÓN LENTA

La función de COCCIÓN LENTA tiene un ajuste de cocción BAJA y uno de cocción ALTA.

PRECAUCIÓN: Cuando se cocinen proteínas a fuego lento, hay que asegurarse de que la temperatura interna cumpla los requisitos de seguridad alimentaria (por ejemplo, para las aves, la temperatura interna debe ser de 165°F / 74°C).

NOTA: La función de COCCIÓN LENTA sólo cocina a fuego lento y nunca hierve.

NOTA: La temperatura de los alimentos depende del tiempo de cocción ajustado. En el modo BAJA la temperatura alcanza su máximo después de 7 horas y en el modo ALTO después de 3,5 horas.

1. Colocar la unidad sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abrir la tapa.
3. Extraer la cesta de cocción baja en carbohidratos/al vapor.
4. Llenar el recipiente de cocción con líquido/caldo y los ingredientes a cocinar.
5. Cerrar la tapa.
6. Enchufar el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V CA. El aparato emitirá un pitido y pasará al modo ESPERA.
7. Pulse el botón WARM / POWER para cambiar al modo ACTIVO y, a continuación, seleccione el botón LOW o HIGH.

Función BAJA (LOW)

La pantalla mostrará el temporizador predeterminado de 8 horas parpadeando, dándole tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado utilizando la tecla LOW.

Función ALTA (HIGH)

La pantalla mostrará el temporizador predeterminado de 4 horas parpadeando, dándole tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado utilizando la tecla HIGH.

NOTA: El tiempo de cocción puede ser ajustado manualmente. (Ver TABLA DE FUNCIONES)

8. Una vez ajustado el temporizador, la función se iniciará transcurridos 5 segundos. La pantalla mostrará el tiempo programado y comenzará la cuenta atrás.
9. Una vez finalizada la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo WARM. (Hasta 12 horas)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente y dejar que se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

PRECAUCIÓN: NUNCA poner agua fría en el recipiente de cocción caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la deformación del metal y un fondo irregular.

1. Desenchufar el aparato de la toma de corriente.
2. Retirar el recipiente de cocción, la cesta de acero inoxidable para cocción baja en carbohidratos/vapor y vaciar el colector de condensación.
3. Lavar con agua caliente jabonosa utilizando la cuchara de servir y el vaso medidor. Aclararlos y secarlos bien. Lavar después de cada uso.
4. Limpiar el interior de la tapa y el cuerpo de la arrocera con un paño húmedo

PRECAUCIÓN: NO sumergir el cuerpo, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

NOTA: No se recomienda el uso del lavavajillas ya que las condiciones duras pueden acelerar el desgaste de la unidad.

NOTA: NO utilizar estropajos abrasivos para limpiar el recipiente de cocción, la cesta de cocción baja en carbohidratos/vapor ni el interior de la tapa, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

5. Encajar todas las piezas en la arrocera para ahorrar espacio.

Mantenimiento

- Guardar el aparato en un lugar fresco y seco.
- NUNCA cortar nada en el recipiente de cocción ni utilizar utensilios con bordes afilados, para evitar perforar la superficie antiadherente.
- NUNCA poner agua fría en el recipiente caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la deformación del metal y un fondo irregular. Dejar que el recipiente se enfríe solo o meterlo en agua tibia jabonosa.
- Utilizar siempre manoplas o guantes de cocina cuando se manipule la batería de cocina.
- NO colocar la batería de cocina sobre la superficie de trabajo, ya que podría mancharse o quemarse.
- Utilizar un trébede protector.
- NO colocar la olla sobre un quemador de cocina, debajo de una parrilla, elemento dorador de microondas o en un horno caliente.
- NO utilizar utensilios metálicos con este aparato. Utilizar la taza medidora de arroz suministrada (o los utensilios recomendados) para evitar que el recipiente de cocción se desconche.
- NO utilizar estropajos, limpiadores abrasivos ni ningún otro producto que pueda rayar el aparato o los accesorios.
- Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico certificado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este aparato está equipado con dispositivos de seguridad que advierten y detienen el aparato en caso de una situación anormal. En el panel de control aparecerá una señal de error. Dependiendo del error, puede emitirse una señal acústica. Una vez identificado el problema, desconectar el aparato del enchufe y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica si no se encuentra ninguna solución en la tabla siguiente.

Error	Posible causa	Solución
E1	Circuito del sensor abierto.	Contacte con el servicio de atención al cliente: starfrit.com/en/contact-us
E2	El circuito del sensor cortocircuitado.	Contacte con el servicio de atención al cliente: starfrit.com/en/contact-us
EH	Sobrecalentamiento del sensor de temperatura.	Deje que el aparato se enfríe antes de volver a encenderlo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si el aparato sigue sin responder después de enfriarse.
ER	Protección contra la ebullición seca	La función de vapor dispone de protección contra la ebullición en seco. Tiene la opción de añadir agua en los 3 minutos siguientes a la señal de ebullición para continuar la cuenta atrás del temporizador en pausa o cancelar el proceso de cocción e introducir un nuevo ajuste del temporizador si desea que los alimentos se cocinen al vapor durante más tiempo.

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**