

Smart Cooker
olla arrocera
rice cooker



Manual de usuario
Modelo SC-18MF



Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.
Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y
consérvelo como referencia para el futuro.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU ARROCERA POR PRIMERA VEZ.

Siempre debe seguirse las precauciones básicas de seguridad cuando utilice su olla.

- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
- Úsela sólo en superficies planas, secas y resistentes al calor.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Vea las instrucciones para la limpieza.
- Es necesaria una supervisión estricta cuando la olla es utilizada por o cerca de niños.
- Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Grupo Navar para su reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por Grupo Navar puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No toque las superficies calientes ni permita que el cable cuelgue sobre el borde de un mostrador o mesa.
- No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno de calor.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Se debe tener extrema precaución al mover la olla con arroz, aceite caliente u otros líquidos.
- No toque, cubra ni obstruya el respiradero de vapor en la parte superior de la olla arrocera, ya que es extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
- Úselo sólo con un tomacorriente de 120V.
- Desconecte siempre la base de la tomacorriente. Nunca tire del cable.
- La olla arrocera debe ser operada en un circuito eléctrico separado de otros aparatos de eléctricos. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que el aparato no funcione correctamente.
- Siempre asegúrese de que el exterior de la olla esté seco antes de usarlo. Si el recipiente interior está húmedo, puede dañar o provocar un mal funcionamiento del producto.

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa durante o después de cocinar. El vapor caliente escapará y puede causar quemaduras.
- El arroz no debe dejarse en la olla de cocinar interior con la función *Mantener Caliente* encendida durante más de 12 horas.
- Para evitar daños o deformaciones, no utilice la olla en una estufa o quemador.
- Para desconectar, gire cualquier control a la posición OFF, luego retire el enchufe de la tomacorriente.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, cocine sólo en la olla de cocción interna desmontable que se proporciona.
- Esta olla arrocera es sólo para uso sobre el mostrador.
- Advertencia: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, y nunca lo use con un cable de extensión.

 Utilizamos un cable corto de alimentación para reducir el riesgo de que sea agarrado por los niños, evitando así que se quede enredado y se tropiezen con un cable más largo.

ENCHUFE POLARIZADO

Esta olla cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra); para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

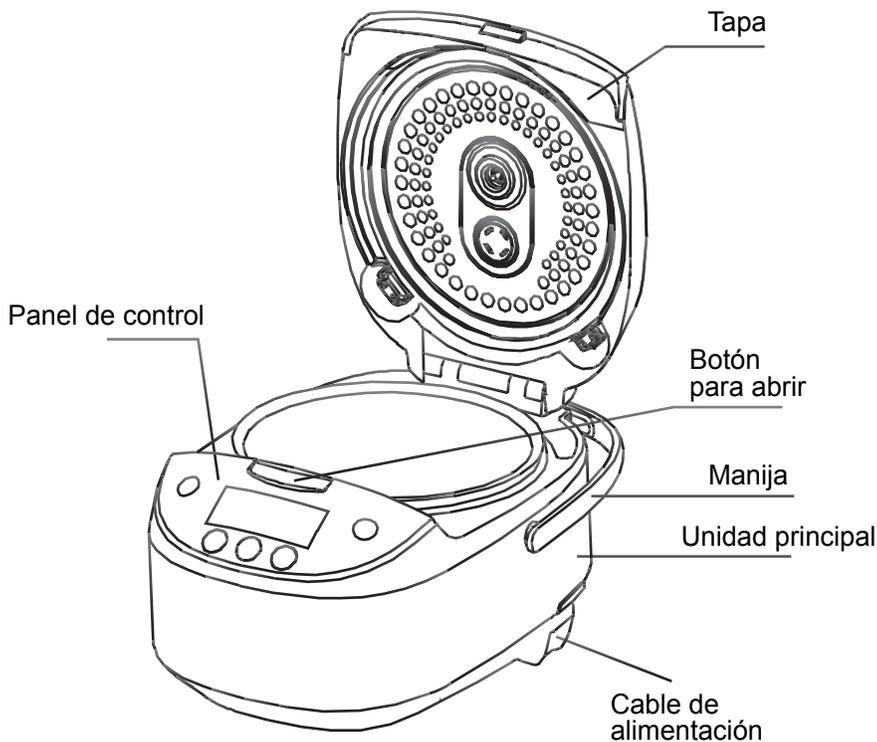
Este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el toma de corriente, invierta el enchufe.

Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, centro de servicio o una persona cualificada para evitar riesgos.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

 No conecte este aparato hasta que lo haya ensamblado completamente de acuerdo a las siguientes instrucciones y se haya familiarizado con las mismas y también con los procedimientos de operación.



ACCESORIOS

Cuchara



Cuchara de sopa



Taza de medir

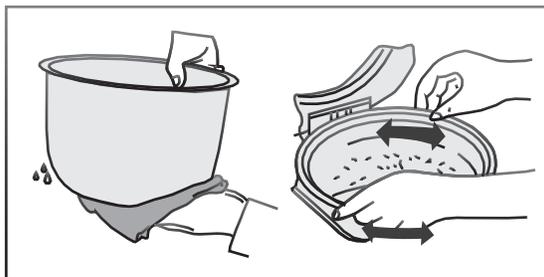


Recipiente de vapor



CÓMO USAR

- Seque la superficie externa de la olla interna con tela, póngala en la cocina, por favor, gire la olla interior de 2-3 veces para que sea perfectamente en contacto con la bandeja de calefacción; Luego presione la tapa de la cocina hasta que haga sonido "Click".



- Evite calentar la olla interna en otras estufas, de lo contrario, puede causar deformación.

No está permitido sustituir el recipiente interior por otros recipientes en la bandeja de calentamiento.

- Presione el botón de función para seleccionar la función deseada, luego presione el botón "Inicio" para entrar en el estado de trabajo, o presione el botón de función correspondiente para entrar directamente en el estado de trabajo.

Uso de los botones funcionales



Botón de Encendido - Apagado e Inicio.

Asegúrese de que su olla este conectada a la alimentación eléctrica.

Al presionar el botón "encendido / apagado", la pantalla de LED mostrará "----", el indicador "Inicio" parpadeará, la olla permanecerá en el modo de espera, hasta que seleccione alguna función.

Una vez seleccionada la función, presione On/Off Inicio para entrar en el proceso de trabajo de la función.



Botón de Calentar y Cancelar

1. Si presiona el botón "Calentar / Cancelar" después encender la olla, entrará en el modo de Calentar.
2. Si vuelve a pulsar el botón "Calentar / Cancelar" saldrá del estado y volverá al modo de espera.
3. Después de cocinar, la olla entrará automáticamente en el estado Calentar [Mantener Caliente], durante el proceso Calentar, el tiempo que se mostrará en la pantalla de LED es de 0-12h, si excede las 12hrs, la pantalla mostrará "----". El tiempo sugerido de Calentar es menos de 5h, para evitar que el color y el sabor del arroz cambien.



Botón de Menú

Bajo el modo de espera, presione el botón "Menú" para seleccionar la función. Cada vez que presiona "Menú" la función irá cambiando y la luz indicará cual está seleccionada.



Función Arroz

Cuando el indicador "Arroz" se enciende, presione el botón "Inicio" para que ésta función comience a trabajar. Ambas luces indicadoras de "Inicio" y "Arroz" se encienden.

La función de arroz activará el estado de precalentamiento, al terminar éste, entrará automáticamente en la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Al finalizar la olla vuelve al modo calentar para mantener el arroz.

El tiempo predeterminado es de 40 minutos y no se puede ajustar manualmente

FUNCIÓN	Proporción		Cant. Min. Arroz.	Cant. Máx. Arroz.	Tiempo cocción
	Arroz. [tazas]	Agua. [marca]			
Arroz Integral	2	2	2 Tazas	10 Tazas	40 min. aprox

Saltear

Función Saltear

Cuando el indicador "Saltear" se enciende, presione el botón "Inicio" para que ésta función comience a trabajar.

La arrocera Smart cooker está abierta, agregue aceite y calentar durante 5 minutos. Una vez que el aceite se haya calentado, agregue el arroz, saltee hasta que el arroz se ponga dorado o amarillento (aproximadamente 10-13 minutos) y cierre la tapa. El programa detecta la tapa cerrada y el la luz "Saltear" permanece encendida.

La olla entra en la etapa precalentamiento y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta regresiva.

La olla vuelve al modo de Calentar cuando finaliza la cocción.

Cocción Lenta

Función Cocción Lenta

Puede presionar el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo del programa de cocción lenta, el tiempo predeterminado es de 2 horas.

El tiempo de cocción se puede ajustar manualmente entre 2 y 10 horas.

Presione el botón "Inicio" la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta regresiva de cocción lenta.

La función de cocción lenta entra automáticamente en la función estado de precalentamiento, al terminar entrará automáticamente en la cuenta regresiva del tiempo de cocción.



Botón Timer / Temp

Función de Temperatura [°F]:

Para ajustar la temperatura de debe estar dentro de la Función Manual, presion "TIMER / TEMP" yes utilice los botones y para ajustar la temperatura en grados Fahrenheit.

El rango es de 95°F hasta 275°F.

Función de Timer:

-Como delay:

Después de seleccionar la función deseada, necesita preestablecer el tiempo, presione "TIMER / TEMP", las luces de función correspondientes parpadean, configure el tiempo con los botones y

El rango es de 1hr a 24hrs, dependiendo de la función seleccionada.

Presione el botón "Inicio", el tiempo establecido empezará la cuenta regresiva y al finalizar éste, sus alimentos estarán listos para disfrutarlos.

Ajuste Manual de tiempo de cocción:

Después de seleccionar la función requerida, use los botones  y  para ajustar el tiempo de cocción.

El rango de tiempo de cocción varía dependiendo de la función seleccionada.

Funciones de Cocción

Yogurt

1. En un sartén, caliente la leche a 180 ° F , revolviendo constantemente para evitar el calafateo.
2. Deje que la leche se enfríe a 115 ° F durante aproximadamente 1-2 horas. Agregue cultivo de yogurt. Revuelva la mezcla a fondo.
3. Vierta la mezcla de leche en la olla, asegúrese que la olla esté limpia y seca antes de colocarla en la olla arrocera Smart Cooker.
4. Seleccione la función "Yogurt", la luz se enciende.
5. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Yogurt", las luces "Inicio" y "Yogurt" permanecen encendidas, y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta regresiva.
6. La olla vuelve al modo de espera cuando se completa el programa Yogurt.
7. Una vez que se completa la incubación, guarde el yogurt en un recipiente hermético en el refrigerador. No dejar en la olla arrocera.

El tiempo predeterminado es de 8 horas y se puede ajustar manualmente entre 6 horas y 12 horas.

Manual

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Manual ", presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción, el tiempo predeterminado es 1 minuto.

El tiempo de cocción se puede ajustar manualmente entre 1 minuto y 4 horas.

La pantalla digital muestra el valor de temperatura seleccionado.

Presione "Inicio" para iniciar la función "Manual ". Las luces "Inicio" y "Manual" permanecen encendidas.

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

Bajo esta función se puede aumentar o disminuir la temperatura.

Avena

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Avena", presione el botón "Inicio" para iniciar la función, las luces "Inicio" y "Avena" permanecen encendidas.

El tiempo predeterminado es de 40 minutos y no se puede ajustar manualmente.

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva y al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

Arroz Integral

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Arroz Integral", presione el botón "Inicio" para iniciar la función, las luces "Inicio" y "Arroz Integral" permanecen encendidas.

El tiempo predeterminado es de 40 minutos y no se puede ajustar manualmente.

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva y al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

Vapor

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Vapor", presione el botón "Inicio" para iniciar la función, las luces "Inicio" y "Vapor" permanecen encendidas.

El tiempo predeterminado de cocción es de 5 minutos y se puede ajustar manualmente entre 5 y 30 minutos.

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva y al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

Sopa

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Sopa", presione el botón "Inicio" para iniciar la función, las luces "Inicio" y "Sopa" permanecen encendidas.

El tiempo predeterminado es de 2 horas y se puede ajustar manualmente entre 2 y 4 horas.

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva y al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

Pasta

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Pasta", presione el botón "Inicio" para iniciar la función, las luces "Inicio" y "Pasta" permanecen encendidas.

El tiempo predeterminado de cocción de la pasta es de 10 minutos y se puede ajustar manualmente entre 10 y 35 minutos.

Cuando el agua hierve, abra la tapa, agregue la cantidad correspondiente de pasta según el nivel del agua, gregue la cantidad correspondiente de pasta, cierre la tapa y continúe cocinando.

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva y al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

Queque

Presione el botón "Menú", seleccione la función "Queque", presione el botón "Inicio" para iniciar la función, las luces "Inicio" y "Queque" permanecen encendidas.

El tiempo predeterminado de cocción del queque es de 40 minutos aproximadamente y no se puede ajustar manualmente.

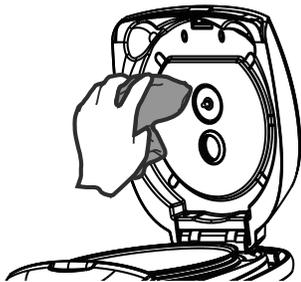
Aceite la pared interior de la olla y luego vierta la mezcla de queque

La pantalla digital muestra el "círculo de funcionamiento" como parte del precalentamiento, después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra la cuenta regresiva y al terminar la cocción, la olla se cambia al estado Calentar.

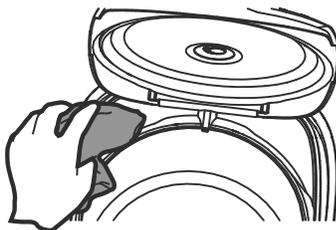
Al terminar la cocción, retire el queque con cuidado de no quemarse para que no se sobrecocine.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

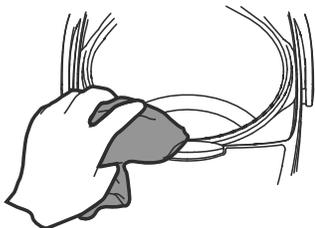
Limpie la cubierta de preservación del calor con paño húmedo, no lavar directamente con agua.



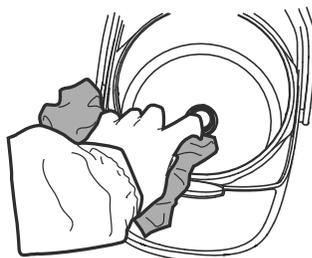
Secar el tanque de almacenamiento de agua con trapo seco.



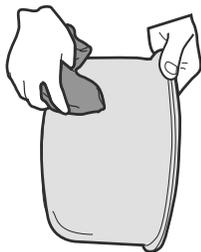
Retire y limpie el tazón de la olla Smart Cooker con un paño húmedo.



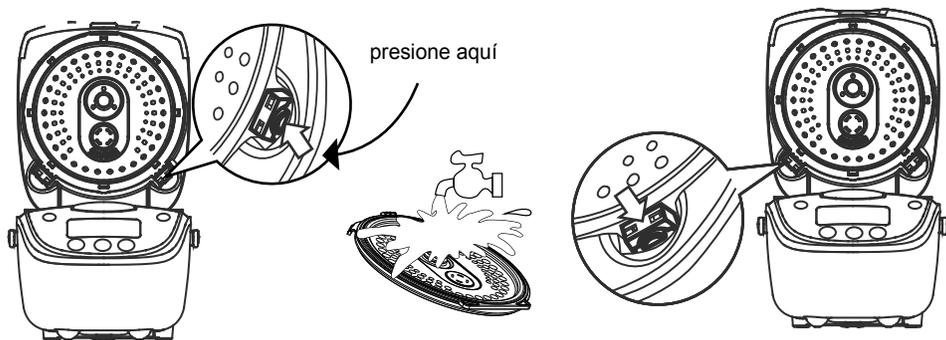
Seque el agua en la bandeja calefactora con paño, además puede utilizar una esponja de alambre de acero o papel de lija para pulirla.



Retire el agua y los residuos del fondo del tazón de la olla Smart Cooker.



Desmontaje y limpieza de la placa de cubierta interna de la preservación del calor



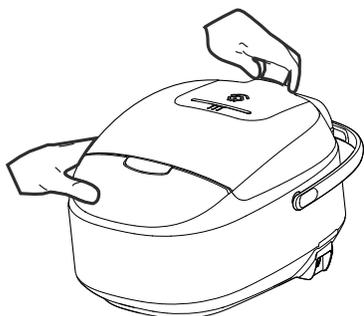
Abra la tapa y retire la placa de la cubierta

Lave y seque la placa de la cubierta

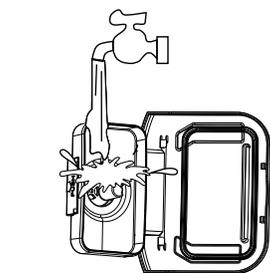
Instale la placa de la cubierta

Desmontaje y limpieza de la válvula de vapor

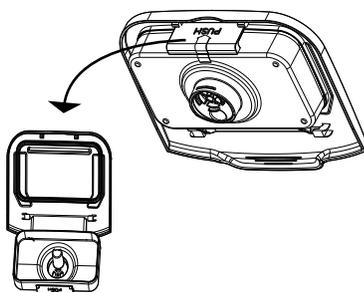
Nota: La válvula debe limpiarse con frecuencia para garantizar una ventilación suave del vapor. Limpie cuando la olla se enfríe para evitar quemaduras..



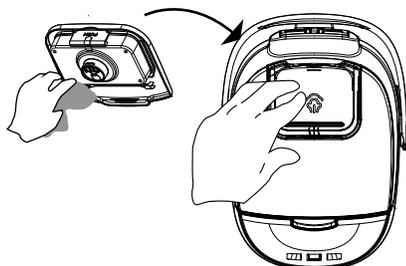
Sostenga el mango de la válvula de vapor y levántelo.



Lave la válvula de vapor con agua y jabón.



Abra el asiento de la válvula de acuerdo con la indicación descrita en el asiento de la válvula.



Seque bien la válvula, ciérrala e instálela nuevamente en la olla.

GARANTÍA

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte nuestro sitio especializado de reparación y mantenimiento o nuestro centro de servicio en su país.

- Dos años de garantía en la resistencia y un año en todos los demás componentes.
- La fecha de inicio de la garantía es la misma de la venta del artículo.
- Si el problema es provocado por alguna de las siguientes causas, no será cubierto por la garantía:
 1. Daño causado por uso incorrecto, almacenaje o mantenimiento por parte del cliente.
 2. Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.
 3. El número de modelo de la factura es diferente al del producto a ser reparado, o si el número de modelo en la factura ha sido modificado o alterado.
 4. Factura no válida.
 5. Daño causado por fuerza mayor.
 6. Daño causado por insectos.
 7. Poner el producto en uso comercial.
 8. Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.
 9. Problemas causados por las personas o por un mal uso no estarán cubiertas por la garantía.

Para aquellos productos a los cuales se les ha vencido la garantía, el centro de servicio al cliente de nuestra compañía aún lo atenderá con gran placer.

DECLARACIÓN ESPECIAL

Si hay una mejora o cambio en el producto, este será editado en las versiones futuras del manual de instrucciones. Por favor considere que no les informaremos a los clientes de forma independiente. Si la apariencia o color del producto es modificado, por favor refiérase al producto real como un estándar.