

Starfrit



ELECTRIC PRESSURE COOKER AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA

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

**P.3
P.27
P.53**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Volume (Liter)	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)	Working Pressure (kPa)
024604	6	120	1000	60	0-70

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS 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 motor base, power cord or plug in water or any other liquid. Always wipe the motor base with a damp cloth. Wash all accessories after each use.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and person with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please contact the customer service e-mail provided in this use manual.
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- E. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Do not use accessory attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- G. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- H. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- I. This product is intended for indoor, household use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- J. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven. Always use the appliance on a flat, level, stable surface.
- K. The appliance will not operate unless properly assembled. Make sure the lid is locked before operating the appliance.

- L. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism. The appliance will not operate if the lid is not properly locked.
- M. Always use the provided parts and accessories to avoid injuries. Avoid contact with moving parts to prevent personal injury or damage to the appliance.
- N. Do not place anything on the appliance while operating.
- O. Do not move the appliance when in use.
- P. Allow the appliance to completely cool down and make sure internal pressure is released before opening the lid. If the lid is difficult to turn, it is an indication that the appliance is still pressurized. DO NOT force it open as it may cause serious injuries.
- Q. Do not use the appliance to pressure fry with oil. This may cause serious injuries.
- R. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling, relocating.
- S. Do not leave the product unattended while it is in use.
- T. Do not touch cover or obstruct the pressure release valve as it is extremely hot and may cause scalding.
- U. Use extreme caution when opening the lid and releasing steam 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 utensils to handle hot food.
- V. The cooking pot is designed for use with this appliance only. It must never be used on a stovetop, range top, hot gas or electric burner or in a heated oven. It may warp and result in injuries. To avoid serious injuries, always cook inside the removable cooking pot.
- W. Always make sure the outside of the cooking pot is dry prior to use. If the pot is returned to the appliance when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
- X. Use the product in a well-ventilated area. DO NOT operate the appliance directly under kitchen cabinets or near the edge of a table. Ensure that the surface is clean and free of any substances of liquid that can affect your appliance.
- Y. Always attach the plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect press on the "CANCEL" button, 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.

- Z. 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.

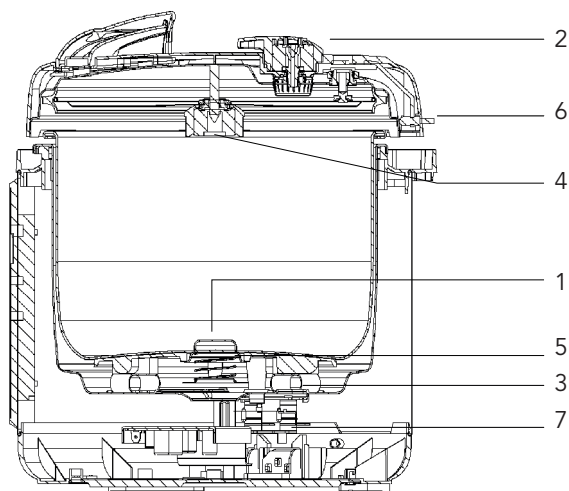
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

GROUNDING PLUG: As a safety feature, this appliance is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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

BUILT-IN SAFETY MECHANISMS



1. **Automatic temperature control:** Appliance will automatically stop heating if the cooking pot is missing / empty or operating without enough liquids.
2. **Automatic pressure control:** If the internal pressure exceeds maximum pressure value, the appliance will automatically start releasing pressure through the pressure release valve.
3. **Extreme pressure protection:** If the automatic temperature and pressure control safety devices become invalid and the pressure inside the pot reaches maximum value, the appliance will automatically start releasing pressure from the lid.
4. **Anti-blocking steam vent device:** A specially designed cover avoids food particles from blocking the pressure release valve (under the lid) while in operation and ensure steam exhausts smoothly during the cooking process.
5. **Overheat safety device:** The appliance will automatically disconnect if excessive temperature is built up inside the cooking pot.
6. **Special safety lid mechanism:** The appliance is equipped with a locking lid mechanism that prevents the appliance from operating if lid is not properly locked. Locking mechanism also prevents the lid from opening when appliance is pressurized.
7. **Extreme pressure control:** The appliance will automatically disconnect if it reaches extreme pressure level.

BEFORE FIRST USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

- A. Remove all packaging material and promotional card. Dispose of packaging.
- B. Open the lid using the lid handle. (Fig. 1)
- C. Remove the inner cooking pot (Fig. 2), the pressure release valve (Fig. 3), the sealing ring (Fig. 4) and wash in hot soapy water with all other accessories. Dry thoroughly.
WARNING: Do not immerse body, lid, electrical cord or plug in water or any other liquid. Do not place in the dishwasher. Always hand wash.
- D. Rinse the lid with hot water and dry thoroughly.
- E. Wipe body with a damp cloth and dry thoroughly.
- F. Reassemble the appliance. (Fig. 5)
NOTE: ALWAYS ensure the sealing ring is properly reinstalled under the lid and the pressure release valve is back in the outlet.

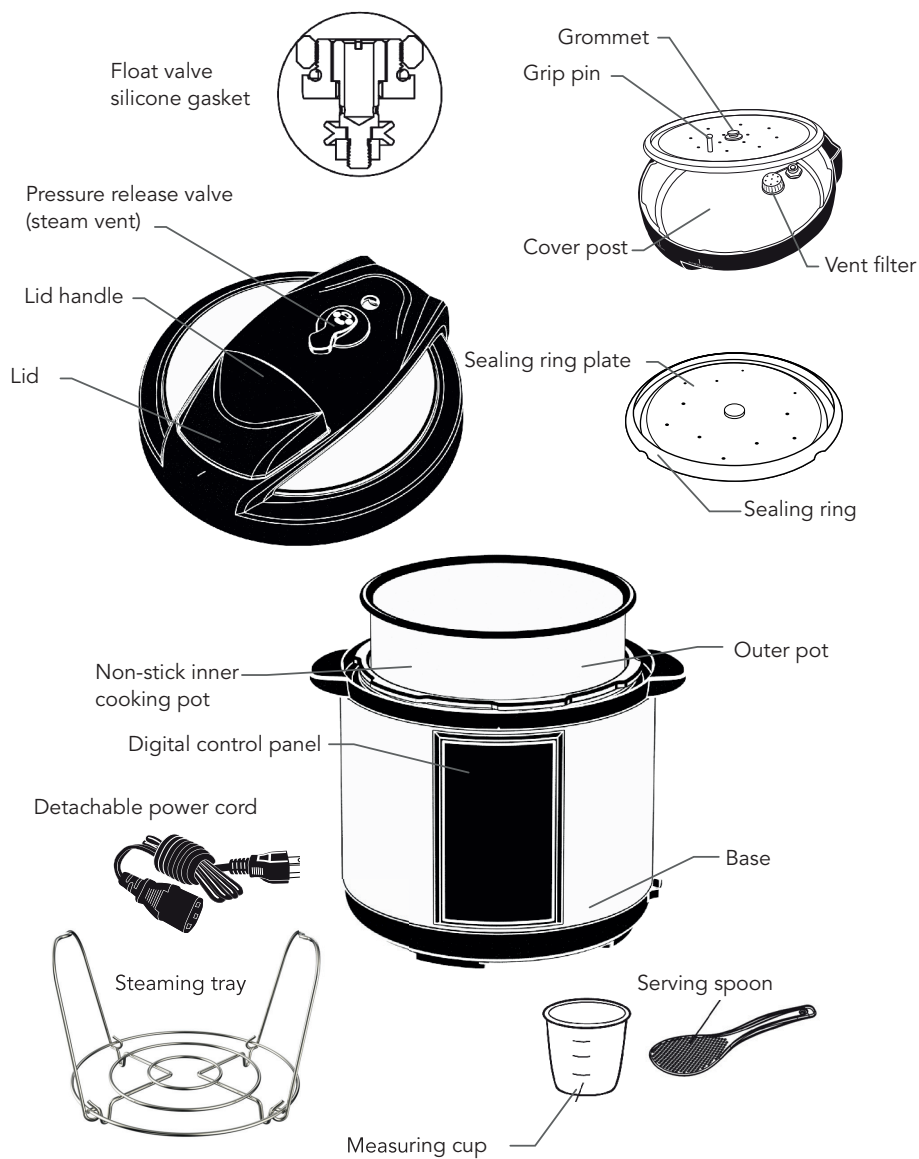


FIG. 1 HOW TO OPEN THE LID

Rotate the lid counterclockwise and lift upward.



FIG. 2 HOW TO REMOVE/REPLACE THE COOKING POT INSIDE THE BASE

Lift the inner cooking pot from the outer pot to wash or fill with food. Insert the cooking pot back inside the appliance and rotate left and right to make sure it is in contact with the heating plate. Always ensure the outside of the cooking pot is dry before replacing inside the appliance.

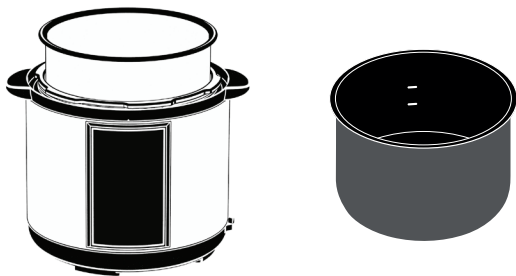


FIG. 3 HOW TO REMOVE/INSTALL THE PRESSURE RELEASE VALVE

To remove, lift the valve upward. Insert the pressure release valve back into the outlet. It is normal that the valve fits loose, it is required for pressure and temperature regulation.

Always point the valve to “sealing” position when operating and to “release” position to manually release the pressure. Pressure will not build inside the appliance if pressure valve is not sealed properly.

Component



Sealing position



Release position

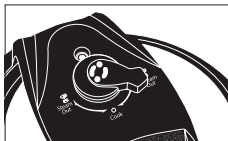
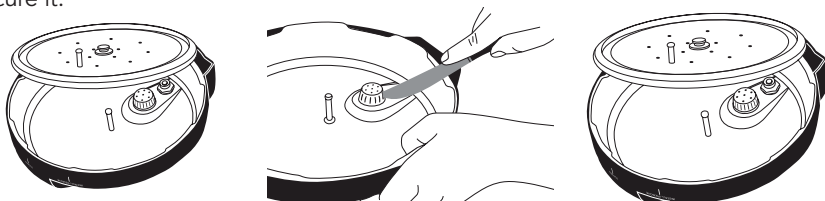


FIG. 4 HOW TO REMOVE/INSTALL THE SEALING RING AND VENT COMPONENTS

The sealing ring is located under the lid. Using the grip pin, pull the sealing ring plate out from the cover. Remove the sealing ring from the sealing ring plate by section. With the sealing ring plate detached from the cover, you have access to the vent filter and vent pipe (located under the vent filter). Next, remove the vent filter for cleaning.

NOTE: Although you will not need to remove the filter after every use, you should periodically remove it for cleaning. With the sealing ring plate on the counter, use a table knife on the rim of the filter vent and insert the tip into one of the filter slots; lift the filter up. When the vent filter is clean, place back the vent filter by using the clips to secure it.



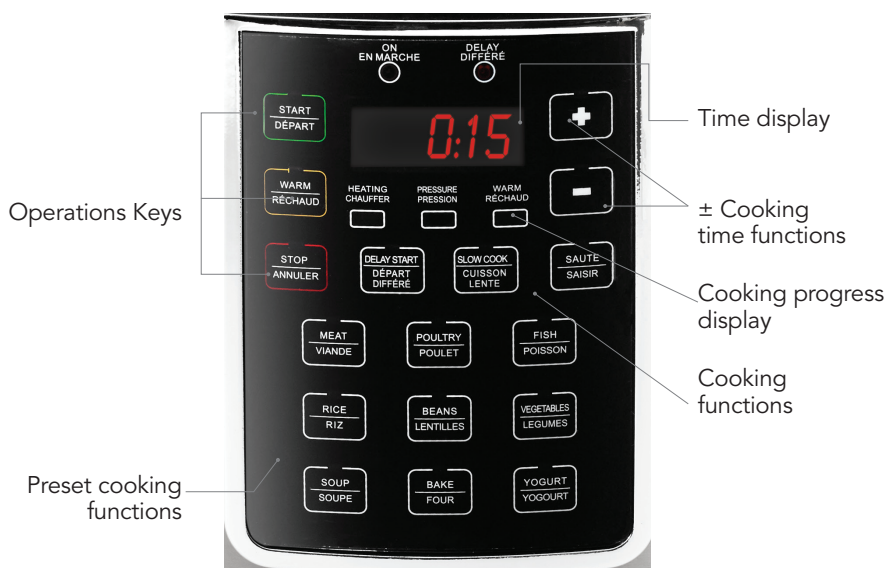
NOTE: Ensure the sealing ring and the vent filter are properly reinstalled back on the clips and into the sealing ring plate before operating the appliance. Never operate the appliance with a damaged sealing ring.

FIG. 5 HOW TO CLOSE THE LID

Place the lid on the appliance and align the symbol with the "open" mark on the body and turn clockwise to align with the "close" mark. Close the lid securely until a "click" is heard. The appliance is equipped with a locking lid mechanism that prevents the appliance from operating if lid is not properly locked.



CONTROL PANEL



COOKING PROGRESS DISPLAY

The Starfrit electric pressure cooker is designed with a unique feature that allows you to cook any meal with peace in mind. The digital cooking stage display helps you monitor the cooking stages every step of the way.



HEATING: will start immediately after a cooking function is selected. Heating stage will light up and display will show rolling bars  indicating that the heating stage has started. During the heating stage the appliance will gradually reach maximum temperature. Heating time may vary depending on food and quantity as well as external factors such as ambient temperature.

PRESSURE: stage will light up and pressure will start to build inside the appliance. Display will continue showing rolling bars . Pressurizing time may vary depending on food and quantity as well as external factors such as ambient temperature (between 8-10 min). Pressure release valve will go up indicating the appliance is pressurized.

WARM: Once the pressure inside the appliance is completely released, pressure release valve will drop down and appliance will automatically switch to **WARM** function. Warm stage will light up and timer will start counting up by incrementing of 1 minute for up to 24 hours. Once maximum time is reached, appliance will automatically turn OFF. **Use extreme caution when opening the lid to avoid scalding.**

PRESET PRESSURE COOKING TIME CHART

STYLE FUNCTION	PRESET PRESSURE-COOKING TIME	PRESSURE & TEMPERATURE	ADJUSTABLE COOKING TIME RANGE (MINUTES)	WARM
Beef Stew	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-25 minutes	24 hours
Poultry	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-15 minutes	24 hours
Fish	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-5 minutes	24 hours
Rice	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-13 minutes	24 hours
Beans/Chili	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-30 minutes	24 hours
Vegetables	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-17 minutes	24 hours
Soup	Time can be adjusted	55-70 KPA	0-20 minutes	24 hours
Bake	Time can be adjusted	221 °F-248 °F 105 °C-120 °C	0-30 minutes	24 hours
Yogurt	"FIXED" (No adjustment)	95 °F-104 °F 35 °C-40 °C	0-480 minutes	-----

Cooking time are reference only and can be changed by using the cooking time function.

COOKING FUNCTION CHART

STYLE FUNCTION	PRESET PRESSURE-COOKING TIME	PRESSURE & TEMPERATURE	ADJUSTABLE COOKING TIME RANGE (MINUTES)	WARM
SAUTÉ	-----	302 °F / 150 °C	0-30 minutes	24 hours
SLOW COOK	4 H or 8 H	Low: 189 °F-200 °F 87-93 °C High: 200 °F-210 °F/ 93 °C-99 °C	Low: 8 hours High: 4 hours	-----
CANCEL	At any stage, press the "CANCEL" button once to return to the standby state and to stop the cooking program			-----
START	Press the "START" button once to select your setting choice			-----
WARM	-----	145 °F-172 °F/ 63-78 °C	-----	24 hours
DELAY START	Press "DELAY START" to select the desired time to start your recipe. Press the "START" button once to select your setting choice			24 hours

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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.

NOTE: Always use plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils inside the cooking pot to avoid scratching the cookware.

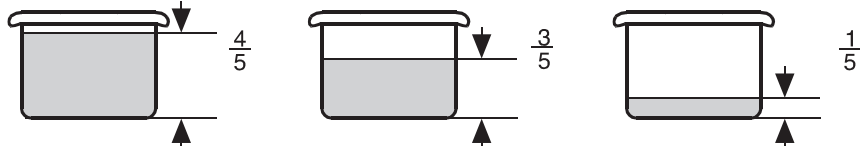
NOTE: Do not operate the appliance directly under kitchen cabinets. Provide adequate space above and around the appliance for air circulation.

NOTE: Before each operating, ensure the sealing ring and pressure release valve are properly installed. Ensure the lid is tightly closed before operating.

NOTE: Always check, pressure release valve, anti-blocking nut, float valve for clogging before use.

1. Place the appliance on a flat, stable, heat resistant surface.
2. Open the lid, take out the inner cooking pot and add all ingredients inside the pot. Refer to Fig. 2.
NOTE: Ensure the minimum quantity of food and liquid is at least $\frac{1}{5}$ full. Do not fill the appliance over $\frac{4}{5}$ full. Refer to markings inside the cooking pot. Do not fill the appliance over $\frac{3}{5}$ full when cooking food that expands such as grains and dried vegetables. Refer to Fig. 6.

Fig. 6 How to fill the pot



3. Place the inner cooking pot inside the appliance. Refer to Fig. 2.
4. Close the lid securely until the base and the lid are properly aligned. Refer to Fig. 5.
NOTE: The appliance is equipped with locking lid mechanism that will prevent the pressure from building into the appliance if the lid is not securely locked.
NOTE: Ensure the sealing ring is properly installed before operating. Do not operate the sealing ring is damaged. Refer to Fig. 4.
5. Position the pressure release valve to the "sealed position". Refer to Fig. 3.
6. Plug the power cord into a 120V AC wall outlet. Appliance will beep and display will show 00:00.
7. Select the desired cooking function. Light indicator will blink (standby mode) and display will show pressure cooking time. Press start button, a rolling bar will appear indicating that the heating process has started.
NOTE: Refer to the following section for more details on each cooking functions. Use the "TIME" function during the standby mode to adjust cooking time (refer to "TIME" section).
8. Refer to the "Cooking Progress Display" section to help you monitor every cooking stage.

9. Once cooking time is over, appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode. When you are ready to serve, press CANCEL to stop the appliance. Let the appliance cool down completely before opening the lid. Pressure release valve will drop down indicating that the pressure is released. For a quick release, carefully turn the steam release vent to the "release " position.

NOTE: Do not try to force the lid open as it may cause serious injuries.

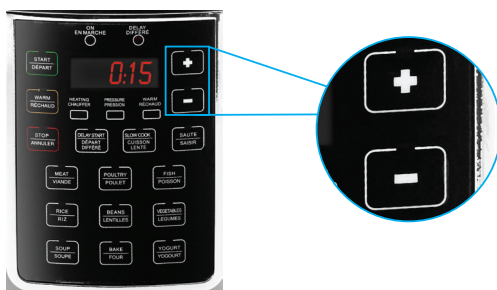
10. Warm function can be used for a maximum of 24 hours after the appliance will automatically shut off.
11. Turn off the appliance by pressing the CANCEL button and unplug from electrical outlet.

WARNING: Use extreme caution when opening the lid and releasing steam 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 utensils to handle hot food.

WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.

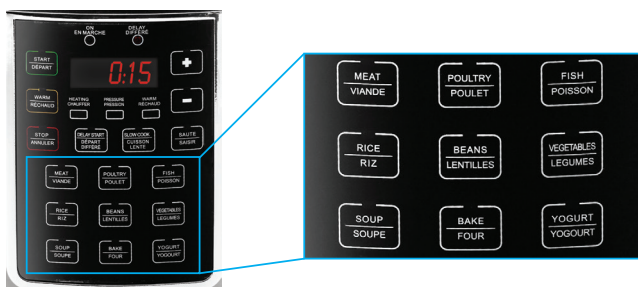
WARNING: Always unplug the product when not in use or when it will be left unattended.

PRESET COOKING FUNCTIONS



- | + TIME ADJUSTMENT

Cooking time may be adjusted by pressing the "+" (add time) or "-" (subtract time). Once a desired cooking function is selected, Preset cooking light indicator will blink indicating that the appliance is on standby mode. Use the "TIME" function during the standby mode to adjust the default pressure cooking time. Press start to select the desired cooking time.



BEEF STEW, POULTRY, FISH

You may use the **SAUTÉ** function to brown meat prior to cooking. Refer to **SAUTÉ** section. Add all ingredients and liquid inside the cooking pot. Ensure there is enough liquid (water or broth). Refer to Fig. 6.

Close the lid a “click” is heard then plug the appliance.

1. Select the desired cooking function. The appliance will beep and light indicator will blink (standby mode). Rolling bars will appear indicating that the heating process has started.
NOTE: In any setting, the time can be adjusted by pressing the “+” and “-”.
NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.
2. Press **START** button select the cooking function. **HEATING** light will illuminate and rolling bars will appear indicating that the heating process has started.
3. When the temperature is reached, the **PRESSURE** light will illuminate, indicating that pressure is building inside.
4. The countdown timer will begin.
5. When the timer reaches 00:00, the appliance will beep 5 times.
6. The appliance will automatically switch to **WARM** and light indicator will illuminate. The **WARM** function can be used for a maximum of 24 hours after the appliance will automatically shut off.
7. To avoid over-cooking the food, press the **CANCEL** button. The light will disappear, the cooking time display will show 00:00.
8. Release the pressure by turning the PRESSURE RELEASE valve (see FIG.3). Allow all steam to escape before opening the lid.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and releasing steam 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 utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
9. Turn the lid clockwise to UNLOCK.
10. Remove the lid.
11. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

RICE

Rice function is programmed to cook regular, parboiled rice and wild rice. It is also programmed to cook a mix of wild grains such as brown/ black rice, barley, quinoa and buckwheat. Use the provided measuring cup to add ingredients. To cook rice, use equal amounts of water/liquid and rice.

Close the lid a “click” is heard then plug the appliance.

1. Select **RICE** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). preset time is 13 minutes.
NOTE: In any setting, the time can be adjusted by pressing the “+” and “-”.
NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.
2. Press **START** button to select the cooking function. **HEATING** light will illuminate and rolling bars will appear indicating that the heating process has started.

3. When the temperature is reached, the **PRESSURE** light will illuminate, indicating that pressure is building inside.
4. The countdown timer will begin.
5. When timer reaches 00:00, the appliance will beep 5 times.
6. The appliance automatically switch to **WARM** and light indicator will illuminate. The **WARM** function can be used for a maximum of 24 hours after the appliance will automatically shut off.
7. To avoid over-cooking the food, press the **CANCEL** button. The light will disappear, the cooking time display will show 00:00.
8. Release the pressure by turning the **PRESSURE RELEASE** valve (see FIG.3). Allow all steam to escape before opening the lid.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and releasing steam 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 utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
9. Turn the lid clockwise to UNLOCK.
10. Remove the lid.
11. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

BEANS/CHILI

You may use the **SAUTÉ** function to brown beans and chili prior to cooking. Refer to **SAUTÉ** section. Add all ingredients and liquid inside the cooking pot. Ensure there is enough liquid (water or broth). Refer to Fig. 6.

Close the lid a "click" is heard then plug the appliance.

Select **BEANS/CHILI** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). The default time for this function is 30 minutes.**NOTE:** In any setting, the time can be adjusted by pressing the "+" and "-".

NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.

1. Press **START** button select the cooking function. As temperature increases and pressure builds, the animated rolling bars will appear, and the **HEATING** light will appear.
2. Press **START** button to select the cooking function. **HEATING** light will illuminate and rolling bars will appear indicating that the heating process has started.
3. When the temperature is reached, the **PRESSURE** light will illuminate, indicating that pressure is building inside.
4. The countdown timer will begin.
5. When timer reaches 00:00, the appliance will beep 5 times.
6. The appliance automatically switch to **WARM** and light indicator will illuminate. The **WARM** function can be used for a maximum of 24 hours after the appliance will automatically shut off.

7. Release the pressure by turning the **PRESSURE RELEASE** valve (see FIG.3). Allow all steam to escape before opening the lid.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and releasing steam 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 utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
8. Turn the lid clockwise to UNLOCK.
9. Remove the lid.
10. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

VEGETABLES

You may use the **SAUTÉ** function to brown vegetables prior to cooking. Refer to **SAUTÉ** section. For ideal results, cook vegetables with the same cook time together and ensure that they are cut into small same-size pieces. Add all ingredients and liquid inside the cooking pot. Ensure there is enough liquid (water or broth). Refer to Fig. 6.

Close the lid a "click" is heard then plug the appliance.

Select **VEGETABLES** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). The default time for this function is 17minutes.

NOTE: In any setting, the time can be adjusted by pressing the "+" and "-".

NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.

1. Press **START** button select the cooking function. As temperature increases and pressure builds, the animated rolling bars will appear, and the **HEATING** light will appear.
2. Press **START** button to select the cooking function. **HEATING** light will illuminate and rolling bars will appear indicating that the heating process has started.
3. When the temperature is reached, the **PRESSURE** light will illuminate, indicating that pressure is building inside.
4. The countdown timer will begin.
5. When timer reaches 00:00, the appliance will beep 5 times.
6. The appliance automatically switch to **WARM** and light indicator will illuminate. The **WARM** function can be used for a maximum of 24 hours after the appliance will automatically shut off.
7. Release the pressure by turning the **PRESSURE RELEASE** valve (see FIG.3). Allow all steam to escape before opening the lid.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and releasing steam 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 utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
8. Turn the lid clockwise to UNLOCK.
9. Remove the lid.

10. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

SOUP

This function is programmed to cook a wide variety of soups and broths. Use fresh or frozen vegetables or meat. For even cooking, cut vegetables, meats and fish into small same-size pieces.

Close the lid a “click” is heard then plug the appliance.

Select **SOUP** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). The default time for this function is 20 minutes.

NOTE: In any setting, the time can be adjusted by pressing the “+” and “-”.

NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.

1. Press **START** button select the cooking function. As temperature increases and pressure builds, the animated rolling bars will appear, and the **HEATING** light will appear.
2. When the temperature is reached, the **PRESSURE** light will illuminate, pressure will build inside.
3. The countdown timer will begin.
4. When the cook time counts down to 00:00, the appliance will beep 5 times.
5. The appliance will stay in **WARM** function, light indicator will appear at the **WARM** function. The **WARM** function may stay on for up to 24 hours.
6. To avoid over-cooking the food, press the **CANCEL** button. The light will disappear, the cooking time display will show 00:00.
DO NOT use the quick release pressure method as liquid will splatter through the steam vent. Allow the appliance to cool down completely on its own.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
7. Turn the lid clockwise to UNLOCK.
8. Remove the lid.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

BAKE

This function is programmed to cook dishes that require prolonged heat. You may use the **SAUTÉ** function to brown meat prior to cooking. Refer to **SAUTÉ** section. Add all ingredients and liquid inside the cooking pot. This appliance is designed to bake a moist type of cake such as sticky toffee pudding. Prepare your cake mixture in a separate bowl and transfer inside the cooking pot once ready. Do not fill over the 3/5 mark as your cake mixture may expand.

Close the lid a “click” is heard then plug the appliance.

Select **BAKE** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). The default time for this function is 30 minutes.

NOTE: In any setting, the time can be adjusted by pressing the “+” and “-”.

NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.

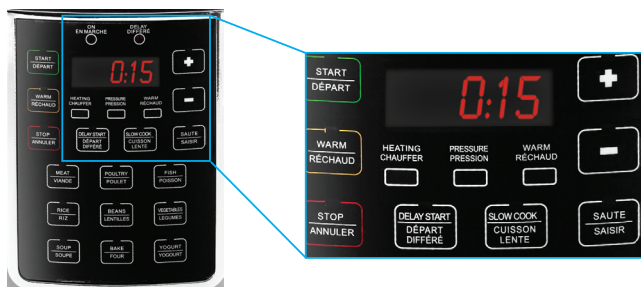
1. Press **START** button select the cooking function. As temperature increases and pressure builds, the animated rolling bars will appear, and the **HEATING** light will appear.
2. Press **START** button to select the cooking function. **HEATING** light will illuminate and rolling bars will appear indicating that the heating process has started.
3. When the temperature is reached, the **PRESSURE** light will illuminate, indicating that pressure is building inside.
4. The countdown timer will begin.
5. When timer reaches 00:00, the appliance will beep 5 times.
6. The appliance automatically switch to **WARM** and light indicator will illuminate. The **WARM** function can be used for a maximum of 24 hours after the appliance will automatically shut off.
7. Remove the lid.
8. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

YOGURT

This function is programmed to prepare yogurt. Place a large cooking pot on the stovetop and boil milk to at least 180 °F (82 °C). Stir the milk occasionally to prevent a skin from forming. Allow the milk to cool down between 110 °F to 115 °F (43 °C to 46 °C). Use a thermometer to monitor the temperature.

1. Pour the milk inside the cooking pot and add your starter (powdered or fresh yogurt). If using powdered starter, incorporate the mixture inside the cooking pot. If using fresh yogurt, use a separate bowl to incorporate a small amount of warm milk and yogurt starter. Add the mixture to the rest of the warm milk and stir.
2. Close the lid a "click" is heard then plug the appliance.
3. Select **YOGURT** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). The default time for this function is 8 hours.
NOTE: In any setting, the time can be adjusted by pressing the "+" and "-". Cooking time can be adjusted in increments of 15 minutes. No pressure is used to prepare yogurt.
NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.
4. Press **START** button select the cooking function. As temperature increases, the animated rolling bars will appear, and the **HEATING** light will appear.
5. When the temperature is reached, the **HEATING** light will stay illuminated, no pressure will build inside the unit in this function.
6. During the countdown the **HEATING** light will stay on.
7. When the cook time countdown to 00:00, the appliance will beep 5 times.
8. To avoid over-cooking the food, press the **CANCEL** button. The light will disappear, the cooking time display will show 00:00.
9. Remove the lid.
10. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions)

COOKING STYLE FUNCTIONS



DELAY START

DELAY START function can be set to activate a pre-arranged cooking setting for up to 24 hours in advance.

Using the provided measuring cup, fill cooking pot with water and add all the ingredients. Fill the cooking pot at minimum 1/5, refer to the marking indicated inside the cooking pot. Place food into the cooking pot.

Close the lid a “click” is heard then plug the appliance.

1. Select **DELAY START** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). While blinking, the default setting will appear at 02:00.
NOTE: The time can be changed by pressing the “+” and “-”. Time can be adjusted in increments of 30 minutes.
2. Press on desired cooking function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). While blinking, if needed, press the “+” or “-” to change cooking time.
3. Press **START** button to select.
4. Once the **DELAY START** is over, the appliance will automatically start the cooking process. Rolling bars will appear indicating that the heating stage has started, and selected button will illuminate.

NOTE: Refer to **PRESET COOKING FUNCTIONS** to follow the cooking and the opening pressure cooker protocol.

WARNING: The delay start is not recommended with thick liquids ,meat and dairy products beyond 2 hours to avoid contamination.

SLOW COOK

SLOW COOK function is programmed to cook at a low temperature over an extended period of time. Using the provided measuring cup fill cooking pot with water and add all the ingredients. Fill the cooking pot at minimum 1/5, refer to the marking indicated inside the cooking pot. Place food into the cooking pot. For best results, the cooking pot should be at least half-filled. When cooking soups or stews, allow a 2-inch (5 cm) space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer.

NOTE: When cooking a vegetable and meat combination, place the vegetables at the bottom of the cooking pot first then add the meat and other ingredients.

Close the lid a “click” is heard then plug the appliance.

1. Select **SLOW COOK** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). While blinking, the default setting will appear at LOW setting and time of 08:00 will appear. Press a second time, the default setting will change at HIGH setting and a time of 04:00 will appear.
NOTE: Following recipe instructions, select the desired HIGH setting or LOW setting. When cooking on HIGH setting, check cooking progress, as some soups or liquids may come to boil. Please be reminded that frequent lifting of the lid during cooking will delay the cooking time.
NOTE: In any setting, the time can be changed by pressing the “+” and “-”. Time can be adjusted in increments of 30 minutes.
NOTE: These presets are for reference only. Actual cooking times may vary.
2. Press **START** button to select the cooking function. As temperature increases, the countdown start and the **HEATING** light will illuminate.
3. When the cooking time reaches 00:00, appliance will beep 5 times.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use utensils to handle hot food.
4. The appliance will stay in **WARM** function, light indicator will appear at the **WARM** function. The **WARM** function may stay on for up to 24 hours.
5. To avoid overcooking the food, press the CANCEL button. The light will disappear, the cooking time display will show 00:00.
6. Turn the lid clockwise to UNLOCK.
7. Remove the lid.
8. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

SLOW-COOKER COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	LOW/TIMER	HIGH/TIMER
Beef Roast	3 lb (1.4 kg)	6 to 8 hours	4 hours
Beef Brisket	4-5 lb (1.8-2.3 kg)	10 hours	6 hours
Turkey Breast	6-7 lb (2.7-3.2 kg)	6 hours	4 hours
Whole Chicken	4-6 lb (1.8-2.7 kg)	6 hours	4 hours
Chicken Pieces, bone-in	3-4 lb (1.4-1.8 kg)	4 hours	4 hours
Fully Cooked Ham	7.5 lb (3.4 kg)	8 to 10 hours	4 hours
Pork Tenderloin	2-3 lb (900 g-1.4 kg)	2 to 3 hours	4 hours
Pork Roast	4-5 lb (1.8-2.3 kg)	4 to 8 hours	4 hours
Pork Chops	2-3 lb (900 g-1.4 kg)	5 hours	4 hours

NOTE: Those slow-cooking charts are for reference only, make sure the meal is well cooked by using a meat thermometer to validate the temperature.

SAUTÉ

SAUTÉ function is programmed to cook and/or browned food quickly with a small quantity of butter, oil, or other fat over relatively high heat to keep the flavors. Don't overcrowd. It's crucial that only one layer of food cooks at the same time. Stir frequently but not continuously to allow the food to brown on each side.

NOTE: Use the appliance without the lid as no pressure will be built inside the appliance.

1. Select **SAUTÉ** function. Appliance will beep, light indicator near the selected button will blink (standby mode). The default time for this function is 30 minutes.
NOTE: In any setting, the time can be changed by pressing the "+" and "-".
2. Press **START** button to select the cooking function. As temperature increases, the animated rolling bars will appear, and the **HEATING** light will appear.
3. Once the temperature has been reached, it's time to add butter, oil or other fat and incorporate meats or vegetables.
4. The countdown time will begin and the heating light will stay ON.
5. When the cook time counts down to 00:00, appliance will beep 5 times.
6. The appliance will stay in **WARM** function, light indicator will appear at the **WARM** function. The **WARM** function may stay on for up to 24 hours.
7. To avoid overcooking the food, press the **CANCEL** button or press a preset program to continue cooking.
8. Unplug the appliance from the electrical outlet. Allow to cool down completely before cleaning (see Cleaning Instructions).

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. Remove the inner cooking pot and pressure release valve and wash in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wash after each use.
NOTE: Do not place the motorized base or cord in a dishwasher. Hand wash only.
WARNING: Do not immerse body, lid, electrical cord or plug in water or any other liquid.
2. Remove the sealing ring from the sealing ring plate under the lid. Rinse the sealing ring, sealing ring plate in hot water. Rinse and dry thoroughly. Refer to Fig.4
3. If the vent filter appears dirty or contains debris, remove it from the underside of the cover, following the instructions Fig.4.
4. Clean the cooker cover with a damp, soapy cloth and then dry completely. Do NOT immerse the cooker cover in water or place in the dishwasher.
5. Ensure the vent pipe is cleaned, hold the cover up to the light and look through the vent pipe. Clean it with a small brush or pipe cleaner if it is blocked or partially blocked. If necessary, clean the vent filter with a small brush to remove any food particles from the slots and holes. Rinse and dry all parts thoroughly and reassemble.
NOTE: Ensure the pressure release valve and sealing ring are properly reinstalled before storing the appliance.

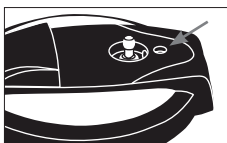
WARNING: Never pour water into the cooker body or immerse it in water. Always ensure the inner cooking pot is completely dry before placing it back in the cooker body.

6. Clean the plastic rim of the cooker body with a damp cloth. Avoid getting water inside of the cooker body.

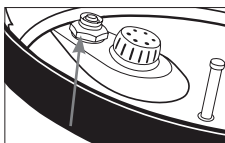
Occasionally

1. Remove the air vent/cover lock for cleaning. Place your finger over the air vent/cover lock hole in the top of the cover (Fig. below) and remove the gasket from the underside of the cover (Fig. below). Push the air vent/cover lock through the top of the cover. Wash it and the gasket in warm, soapy water. The metal shaft may be cleaned with a nylon mesh pad. Clean the cover hole with a small brush. After cleaning, reinsert the metal shaft from the top side of the cover down through the cover hole. Place a finger over the hole and push the gasket onto the end of the metal shaft until it snaps into the groove.
 2. Wipe the outside of the cooker body with a damp cloth.
- NOTE:** Do not place the lid in a dishwasher. Hand wash only.

Air vent cover



Gasket



MAINTENANCE

- Store the product in a cool, dry place.
- Never cut anything in the cookware or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
- Never put cold water into a hot cooking pot. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Let cookware cool down on its own or place in lukewarm soapy water.
- Always use trivets or oven mitts when handling the pot.
- DO NOT place the cooking pot on 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 strike utensils against rim of pot to dislodge food, as it will scratch it.
- DO NOT use metal utensils with this appliance. Use the provided rice measure (or recommended utensil) 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 pressure cooker is equipped with safety feature that will advise you and shut the unit down if an abnormal condition is encountered during pressure or slow cooking. 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.

DESCRIPTION	SOLUTION
Lid does not lock or steam air escapes from the rim of the lid.	The sealing ring assemble is not properly installed in lid. Reinstall the sealing ring, follow the instruction FIG. 4.
Air escapes from the float valve.	Make sure the float pressure valve is well place and install. Refer FIG. 3.
Cannot open the lid after air exhaust	The float pressure valve is still up, press on the float pressure valve.
Error code appear on the control panel (E4)	Air leakage, check if the seal is well placed. If the message appears again, please contact Customer Service: starfrit.com/en/contact-us
Error code appear on the control panel (E1, E2 or E3)	Please contact Customer Service: starfrit.com/en/contact-us

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

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

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



RECIPES

LENTIL SOUP WITH HAM

Functions: **SAUTÉ** and **SOUP**

Servings: 8 servings



INGREDIENTS:

- 1 can (796 ml) diced tomatoes
- 1 lb of cooked ham, cut in dices
- 2 small zucchinis, ends trimmed and chopped into slices
- 1 celery stalk, cut in small pieces
- 1 medium carrot, trimmed, peeled, and diced
- 1 cup (250 ml) chopped onion (from 1 medium onion)
- 4 cups (1000 ml) stock (beef or chicken broth)
- 2 cloves garlic, peeled and minced
- 1 cup (250ml) split lentils
- 1 teaspoon (5ml) of salt
- ¼ teaspoon (3,75ml) crushed red pepper
- ½ teaspoon (2.5ml) freshly ground black pepper
- 1 teaspoon (5ml) of dried oregano
- 2 teaspoon (10ml) of dried basil
- ¼ teaspoon (3,75ml) fresh parsley

PREPARATION: Refer to the **"HOW TO USE"** section to operate the appliance

1. Press **"SAUTÉ"** function and let the appliance preheat for 2 minutes.
2. Stir together, onion, zucchinis, celery, carrots, garlic, ham, salt, red and black pepper, oregano and basil. **SAUTÉ** for 3-5 minutes or until vegetables are soft.
3. Once vegetable are browned, press **"CANCEL"** and switch to **"SOUP"**.
NOTE: In any setting, the time can be changed by pressing the **"+"** and **"-"**.
NOTE: These presets is for reference only. Actual cooking times may vary.
4. Add the remaining ingredients to the cooking pot: diced tomatoes, split lentils, fresh parsley. Stir to combine. Add sea salt and pepper to taste.
5. Close the lid a "click" is heard then plug the appliance.
6. Press START button to accept the setting.
NOTE: Refer to the **"COOKING PROGRESS DISPLAY"** section to monitor cooking stages.
7. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to **WARM** mode.
8. Let the appliance cool down completely. For a quick release; carefully turn the steam release vent to the "release" position . Do not try to force the lid open.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
9. Remove the lid.

SPAGHETTI MEAT SAUCE

Functions: SAUTÉ and BEEF STEW

Servings: 8 servings



INGREDIENTS:

- 2 lb lean ground beef
- 2 cups (500ml) beef stock
- 1 can (796 ml) diced tomatoes
- 2 cans (2 x 680 ml) tomato sauce
- 1 can (156ml) tomato paste
- 3 celery stalks, cut in small dices
- 3 medium carrot, trimmed, peeled, and diced
- 3 finely Chopped onions (from 3 medium onion)
- 2 teaspoons (10 ml) white sugar
- 1 tablespoon (15 ml) salt
- 1 tablespoon (15 ml) dried oregano
- 1 tablespoon (15 ml) dried rosemary
- 1 tablespoon (15 ml) dried thyme
- 1 tablespoon (15 ml) dried basil
- 1 tablespoon (15 ml) crushed red pepper flakes
- 1 tablespoon (15 ml) onion powder
- 1 tablespoon (15 ml) garlic powder
- 3 bay leaves

PREPARATION: Refer to the **"HOW TO USE"** section to operate the appliance

1. Press **"SAUTÉ"** function and let the appliance preheat for 2 minutes.
2. Stir together, carrots, celery, onions, ground beef and salt. SAUTÉ for 3-5 minutes or until meat and vegetables are soft and browned.
3. Once vegetable is browned, press **"CANCEL"** and switch to **"BEEF STEW"**.
NOTE: In any setting, the time can be changed by pressing the **"+"** and **"-"**.
NOTE: These presets is for reference only. Actual cooking times may vary.
4. Add the remaining ingredients to the cooking pot: Beef stock, diced tomatoes tomato sauce, tomato paste, white sugar, oregano, rosemary, thyme, basil pepper flakes, onion and garlic powder and bay leaves. Stir to combine. Add sea salt and pepper to taste.
5. Close the lid a "click" is heard then plug the appliance.
6. Press **START** button to accept the setting.
NOTE: Refer to the **"COOKING PROGRESS DISPLAY"** section to monitor cooking stages.
7. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode.
8. Let the appliance cool down completely. For a quick release; carefully turn the steam release vent to the "release" position . Do not try to force the lid open.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid and as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use utensils to handle hot food.
WARNING: DO NOT attempt to open the lid before cooking time is over and pressure is completely released from the appliance. This may cause serious injuries.
9. Remove the lid.

OATMEAL CARROT CAKE

Functions: BAKE

Servings: 8 servings



INGREDIENTS:

- 1 cup (250ml) of all-purpose flour
- 2 eggs medium format
- 1 cup (250ml) oatmeal
- 3 carrots, grated
- $\frac{3}{4}$ cup (190ml) white sugar
- $\frac{3}{4}$ cup (190 ml) vegetable or canola oil
- $\frac{1}{4}$ cup (65ml) brown sugar
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) cinnamon
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) baking powder
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) baking soda
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1.25 ml) salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1.25 ml) ground nutmeg

PREPARATION: Refer to the **"HOW TO USE"** section to operate the appliance

1. In a large mixing bowl, combine dried ingredient: oatmeal, sugar, flour, cinnamon, brown sugar, baking soda, baking powder, salt and ground nutmeg.
2. In a separate bowl, incorporate the egg, the oil and carrots.
3. Pour the liquid mixture over the dried mixture. Mix with a wooden spoon.
4. Pour into the cooking pot.
5. Close the lid a "click" is heard then plug the appliance.
6. Press **"BAKE"** function.
NOTE: In any setting, the time can be changed by pressing the **"+"** and **"-"**
NOTE: These presets is for reference only. Actual cooking times may vary.
7. Press **START** button to accept the setting.
8. The COOKING light will illuminate; no pressure will build inside the unit in this function.
9. Once cooking time is over; the appliance will beep 5 times and automatically switch to **WARM** mode.
10. Remove the lid.

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No. Article	Volume (Litre)	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Haute pression (kPa)
024604	6	120	1000	60	0-70

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon électrique, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Toujours nettoyer l'appareil avec un linge humide. Nettoyer tous les accessoires après usage.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en présence d'un enfant.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction, avant de mettre ou de retirer des parties et avant de le nettoyer. Tirer directement sur la fiche – ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant ou le fabricant.
- Brancher le cordon électrique dans une prise facilement accessible pour pouvoir le débrancher immédiatement dans l'éventualité d'une urgence.
- Ne laisser pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ce produit a été conçu pour l'intérieur et pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou pour d'autres usages.

- J. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud ou un four micro-ondes. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- K. Cet appareil ne fonctionnera pas sans un assemblage correctement. S'assurer que le couvercle est verrouillé avant d'opérer l'appareil.
- L. N'essayer pas de déjouer le mécanisme de verrouillage du couvercle. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé.
- M. Toujours utiliser les pièces et accessoires fournis pour éviter des blessures. Évitez tout contact avec les pièces mobiles pour éviter des blessures ou des dommages à l'appareil.
- N. Ne rien placer sur l'appareil pendant qu'il est en marche.
- O. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- P. Laisser l'appareil refroidir complètement et s'assurer que la pression accumulée à l'intérieur a été relâchée avant d'ouvrir le couvercle. Si le couvercle ne tourne pas sans effort, cela veut dire qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'appareil. NE JAMAIS forcer l'ouverture de l'appareil, car cela pourrait causer des blessures sérieuses.
- Q. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour faire de la friture. Cela peut provoquer des blessures graves.
- R. 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.
- S. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction et toujours le débrancher lorsqu'il ne l'est pas.
- T. Ne jamais toucher, couvrir ou obstruer la valve de libération de la vapeur. La valve est extrêmement chaude et pourrait causer des brûlures.
- U. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
- V. Le récipient utilisé pour la cuisson a été conçu pour être utilisé avec cet appareil exclusivement. Ne jamais l'utiliser sur une cuisinière, un brûleur au gaz ou électrique ou encore dans un four chaud. Il pourrait se déformer et causer des blessures. Pour éviter les blessures, toujours cuisiner dans le récipient à cuisson amovible.

- W. Toujours s'assurer que l'extérieur du récipient à cuisson est sec avant de l'installer dans l'appareil. Si l'extérieur du récipient est humide ou mouillé lorsque remis en place, cela pourrait l'endommager ou alors être la cause d'un mauvais fonctionnement.
- X. Utiliser cet appareil dans un endroit bien ventilé. NE PAS faire fonctionner l'appareil sous les armoires de cuisine ou près du bord d'une table. Assurez-vous que la surface est propre et exempte de toute substance liquide pouvant affecter l'appareil.
- Y. Toujours connecter la fiche à l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, éteindre l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Z. 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.

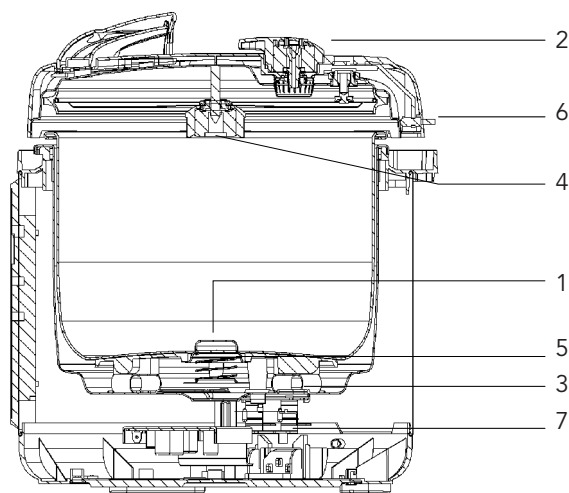
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE FUTURE

FICHE DE MISE À LA TERRE : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliées à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de mise à la terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise soit correctement mise à la terre.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement comme pourrait le faire un cordon plus long.

NE PAS modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



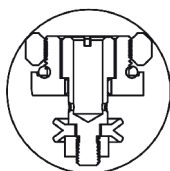
1. **Contrôle automatique de la température** : L'appareil arrêtera automatiquement de chauffer si le récipient à cuisson n'est pas dans son réceptacle, s'il est vide ou s'il ne contient pas assez de liquide.
2. **Contrôle automatique de la pression** : Si la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse la valeur maximale de pression, l'appareil évacuera automatiquement de la pression par l'évent à vapeur.
3. **Protection contre la surpression** : Si les contrôles automatiques de la température et de la pression ne fonctionnent pas et que la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse la valeur maximale, l'appareil évacuera la pression par le couvercle.
4. **Dispositif d'antiblocage de l'évent à vapeur** : Le couvercle a été conçu pour empêcher l'accumulation de résidus d'aliments qui pourraient obstruer la valve (sous le couvercle) pendant que l'appareil est en marche, ce qui permet l'évacuation efficace de la vapeur.
5. **Protection contre la surchauffe** : L'appareil s'arrêtera automatiquement si la température s'élève de manière excessive à l'intérieur de l'appareil.
6. **Mécanisme de verrouillage du couvercle** : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage du couvercle qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas fermé correctement. Le mécanisme de verrouillage empêche également l'ouverture du couvercle si l'appareil est sous pression.
7. **Contrôle de pression excessive** : L'appareil s'arrêtera automatiquement si la pression à l'intérieur atteint un niveau critique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- A. Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.
- B. Ouvrir le couvercle en utilisant la poignée. (Fig. 1)
- C. Retirer le récipient à cuisson interne (Fig. 2), la valve de libération de la vapeur (Fig.3), le joint d'étanchéité (Fig. 4) et les laver à l'eau chaude savonneuse avec tous les autres accessoires. Sécher complètement.
AVERTISSEMENT : NE PAS immerger l'appareil, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- D. Rincer le couvercle à l'eau chaude et sécher complètement.
- E. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et sécher complètement.
- F. Réassembler l'appareil. (Fig. 5)
NOTE : Toujours s'assurer que le joint d'étanchéité soit réinstallé correctement sous le couvercle et que la valve de libération de la vapeur est replacée sur son socle.

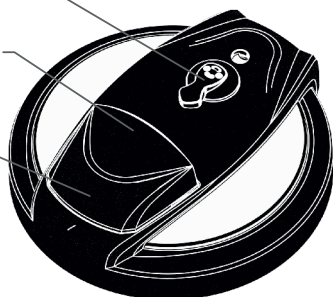
Joint d'étanchéité
en silicone de la
soupape à flotteur



Valve libération de la
vapeur (évent vapeur)

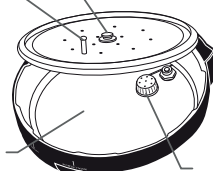
Poignée du couvercle

Couvercle



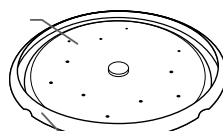
Œillet
Goupille de
maintien

Tige de
sécurité



L'anneau
du joint
d'étanchéité

Joint
d'étanchéité



Récipient intérieur
antiadhésif pour la cuisson

Panneau de contrôle

Cordon électrique détachable



Plateau à vapeur



Contenant
extérieur

Base

Tasse à mesurer



Spatule



FIG.1 COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulever.



FIG. 2 COMMENT ENLEVER ET REPLACER LE RÉCIPIENT DE CUISSON À L'INTÉRIEUR DE LA BASE

Soulever le récipient de cuisson de la base pour le nettoyer ou pour le remplir de nourriture. Remettre le récipient à l'intérieur de l'appareil et le faire tourner vers la gauche et vers la droite pour s'assurer qu'il est bien en contact avec la plaque chauffante. Toujours s'assurer que l'extérieur du récipient à cuisson est sec avant de l'installer à l'intérieur de la base.

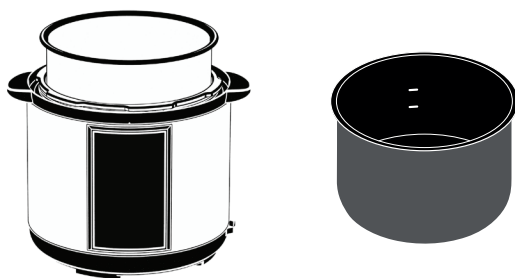


FIG. 3 COMMENT RETIRER OU INSTALLER LA VALVE DE LIBÉRATION DE LA VAPEUR

Pour retirer la valve, la soulever vers le haut. Pour l'installer, insérer la valve à nouveau sur son socle. Il est normal qu'il y ait un peu de jeu, ceci permet de contrôler la pression et la température. Toujours placer la valve en position « étanchéité » lorsque l'appareil est en fonction. De même, placer la valve en position

« relâchement » pour libérer manuellement la pression. La pression ne s'accumulera pas dans l'appareil si la valve n'est pas scellée adéquatement.

Composante



Position étanchéité



Position relâchement

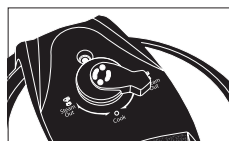
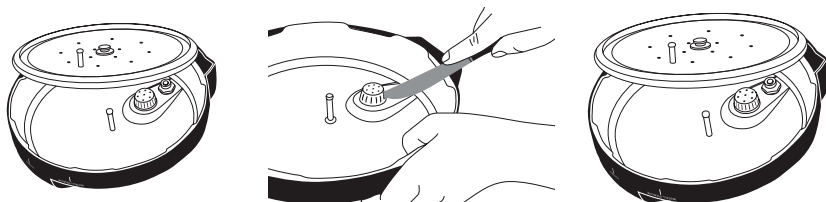


FIG. 4 COMMENT RETIRER OU INSTALLER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Le joint d'étanchéité est placé en-dessous du couvercle. En utilisant la goupille de maintien, enlever le joint d'étanchéité de l'anneau. Avec l'anneau de joint d'étanchéité enlevé du couvercle, vous avez accès au filtre de ventilation et à la cheminée de ventilation (localisé près du filtre de ventilation) Par la suite, enlever le filtre de ventilation pour le nettoyer.

NOTE : Même si vous n'avez pas besoin d'enlever le filtre de ventilation à chaque utilisation, vous devriez périodiquement l'enlever pour le nettoyer. Avec l'anneau du joint d'étanchéité enlevé, utiliser un couteau pour enlever le filtre de ventilation, insérer-le sous le filtre et le soulever délicatement. Nettoyer le filtre de ventilation et le remplacer-le. Assurez-vous que les clips sont bien sécurisés.



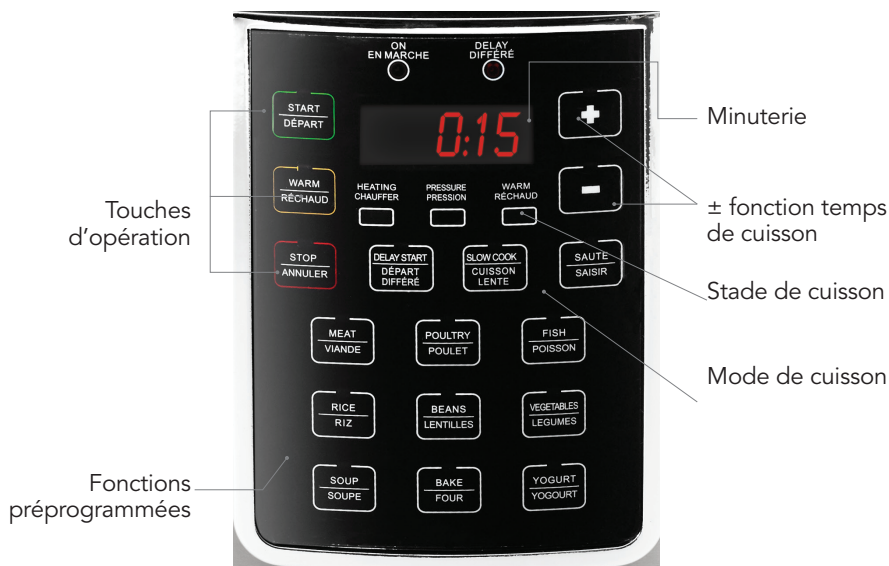
NOTE : Assurez-vous que le joint d'étanchéité et que le filtre de ventilation sont bien réinstallés sur les clips et sur l'anneau du joint avant d'utiliser l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil si le joint d'étanchéité est endommagé.

FIG. 5 COMMENT FERMER LE COUVERCLE

Placer le couvercle sur l'appareil et aligner le symbole avec l'indication "open" inscrite sur la partie inférieure de l'appareil, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'indication "close". Un « clic » se fait entendre lorsque le couvercle est fermé correctement. L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas installé correctement.



PANNEAU DE CONTRÔLE



AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON

L'autocuiseur électrique STARFRIT a été conçu avec une caractéristique unique qui vous permet de cuisiner vos repas en toute quiétude. L'affichage numérique de progression de la cuisson vous aide à suivre les étapes de la cuisson de vos repas.



CHAUFFER : Le stade **CHAUFFER** se mettra immédiatement en marche à la sélection du mode de cuisson. Des barres déroulantes apparaîtront alors sur l'afficheur  pour indiquer que l'étape de chauffage est amorcée. Au cours de cette étape, la température augmentera graduellement jusqu'à atteindre son maximum. Le temps de chauffage peut varier selon le type et la quantité d'aliments utilisés. La température ambiante peut aussi être un facteur déterminant.

PRESSURE : l'étape de **PRESSURE** s'illuminera et la pression commencera à s'accumuler à l'intérieur de l'appareil. Des barres déroulantes apparaîtront sur l'afficheur . Le temps de pressurisation (8 à 10 minutes approximativement) peut varier selon le type et la quantité d'aliments utilisés. La température ambiante peut aussi être un facteur déterminant. La valve de libération de la vapeur se soulèvera quand l'appareil sera pressurisé.

RÉCHAUD : La valve de libération de la vapeur redescendra à sa position initiale quand la pression sera complètement évacuée de l'appareil. L'appareil se mettra alors automatiquement en mode Réchaud. Le stade **RÉCHAUD** s'illuminera sur l'afficheur et la minuterie affichera 1 minute. Le temps affiché sur la minuterie augmentera graduellement jusqu'à un maximum de vingt-quatre heures. L'appareil s'éteint automatiquement quand le temps maximum est atteint. **Prendre les précautions qui s'imposent pour éviter les brûlures lors de la manipulation du couvercle.**

TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION

FONCTION DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION	PRESSION ET TEMPÉRATURE	AJUSTEMENT DE TEMPS DE CUISSON (MINUTES)	RÉCHAUD
Ragoût bœuf	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-25 minutes	24 heures
Poulet	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-15 minutes	24 heures
Poisson	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-5 minutes	24 heures
Riz	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-13 minutes	24 heures
Haricot	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-30 minutes	24 heures
Légumes	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-17 minutes	24 heures
Soupe	Ajustement de temps	55-70 KPA	0-20 minutes	24 heures
Four	Ajustement de temps	221 °F-248 °F 105 °C-120 °C	0-30 minutes	24 heures
Yogourt	FIXE (Pas d'ajustement de temps)	95 °F-104 °F 35 °C-40 °C	480 minutes	-----

Les temps de cuisson sont à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés à l'aide de la fonction ajustement de temps.

TABLEAU FONCTION DE CUISSON

FONCTION	TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION PRÉPROGRAMMÉS	PRESSION & TEMPÉRATURE	AJUSTEMENT TEMPS DE CUISSON (MINUTES)	RÉCHAUD
SAISIR	-----	302 °F / 150 °C	0-30 minutes	24 heures
CUISSON LENTE	4 H or 8 H	Bas : 189 °F-200 °F 87-93 °C Haut : 200 °F-210 °F/ 93 °C-99 °C	Bas : 8 heures Haut : 4 heures	-----
ANNULER	À tout moment, appuyer sur le bouton « ANNULÉ » pour revenir à l'état de veille et arrêter le programme de cuisson			-----
DÉPART	Appuyer sur le bouton « DÉPART » pour sélectionner le choix de réglage			-----
RÉCHAUD	-----	145 °F-172 °F/ 63-78 °C	-----	24 heures
DÉPART DIFFÉRÉ	Appuyer « DÉPART DIFFÉRÉ », sélectionner le temps désiré. Appuyer sur « DÉPART » lors de l'acceptation de votre choix de fonction			24 heures

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

NOTE : Lors de la première utilisation, il est possible que certaines composantes de l'appareil produisent une légère fumée ou de la vapeur en chauffant. Ce phénomène est normal et il n'y a pas lieu de s'en inquiéter.

NOTE : Toujours utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone dans le récipient de cuisson pour éviter les égratignures. Utiliser les accessoires inclus avec l'appareil.

NOTE : Ne pas utiliser l'appareil directement sous des armoires de cuisine. S'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.

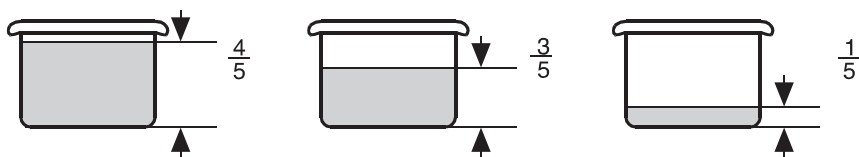
NOTE : Avant chaque opération, assurez-vous que le joint d'étanchéité et que la valve de libération de la vapeur sont correctement installés. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé avant de faire fonctionner l'appareil.

NOTE : Toujours vérifier la valve de libération de la vapeur, le dispositif antiblocage, et la soupape avant l'utilisation.

1. Toujours installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle, retirer le récipient de cuisson et ajouter les aliments à l'intérieur de celui-ci. (Fig. 1)

NOTE : S'assurer que l'appareil contient le minimum d'aliments et de liquide requis, soit au moins $\frac{1}{5}$ de son volume total. Ne pas remplir l'appareil au-delà des $\frac{4}{5}$. Se référer aux indications inscrites à l'intérieur du plat de cuisson. Ne pas remplir l'appareil au-delà des $\frac{3}{5}$ lors de la cuisson d'aliments (grains et légumes déshydratés) qui gonfleront lors de la cuisson. (Fig. 6)

FIG. 6 COMMENT REMPLIR LE RÉCIENT



3. Insérer le récipient de cuisson à l'intérieur de l'appareil. (Fig. 2)
4. Fermer le couvercle solidement, soit jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre. (Fig. 5)
NOTE : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage du couvercle qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas fermé correctement.
NOTE : S'assurer que le joint d'étanchéité est installé correctement. Ne jamais utiliser l'appareil avec un anneau d'étanchéité endommagé. (Fig. 4)
5. Placer la valve de libération de la vapeur à la position « **ÉTANCHÉITÉ** ». (Fig. 3)
6. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard de 120 V. Un signal sonore se fera entendre et l'afficheur indiquera 0:00.
7. Choisir un mode de cuisson. Un voyant lumineux clignotera et le temps de cuisson sous pression apparaîtra. Des barres déroulantes apparaîtront ensuite pour indiquer que l'étape du chauffage est amorcée.

NOTE : Voir la section ci-dessous pour obtenir plus de détails au sujet de chacun des modes de cuisson. Utiliser l'option « **MINUTES** » pendant l'étape de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section - I + AJUSTEMENT DE TEMPS).

8. Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour suivre les étapes de la cuisson.
9. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et l'option **RÉCHAUD** se mettra en fonction. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'ouvrir le couvercle. La valve de libération de la vapeur redescendra à sa position initiale au moment où la pression sera complètement évacuée de l'appareil. Pour un relâchement plus rapide de la pression, il suffit de tourner l'évent à vapeur jusqu'au symbole indiquant l'option « relâchement ».

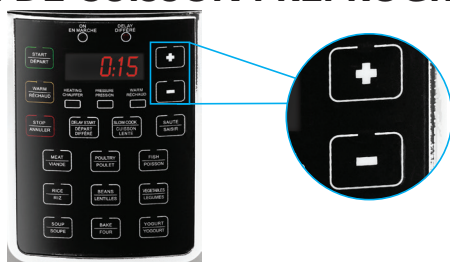
NOTE : Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle, car cela pourrait causer des blessures sérieuses.

10. La fonction Réchaud peut être activée pour une durée maximale de vingt-quatre heures. L'appareil s'éteindra automatiquement lorsque ce maximum sera atteint.

11. Pour éteindre l'appareil, presser la fonction ANNULER et débrancher l'appareil.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** Pour éviter les blessures sérieuses, NE JAMAIS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin du temps de cuisson ni avant que la pression ait été complètement évacuée.

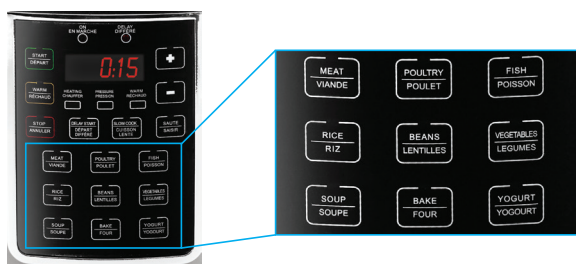
ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.

FONCTION DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS



- I + AJUSTEMENT DE TEMPS

Le temps de cuisson peut être ajusté en appuyant sur « + » (ajouter du temps) ou « - » (enlever du temps). Une fois que la fonction de cuisson est sélectionnée, l'indicateur lumineux clignotera pour indiquer que l'appareil est en mode veille. Utiliser la fonction « MINUTERIE » en mode veille pour régler le temps de cuisson sous pression par défaut.



RAGOÛT DE BŒUF, POULET, POISSON

Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour faire dorer la viande utilisée avant la cuisson. Référez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide à l'intérieur du récipient de cuisson. Veillez qu'il y ait assez de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction désirée. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut s'illuminera.

NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».

NOTE : Ces pré-réglages sont à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.

2. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
3. Lorsque la température est atteinte, la lumière **PRESSION** s'allume.
4. Le compte à rebours commencera dès que la lumière sera allumée.
5. Lorsque le temps de cuisson est à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
6. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, l'indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut demeurer jusqu'à 24 heures.
7. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.
8. Relâcher la pression en tournant la valve de LIBÉRATION DE LA VAPEUR (Fig.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
ATTENTION : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour DÉVERROUILLER, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.
11. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir la section NETTOYAGE).

RIZ

La fonction **RIZ** est programmée pour cuire du riz à l'étuvé régulier et du riz sauvage. Il est également programmé pour cuire un mélange de céréales sauvages telles que le riz brun / noir, l'orge, le quinoa et le sarrasin. Utilisez la tasse à mesurer fournie pour ajouter les ingrédients. Pour cuire le riz, utilisez des quantités égales d'eau / liquide et de riz.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction **RIZ**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut de 13 minutes s'illuminera. **NOTE** : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE : Ces préréglages sont à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
2. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
3. Lorsque la température est atteinte, la lumière **PRESSION** s'allume.
4. Le compte à rebours commencera dès que la lumière sera allumée.
5. Lorsque le temps de cuisson est à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
6. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, l'indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut demeurer jusqu'à 24 heures.
7. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.
8. Relâcher la pression en tournant la valve de LIBÉRATION DE LA VAPEUR (Fig.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
ATTENTION : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour DÉVERROUILLER, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.
11. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (Voir la section NETTOYAGE).

HARICOT

Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour brunir les haricots ou grains avant de le cuire. Référez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Assurez-vous d'avoir assez de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction **HARICOT**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut de 30 minutes s'illuminera.
NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE : Ces préréglages sont à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
2. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.

3. Lorsque la température est atteinte, la lumière **PRESSION** s'allume.
4. Le compte à rebours commencera dès que la lumière sera allumée.
5. Lorsque le temps de cuisson est à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
6. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, l'indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut demeurer jusqu'à 24 heures
7. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.
8. Relâcher la pression en tournant la valve de LIBÉRATION DE LA VAPEUR (Fig.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
ATTENTION : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour DÉVERROUILLER, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.
11. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (Voir la section NETTOYAGE).

LÉGUMES

Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour brunir les légumes avant de le cuire. Référez-vous à la section **SAISIR**. Pour un résultat idéal, faire cuire les légumes qui ont le même temps de cuisson et assurez-vous qu'ils ont la même dimension. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Assurez-vous d'avoir assez de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction **LÉGUMES**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut de 30 minutes s'illuminera.
NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE : Ces pré-réglages sont à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
2. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
3. Lorsque la température est atteinte, la lumière **PRESSION** s'allume.
4. Le compte à rebours commencera dès que la lumière sera allumée.
5. Lorsque le temps de cuisson est à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
6. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, l'indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut demeurer jusqu'à 24 heures.
7. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.

8. Relâcher la pression en tournant la valve de LIBÉRATION DE LA VAPEUR (Fig.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
ATTENTION : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour DÉVERROUILLER, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.
11. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (Voir la section NETTOYAGE).

SOUPE

Cette fonction est programmée pour cuire une grande variété de soupes et de bouillons. Utilisez des légumes frais ou surgelés ainsi que de la viande fraîche ou surgelée. Pour une soupe parfaite, reportez-vous à la recette que vous aimez et utilisez des légumes, des viandes ou du poisson avec le même temps de cuisson ensemble et conservez-les dans les mêmes formats.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction **SOUPE**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut de 20 minutes s'illuminera. **NOTE :** Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE : Ces préréglages sont à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
2. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
3. Lorsque la température est atteinte, la lumière **PRESSION** s'allume.
4. Le compte à rebours commencera dès que la lumière sera allumée.
5. Lorsque le temps de cuisson est à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
6. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, l'indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut demeurer jusqu'à 24 heures.
7. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.
8. Relâcher la pression en tournant la valve de LIBÉRATION DE LA VAPEUR (Fig.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.

ATTENTION : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.

9. Pour DÉVERROUILLER, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.
11. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (Voir les instructions de nettoyage).

FOUR

Cette fonction est programmée pour cuire des plats qui nécessitent une chaleur prolongée. Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour faire dorer les ingrédients avant la cuisson. Reportez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide à l'intérieur du récipient de cuisson.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

NOTE : Aucune pression n'est utilisée pour la fonction **FOUR**.

1. Sélectionner la fonction **FOUR**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 30 minutes.
NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE : Ces pré-réglages sont fournis à titre de références seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
2. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Comme la température augmentera, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
3. Lorsque la température est atteinte, la lumière de la **CHAUFFER** restera allumée, aucune pression ne sera créée à l'intérieur de l'appareil avec cette fonction.
4. Le compte à rebours débutera.
5. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrivera jusqu'à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
6. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.
7. Pour DÉVERROUILLER le couvercle, tourner dans les sens contraire des aiguilles d'une montre.
8. Retirer le couvercle.
9. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir la section **NETTOYAGE**).

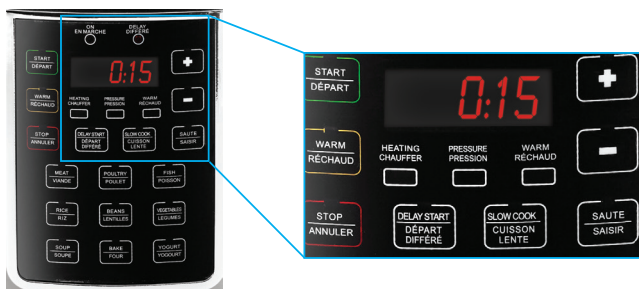
YOGOURT

Ce mode de cuisson est programmé pour la préparation du **YOGOURT**.

Dans une grande casserole sur la cuisinière, faire bouillir du lait jusqu'à une température de 180 °F (82 °C). Brasser le lait de temps en temps pour empêcher qu'une peau se forme à la surface. Laisser le lait refroidir jusqu'à une température entre 110 °F to 115 °F. (43 °C to 46 °C). Utiliser un thermomètre pour surveiller la température.

1. Verser le lait dans le récipient de cuisson et ajouter votre culture de départ (en poudre ou sous forme de yogourt). Si vous utilisez une culture en poudre, incorporer le mélange dans le récipient de cuisson. Si vous utilisez sous forme de yogourt, utiliser un bol séparé pour incorporer une petite quantité de lait chaud et la culture de yogourt. Ajouter le mélange au reste du lait chaud et remuer.
2. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », branchez l'appareil.
3. Sélectionner la fonction **YOGOURT**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 8 heures.
NOTE : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être modifiée en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le temps de cuisson peut être ajusté par incrément de 15 minutes. Aucune pression n'est utilisée pour préparer du yogourt.
NOTE : Ces pré-réglages sont fournis à titre de références seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
4. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Lorsque la température augmente, les barres déroulantes apparaissent et le voyant lumineux **CHAUFFER** apparaît.
5. Lorsque la température est atteinte, le voyant lumineux **CHAUFFER** restera allumée, aucune pression ne sera créée à l'intérieur de l'appareil avec cette fonction.
6. Durant le compte à rebours de la **CHAUFFER**, la lumière restera allumée.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrivera jusqu'à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
8. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson montrera 00:00.
9. Retirer le couvercle.
10. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir la section NETTOYAGE).

DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON



DÉPART DIFFÉRÉ

Le mode de **DÉPART DIFFÉRÉ** est un programme pour effectuer un départ de cuisson en avance et avec une programmation jusqu'à 24 heures.

En utilisant la tasse à mesurer fournie, remplir le récipient de cuisson avec de l'eau ou avec les ingrédients de votre recette selon les instructions fournies. Remplir le récipient au minimum 1/5, reportez-vous à la ligne indiquée à l'intérieur du récipient.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction **DÉPART DIFFÉRÉ**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut de 2:00 heures et l'icône de délai s'illuminera.
NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
2. Pour la suite, sélectionner la fonction désirée. L'appareil émettra un bip, la lumière près du bouton sélectionné s'allumera. Lors de la sélection de votre fonction, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
3. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter votre fonction de cuisson.
4. Lorsque le **DÉPART DIFFÉRÉ** est terminé, l'appareil se mettra automatiquement en fonction cuisson. La barre de déroulante apparaîtra et les stades de cuisson commenceront. **NOTE :** Référez-vous au **FONCTIONS DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS** pour suivre les étapes et les protocoles de cuisson.
ATTENTION : Le **DÉPART DIFFÉRÉ** n'est pas recommandé avec un liquide épais.
ATTENTION : Le **DÉPART DIFFÉRÉ** n'est pas recommandé pour les viandes ou les produits périssables au-delà de 2 heures d'attente, ceci est pour éviter la contamination.

CUISSON LENTE

Le mode de **CUISSON LENTE** est programmé pour cuire à basse température sur une période de temps prolongée.

1. En utilisant la tasse à mesurer fournie, remplir le récipient de cuisson avec de l'eau ou avec les ingrédients de votre recette selon les instructions fournies. Remplir le récipient au minimum 1/5, reportez-vous à la ligne indiquée à l'intérieur du récipient.
2. Placez les aliments dans le récipient. Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être au moins à moitié remplie. Lorsque vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laisser un espace de 2 pouces (5 cm) entre les aliments et le dessus du récipient afin que les ingrédients puissent mijoter.
NOTE : Lorsque vous cuisinez une combinaison de légumes et de viandes, placer d'abord les légumes au fond du récipient de cuisson, puis ajouter la viande et les autres ingrédients.
3. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
4. Sélectionner la fonction **CUISSON LENTE**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Pendant le clignotement, le réglage par défaut apparaîtra au réglage BAS et l'heure de 08:00 apparaîtra. Appuyez une deuxième fois, le réglage par défaut changera au réglage **HAUT** et une heure de 04:00 apparaîtra.
NOTE : En suivant les instructions de la recette, sélectionner le réglage **HAUT** ou BAS souhaité. Lors de la cuisson à HAUTE intensité, vérifier la progression de la cuisson, car certaines soupes ou liquides peuvent bouillir. N'oubliez pas que le fait de soulever fréquemment le couvercle pendant la cuisson retardera le temps de cuisson.
NOTE : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être modifiée en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le temps peut être réglé par incréments de 30 minutes.
NOTE : Ces pré-réglages sont fournis à titre de références seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

- Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Lorsque la température augmente, le compte à rebours démarre et le voyant **CUISSON** est allumé.
NOTE : Soyez extrêmement prudent lors de l'ouverture du couvercle, comme de la vapeur chaude s'échappe elle peut provoquer des brûlures. Utilisez des gants ou des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou des blessures graves. Utiliser toujours des ustensiles pour manipuler les aliments chauds.
- Pour DÉVERROUILLER le couvercle, tourner dans les sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirer le couvercle.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir la section NETTOYAGE).

TABLEAU CUISSON LENTE

ALIMENTS	POIDS	BAS/MINUTERIE	HAUT/MINUTERIE
Rôti de bœuf	3 lb (1.4 kg)	6 to 8 heures	4 heures
Poitrines de poulet	4-5 lb (1.8-2.3 kg)	10 heures	6 heures
Poitrines de dinde	6-7 lb (2.7-3.2 kg)	6 heures	4 heures
Poulet entier	4-6 lb (1.8-2.7 kg)	6 heures	4 heures
Morceaux de poulet avec os	3-4 lb (1.4-1.8 kg)	4 heures	4 heures
Jambon cuit	7.5 lb (3.4 kg)	8 to 10 heures	4 heures
Filet de porc	2-3 lb (900 g-1.4 kg)	2 to 3 heures	4 heures
Rôti de porc	4-5 lb (1.8-2.3 kg)	4 to 8 heures	4 heures
Côtelettes de porc	2-3 lb (900 g-1.4 kg)	5 heures	4 heures

NOTE : Cette chartre de cuisson lente est à titre de référence seulement, vérifier si la cuisson de votre viande est bien cuite en utilisant un thermomètre pour valider si la température est adéquate.

SAISIR

La fonction SAISIR est programmée pour cuire et / ou brunir rapidement les aliments avec une petite quantité de beurre, d'huile ou autres matières grasses à feu relativement élevé et pour conserver les saveurs. Ne surchargez pas. Il est essentiel qu'une seule rangée d'aliments soit cuite à la fois dans le récipient. Remuer fréquemment mais pas constamment, la méthode Saisir implique qu'une chaleur modérément élevée ainsi que les aliments ne soient pas en mouvement continu. Faites fonctionner l'appareil sans le couvercle. Aucune pression ne sera créée à l'intérieur de l'appareil.

NOTE: Utiliser cette fonction sans le couvercle.

- Sélectionner la fonction **SAISIR**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 30 minutes. **NOTE :** Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être modifiée en appuyant sur les touches « + » et « - ».
- Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour sélectionner le réglage. Lorsque la température augmente, les barres déroulantes apparaissent et le voyant lumineux **CHAUFFER** apparaît.

3. Une fois la température atteinte, le voyant lumineux **CHAUFFER** restera allumé, il est temps d'ajouter du beurre, de l'huile ou tout autre matière grasse et d'incorporer vos viandes ou légumes que vous souhaitez faire SAISIR.
4. Le compte à rebours débutera.
5. Pendant le compte à rebours, le voyant lumineux **CHAUFFER** restera allumé jusqu'à ce que le temps soit écoulé.
6. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrivera jusqu'à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
7. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.
8. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton ANNULER ou appuyer sur un programme prédéfini pour poursuivre votre cuisson. Chaque recette est différente, vous pouvez profiter de votre repas avec uniquement la fonction SAISIR ou continuer à cuisiner votre repas en utilisant une autre fonction prédéfinie.
9. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir la section NETTOYAGE).

NETTOYAGE

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler et de le nettoyer.

ATTENTION : Ne jamais verser d'eau froide dans le récipient de cuisson alors qu'il est encore chaud. De soudains écarts de température pourraient déformer le fond du récipient de cuisson.

1. Retirer le récipient de cuisson intérieur et la valve de libération de la vapeur. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Laver l'appareil après chaque utilisation. Lavage à la main seulement.

ATTENTION : Ne pas immerger la base de l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

2. Retirer le joint d'étanchéité de sa cavité sous le couvercle. Rincer à l'eau chaude. Sécher complètement. (Fig. 4).

NOTE : S'assurer que le joint d'étanchéité et la valve de libération de la vapeur soient réinstallés correctement avant d'entreposer l'appareil.

3. Utiliser une brosse pour nettoyer la soupape à flotteur (sous le couvercle). Bouger la soupape de haut en bas pour déloger les résidus d'aliments qui pourraient s'y trouver. Si nécessaire, retirer le joint de silicone de la soupape à flotteur.

NOTE : Réinstaller le joint de silicone de la soupape à flotteur et s'assurer que la partie en silicone est bien installée dans son emplacement.

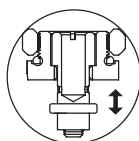


Fig. 7

4. Retirer le dispositif antiblocage en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Rincer pour déloger les résidus d'aliments et remettre en place solidement.

NOTE : S'assurer que le dispositif antiblocage est réinstallé correctement avant d'entreposer l'appareil.

5. Rincer le couvercle à l'eau chaude et sécher complètement.
6. Essuyer le récipient de cuisson de l'appareil avec un linge humide et sécher complètement.
7. Remettre le récipient de cuisson à l'intérieur de l'appareil pour entreposer.
8. Vérifier si le filtre de ventilation semble obstrué ou sale, enlever-le du couvercle, suivre les instructions Fig.4 pour le remettre en place.

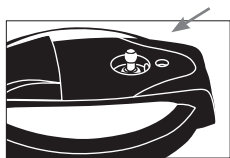
NOTE : S'assurer que le joint d'étanchéité et la valve de libération de la vapeur soient réinstallés correctement avant d'entreposer l'appareil.

ATTENTION : Ne pas immerger la base de l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous que le récipient de cuisson soit complètement sec et le remettre dans l'autocuiseur.

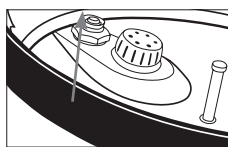
Occasionnellement

1. Faire le nettoyage de l'évent. Placer votre doigt sur l'évent qui se trouve sur le couvercle (Fig. ci-dessous) et enlever l'anneau en silicone situé à l'intérieur du couvercle. Pousser l'évent afin qu'il traverse le couvercle. Nettoyer-le dans l'eau chaude. La partie métallique du système d'évent peut être nettoyée avec une brosse de nylon. Nettoyer l'orifice situé sur le couvercle avec une petite brosse. À la suite du nettoyage, replacer la partie métallique de l'évent dans l'orifice situé à l'intérieur du couvercle. Placer votre doigt sur l'évent et remettre l'anneau en silicone à l'intérieur du couvercle dans l'orifice. Assurez-vous que l'anneau de caoutchouc soit bien dans la section concave sur la partie métallique.
2. Nettoyer le couvercle avec un tissu. Ne pas placer le couvercle dans le lave-vaisselle, lavage à la main seulement.

Couvercle d'évent



Joint



ENTRETIEN

- Entreposer l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Pour éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson, ne jamais utiliser d'ustensiles munis d'une lame tranchante et ne jamais couper d'aliments à l'intérieur de celui-ci.
- Ne jamais verser d'eau froide dans le récipient de cuisson alors qu'il est encore chaud. De soudains écarts de température peuvent déformer le fond du récipient en métal.
- Il convient de toujours utiliser des mitaines pour le four lors de la manipulation de l'appareil.
- NE PAS déposer le récipient de cuisson sur le comptoir lorsqu'il est chaud, il pourrait l'endommager ou le tacher. Utiliser un sous-plat.
- NE PAS mettre le récipient de cuisson sur une cuisinière, sous le gril du four, sous l'élément pour brunir d'un four micro-ondes ou dans un four chaud.
- NE PAS frapper le bord du récipient avec des ustensiles, cela pourrait l'égratigner.
- NE PAS utiliser d'ustensiles en métal. Utiliser la spatule à riz fournie avec l'appareil (ou tout autre ustensile recommandé) pour éviter les égratignures.

- NE PAS utiliser de tampons à recurer, de produits nettoyants abrasifs ou tout autre objet qui pourrait endommager l'appareil ou les accessoires.
- Tous autres entretiens doivent être faits par un représentant de service autorisé.

DÉPANNAGE

L'autocuiseur est équipé d'une fonction de sécurité qui vous conseillera d'arrêter l'appareil si une condition anormale est rencontrée pendant la pression ou la cuisson lente. Un signal d'erreur s'affiche sur le panneau de commande. Selon l'erreur, un bip sonore peut être entendu. Une fois le problème identifié, débrancher l'appareil et contacter le service à la clientèle à si aucune solution ne peut vous aider dans le tableau suivant.

DESCRIPTION	SOLUTION
Le couvercle ne se verrouille pas et de l'air s'échappe du rebord du couvercle	Assurez-vous que la soupape à flotteur soit bien placée et installée. Référez-vous à la Fig. 3.
De l'air s'échappe de la soupape	Assurez-vous que la soupape à flotteur soit bien placée et installée. Référez-vous à la Fig. 3.
Il est impossible d'ouvrir le couvercle après avoir évacué l'air	La soupape à flotteur est en position haute, appuyer sur la valve
Un code d'erreur apparaît sur le panneau de contrôle (E4)	Fuite d'air, vérifiez si le joint d'étanchéité est bien placé. Si le message réapparaît, veuillez contacter le service à la clientèle : starfrit.com/fr/contactez-nous
Un code d'erreur apparaît sur le panneau de contrôle (E1,E2 ou E3)	Contactez svp le service à la clientèle : starfrit.com/fr/contactez-nous

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 égratignures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil font partie de ce que l'on considère comme une usure normale, elles n'affectent en rien la performance de l'appareil et ne sont pas couvertes par cette garantie.

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

RECETTES

SOUPE DE LENTILLES AVEC JAMBON

Fonctions : **SAISIR** et **SOUPE**

Portions : 8 portions



INGRÉDIENTS :

- 1 boîte (796 ml) de tomates en dés
- 1 lb de jambon coupé en dé
- 2 petites courgettes coupées en rondelles
- 1 branche de céleri coupée en morceau
- 1 carotte coupée en morceau
- 1 tasse (250 ml) d'oignons hachés (environ 1 oignon moyen)
- 4 tasses (1000 ml) de bouillon (au choix bœuf ou poulet)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 1 tasse (250 ml) de lentilles sèches
- 1 c. à table (15 ml) de sel
- ¼ c. à thé (3,75ml) flocons de piments rouge
- ½ c. à thé (2,5 ml) poivre noir
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 2 c. à thé (10 ml) de basilic séché
- ¼ de tasse (50 ml) de persil frais

PRÉPARATION : Référez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

1. Appuyer sur la fonction « **SAISIR** » et laisser l'appareil chauffer durant 2 minutes.
2. Mélanger ensemble les oignons hachés, les céleris, les carottes, les gousses d'ail, les courgettes, les cubes de jambon, sel, poivre, origan et basilic dans le récipient de cuisson et faire saisir les ingrédients 3-5 minutes.
3. Une fois que les légumes et le jambon sont brunis, appuyer sur « **ANNULER** » et sélectionner « **SOUPE** ». Utiliser un temps de cuisson par défaut pour votre recette.
NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE : Ce préréglage est à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
4. Ajouter tous les autres ingrédients dans le récipient de cuisson : Tomates en dés, bouillon, lentilles sèches, flocons de piments et le persil frais. Bien mélanger.
5. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
6. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter les réglages. **NOTE :** Référez-vous à la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour surveiller les étapes.
7. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
8. Laisser l'appareil refroidir complètement. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (Fig. 3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
ATTENTION : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.

SAUCE À SPAGHETTI À LA VIANDE

Fonctions : **SAISIR** et **RAGOÛT BOEUF**

Portions : 8 portions



INGRÉDIENTS :

- 2 tasses (500 ml) de bouillon de bœuf
- 2 lb de bœuf haché (maigre ou extra maigre au choix)
- 1 boîte (796 ml) de tomates en dés
- 2 boîtes (2 x 680 ml) de sauce tomate
- 1 boîte (156ml) de pâte de tomates
- 3 carottes coupées en dés
- 3 branches de céleri coupées en dés
- 3 oignons de format moyen finement coupés
- 3 feuilles de laurier
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) d'origan séché
- 1 c. à table (15 ml) basilic séché
- 1 c. à table (15 ml) romarin séché
- 1 c. à table (15 ml) thym séché
- 1 c. à table (15 ml) flocons de piments rouges
- 1 c. à table (15 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) poudre oignon
- 1 c. à table (15 ml) poudre d'ail

PRÉPARATION : Réferez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

1. Appuyer sur la fonction « **SAISIR** » et laisser l'appareil chauffer durant 2 minutes.
2. Mélanger ensemble bœuf haché, carottes, céleris, oignons, ainsi que les épices, le sel, l'origan, le basilic, le romarin, le thym et les flocons de piments dans le récipient de cuisson et faire saisir les ingrédients 5-8 minutes.
3. Une fois que les légumes et le jambon sont brunis, appuyer sur « **ANNULER** » et sélectionner « **RAGOÛT BŒUF** ». Utiliser un temps de cuisson par défaut pour votre recette. **NOTE :** Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ». **NOTE :** Ce pré-réglage est à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
4. Ajouter tous les autres ingrédients dans le récipient de cuisson : Tomates en dés, bouillon, sauce tomate, pâte de tomates, feuille de laurier, sucre, poudre d'oignon et poudre d'ail. Bien mélanger.
5. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
6. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter les réglages. **NOTE :** Réferez-vous à la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour surveiller les étapes.
7. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
8. Laisser l'appareil refroidir complètement. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle. **ATTENTION :** Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.

GÂTEAU AUX CAROTTES ET GRUAU

Fonctions : **FOUR**

Portions : 8 portions



INGRÉDIENTS :

- 1 tasses (250 ml) de farine tout usage
- 2 œufs de format moyen
- 1 tasse (250 ml) de gruau
- 3 carottes râpées de format moyenne
- $\frac{3}{4}$ tasses (190 ml) de sucre blanc
- $\frac{3}{4}$ tasses (190 ml) d'huile de canola ou végétale
- $\frac{1}{4}$ tasse (65ml) cassonade
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) de cannelle
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) de soda à pâte
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1.25 ml) de sel
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1.25 ml) de noix de muscade en poudre

PRÉPARATION : Réferez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

1. Dans un grand bol à mélanger, combiner le gruau, le sucre, la farine, la poudre à pâte, le sel, soda à pâte, noix de muscade, cannelle, et cassonade.
2. Dans un autre bol, incorporer les œufs, l'huile, les carottes râpées et bien mélanger.
3. Verser le mélange liquide sur le mélange sec et bien mélanger avec une cuillère de bois.
4. Verser dans le récipient de cuisson.
5. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
6. Appuyer sur la fonction « **FOUR** ».

NOTE : Dans n'importe quel programme, le temps peut être changé en appuyant sur « **+** » et « **-** ».

NOTE : Ce pré-réglage est à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.

7. Appuyer sur le bouton de « **DÉPART** » pour accepter les réglages.
8. Le voyant lumineux **CUISSON** s'allumera, aucune pression ne se créera à l'intérieur avec cette fonction.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
10. Pour **DÉVERROUILLER LE COUVERCLE**, tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
11. Retirer le couvercle.
12. Vérifier si la cuisson du gâteau est idéale. Si nécessaire, continuer la cuisson.



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Volumen (Litros)	Tensión (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)	Presión (kPa)
024604	6	120	1000	60	0-70

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

- ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:
- A. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, el enchufe o el aparato en agua ni ningún otro líquido. Limpiar el aparato siempre con un paño húmedo. Lavar todos los accesorios tras cada uso.
 - B. Mantener al aparato fuera del alcance de niños y mascotas. Este aparato 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.
 - C. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Favor de comunicarse con el servicio de atención al cliente en esta dirección: starfrit.com/fr/contactez-nous.
 - D. Desenchufar siempre el aparato cuando no se esté utilizando, antes de poner o quitar componentes, y antes de limpiarlo. Tirar directamente del cabezal del enchufe, no tirar del cable eléctrico.
 - E. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
 - F. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
 - G. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
 - H. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
 - I. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
 - J. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas. Siempre usar el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.
 - K. El aparato no funcionará si no se ha ensamblado correctamente. Asegurarse de que la tapa está bloqueada antes de operar el aparato.

- L. No intentar desactivar el mecanismo de bloqueo de la tapa. El aparato no funcionará si la tapa no está correctamente bloqueada.
- M. Usar siempre los componentes y accesorios originales, para evitar daños. Evitar el contacto con partes móviles para evitar lesiones personales o daños al aparato.
- N. No colocar nada sobre el aparato mientras está en funcionamiento.
- O. No mover el aparato mientras esté en uso.
- P. Permitir que el aparato se enfríe por completo y asegurarse de que se ha liberado la presión interna antes de abrir la tapa. Si resulta difícil girar la tapa, es señal de que el aparato todavía está bajo presión. NO forzar su apertura, ya que esto podría causar graves lesiones.
- Q. No usar este aparato para frituras. Esto podría causar graves lesiones.
- R. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo o cuando no se esté utilizando. Permitir que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo, desmontarlo, o cambiarlo de sitio.
- S. No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando, y desenchufarlo cuando no esté siendo utilizado.
- T. No tocar, cubrir u obstruir la válvula de escape de vapor, ya que estará extremadamente caliente y podría causar quemaduras.
- U. Utilizar extrema cautela al abrir la tapa. Liberar manualmente el vapor caliente acumulado en el aparato podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manejar alimentos calientes.
- V. La olla de cocción está diseñada únicamente para su uso con este aparato. No debe utilizarse nunca sobre un hornillo, quemador de gas o eléctrico, o un horno caliente. Podría deformarse y causar daños. Para evitar lesiones o daños, cocinar siempre dentro de la olla desmontable.
- W. Asegurarse siempre de que la parte exterior de la olla de cocción esté seca antes de su uso. Si la olla se coloca en el aparato mientras está mojada, puede dañar el aparato, o hacer que funcione mal.
- X. Usar el aparato en un área bien ventilada. NO operar el aparato directamente bajo armarios de cocina o cerca del borde de una mesa. Asegurarse de que la superficie esté lista y libre de cualquier sustancia o líquido que pueda afectar al aparato.
- Y. Conectar siempre el cable eléctrico al aparato primero, y luego enchufarlo en la toma eléctrica. Para desconectarlo, apagar primero el aparato, y a continuación desenchufar el cable de la toma eléctrica. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.

- Z. No usar el aparato con un programador o temporizador que lo encienda automáticamente. El uso de dichos dispositivos es peligroso y puede crear un riesgo de incendio.

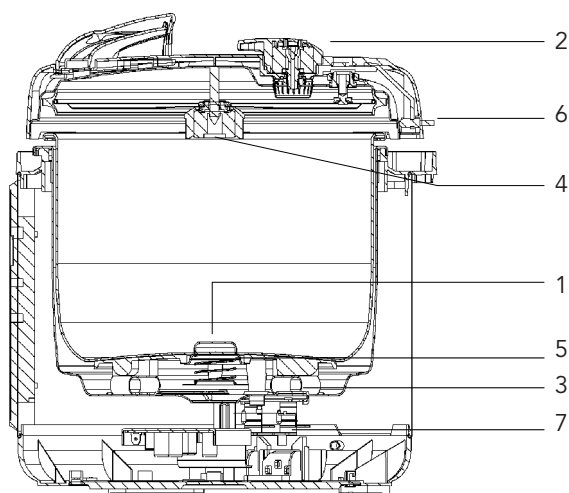
GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTAS FUTURAS

ENCHUFE CON TOMA DE TIERRA: Como medida de seguridad, este aparato está equipado con un enchufe con toma de tierra, que encajará únicamente en una toma eléctrica de tres clavijas. No intentar desactivar esta medida de seguridad. Una conexión inadecuada del conductor de toma a tierra puede implicar el riesgo de descarga eléctrica. Consultar con un electricista cualificado si existen dudas de si el enchufe tiene una toma de tierra adecuada.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que lo agarre un niño, se enrede o tropiece con un cable más largo.

No modificar el enchufe. **NO** intentar desactivar la medida de seguridad del enchufe con toma de tierra.

MECANISMOS DE SEGURIDAD



1. **Control automático de temperatura:** El aparato dejará de calentarse automáticamente si falta la olla de cocción o si ésta está vacía u operando sin líquido suficiente.
2. **Control automático de presión:** Si la presión interna supera los valores de presión máximos, el aparato comenzará a liberar presión automáticamente por medio de la válvula de escape.
3. **Protección contra presión extrema:** Si los mecanismos automáticos de seguridad de control de temperatura y presión quedan invalidados y la presión interna de la olla alcanza un valor máximo, el aparato empezará a liberar presión automáticamente por la tapa.
4. **Dispositivo anti-bloqueo de ventilación del vapor:** Una cubierta especialmente diseñada impide que las partículas de comida bloqueen la válvula de liberación de presión (bajo la tapa) mientras está en funcionamiento y asegura que el valor salga con facilidad durante el proceso de cocción.
5. **Dispositivo de seguridad para sobrecalentamientos:** El aparato se desconectará automáticamente si se acumula una temperatura excesiva dentro del aparato.
6. **Mecanismo de tapa de seguridad especial:** El aparato está equipado con un mecanismo de bloqueo de tapa que evita que funcione si la tapa no está correctamente bloqueada. El mecanismo de bloqueo impide asimismo que la tapa se abra cuando el aparato está bajo presión.
7. **Extreme pressure control:** The appliance will automatically disconnect if it reaches extreme pressure level.

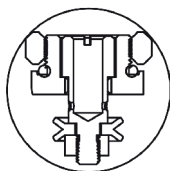
ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

- A. Retirar todo el material de empaçado y los accesorios. Desechar el empaçado.
- B. Abrir la tapa por medio de la manija de la tapa. (Fig. 1)
- C. Retirar la olla de cocción interna (Fig. 2), la válvula de liberación de presión (Fig. 3) y el anillo de sellado (Fig. 4) y lavarlos con agua caliente jabonosa junto con el resto de los accesorios. Secar por completo.
ADVERTENCIA: No sumergir el aparato, cable eléctrico ni enchufe en agua ni ningún otro líquido.
- D. Enjuagar la tapa con agua caliente y secar por completo.
- E. Pasar un paño húmedo por la exterior del aparato y secarlo por completo. (Fig. 5)
- F. Ensamblar el aparato. (Fig. 5)

NOTA: Asegurarse de que el anillo de sellado esté correctamente instalado bajo la tapa y que la válvula de liberación de presión esté en su sitio.

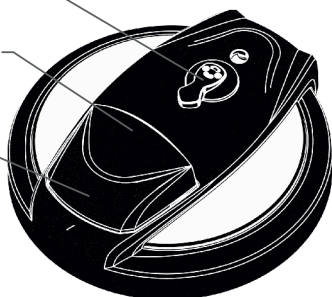
Válvula de flotador
Junta de silicona



Válvula de liberación
de presión (Válvula de
vapor)

Manija de la tapa

Tapa

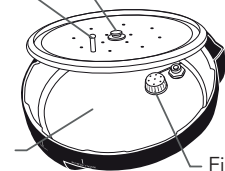


Ojal

Clavija de
sujeción

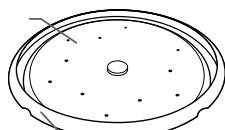
Cubierta

Filtro de
ventilación



Plato del
anillo de
sellado

Anillo de
sellado



Olla de cocción extraíble
antiadherente

Panel de control digital

Cable eléctrico desmontable



Bandeja de
cocción al
vapor

Olla
exterior

Base



Espátula



Taza medidora



FIG. 1 CÓMO ABRIR LA TAPA

Rotar la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y tirar hacia arriba.



FIG. 2 CÓMO RETIRAR/VOLVER A COLOCAR LA OLLA DE COCCIÓN DE/EN LA BASE

Retirar la olla de cocción interna de la olla exterior para lavarla o colocar alimentos. Insertar de nuevo la olla de cocción dentro del aparato y rotar a izquierda y derecha para asegurarse de que está en contacto con la placa de calentamiento. Asegurarse siempre de que la parte externa de la olla de cocción esté seca antes de volver a colocarla dentro del aparato.

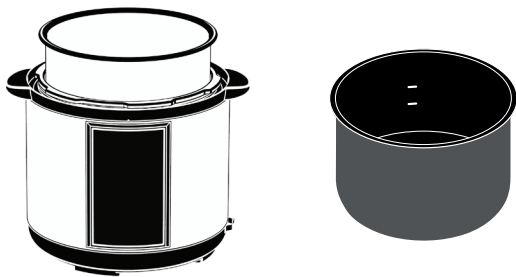


FIG. 3 CÓMO RETIRAR/INSTALAR LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN

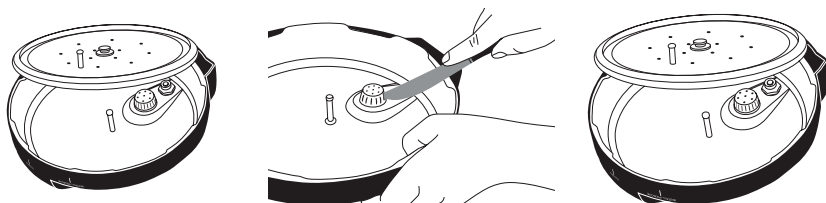
Para retirarla, tirar de la válvula hacia arriba. Insertar la válvula de liberación de presión de nuevo en su sitio. Es normal que la válvula quede suelta: es necesario para regular la presión y la temperatura. Colocar siempre la válvula en la posición de sellado cuando esté en funcionamiento y en posición de liberar para liberar la presión manualmente. No se acumulará presión en el interior del aparato si la válvula de presión no está sellada correctamente.

Componente	Posición de sellado	Posición de liberar

FIG. 4 CÓMO RETIRAR/INSTALAR EL ANILLO DE SELLADO

El anillo de sellado se encuentra bajo la tapa. Utilizando el pasador de mantenimiento, retirar el anillo de la junta de sellado. Retirar la junta de sellado del anillo de la junta de sellado. Una vez se haya retirado el anillo de la junta de sellado de la tapa, se tiene acceso al filtro de ventilación y al conducto de ventilación (ubicada cerca del filtro de ventilación) A continuación, retirar el filtro de ventilación para limpiarlo.

NOTA: Si bien no es necesario retirar el filtro de ventilación tras cada uso, se debería retirar periódicamente para limpiarlo. Una vez retirado el anillo de la junta de sellado, utilizar un cuchillo para retirar el filtro de ventilación, insertarlo bajo el filtro y levantarlo con cuidado. Limpiar el filtro de ventilación y volver a colocarlo. Asegurarse de que los clips queden bien ajustados.



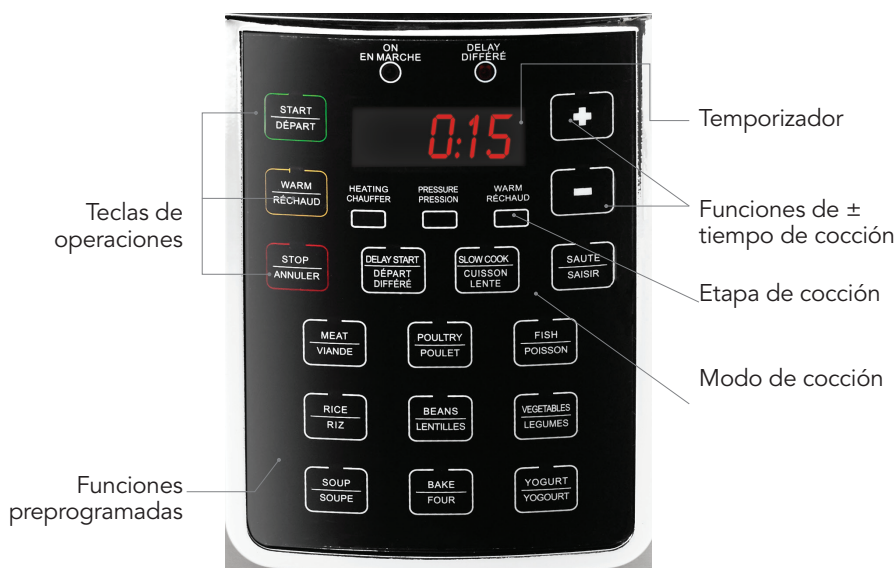
NOTA: Asegurarse de que la junta de sellado y el filtro de ventilación estén bien instalados de nuevo en los clips y en el anillo de sellado antes de utilizar el aparato. No utilizar el aparato si la junta de sellado está dañada.

FIG. 5 CÓMO CERRAR LA TAPA

Colocar la tapa en el aparato y alinear el símbolo con la marca de abierto ("open") marcada en la parte inferior del aparato, y a continuación girar en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar a la marca de cerrado ("close"). Sonará un clic que indica que la tapa está bien cerrada. El aparato está equipado con un mecanismo de bloqueo de la tapa que impide que el aparato se ponga en funcionamiento si la tapa no está cerrada correctamente.



PANEL DE CONTROL



VISUALIZADOR DEL PROGRESO DE COCCIÓN

La olla a presión eléctrica de Starfrit está diseñada con una exclusiva característica que le permite cocinar cualquier plato en total tranquilidad. El visualizador digital del progreso de cocción le permite comprobar las fases de cocción de sus platos.



CALENTAMIENTO: La fase de calentamiento (**HEATING**) comenzará inmediatamente después de que se haya seleccionado una función de cocción. El visualizador mostrará barras en movimiento , lo que indica que ha comenzado la fase de calentamiento. Durante la fase de calentamiento, el aparato alcanzará gradualmente la temperatura máxima. El tiempo de calentamiento puede variar dependiendo del alimento y la cantidad del mismo, así como de factores externos tales como la temperatura ambiente.

PRESURIZACIÓN: Se iluminará la fase de presurización (**PRESSURIZING**) y comenzará a crearse presión dentro del aparato. El visualizador seguirá mostrando barras en movimiento . El tiempo de presurización puede variar dependiendo del alimento y la cantidad del mismo, así como de factores externos tales como la temperatura ambiente (entre 8 y 10 min.). La válvula de liberación de presión ascenderá, lo que indica que el aparato está presurizado.

RECALENTAR: Una vez se haya liberado toda la presión dentro del aparato, la válvula de liberación de presión se cambiará automáticamente a la función de recalentar (**WARM**). Se iluminará la fase de recalentar y el temporizador comenzará a contar de forma ascendente en incrementos de 1 minuto, hasta 24 horas. Una vez se alcance

el tiempo máximo, el aparato se apagará automáticamente. Abrir la tapa con sumo cuidado, para evitar quemaduras.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN A PRESIÓN

FUNCIÓN DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN A PRESIÓN	PRESIÓN Y TEMPERATURA	RANGO DE TIEMPO AJUSTABLE (MINUTOS)	RECALENTAR
Guiso de carne (Beef Stew)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	25 minutos	24 horas
Pollo (Poultry)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	15 minutos	24 horas
Pescado (Fish)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	5 minutos	24 horas
Arroz (Rice)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	13 minutos	24 horas
Frijoles (Beans / Chili)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	30 minutos	24 horas
Verduras (Vegetables)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	17 minutos	24 horas
Sopa (Soup)	Ajuste de tiempo	55-70 KPA	20 minutos	24 horas
Horno (Bake)	Ajuste de tiempo	221 °F-248 °F 105 °C-120 °C	30 minutos	24 horas
Yogur (Yogurt)	NORMAL (Sin ajuste de tiempo)	95 °F-104 °F 35 °C-40 °C	480 minutos	-----

Los tiempos de cocción son sólo como referencia y pueden cambiarse por medio de la función Tiempo de cocción

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

FUNCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN A PRESIÓN PREPROGRAMADO	PRESIÓN Y TEMPERATURA	RANGO DE TIEMPO AJUSTABLE (MINUTOS)	RECALENTAR
SALTEADO (SAUTÉ)	-----	302 °F / 150 °C	30 minutes	24 heures
A FUEGO LENTO (SLOW COOK)	4 H or 8 H	Baja: 189 °F-200 °F 87-93 °C Alta: 200 °F-210 °F/ 93 °C-99 °C	Baja: 8 heures Alta: 4 heures	-----
CANCELAR (CANCEL)	En cualquier momento, presionar la tecla "CANCEL" para volver al estado de en espera y detener el programa de cocción.			-----
COMENZAR (START)	Presionar la tecla "START" para confirmar la selección.			-----
RECALENTAR (WARM)	-----	145°F-172°F/ 63-78°C	-----	24 horas
INICIO DIFERIDO (DELAY START)	Presionar la tecla "DELAY START" , seleccionar el tiempo deseado. Presionar la tecla "START" para confirmar la función seleccionada.			24 horas

MODO DE USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

NOTA: Usar siempre utensilios de plástico, caucho, madera o silicona dentro de la olla de cocción para evitar que se raye. Utilizar los accesorios incluidos con el aparato.

NOTA: No operar el aparato directamente bajo los armarios de cocina. Dejar suficiente espacio por encima y alrededor del aparato para que circule el aire.

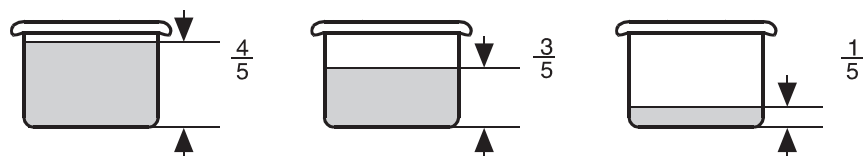
NOTA: Antes de cada uso, asegurarse de que el anillo de sellado y la válvula de liberación de presión estén correctamente instalados. Asegurarse de que la tapa esté bien cerrada antes de operarlo.

NOTA: Verificar siempre la válvula de liberación de vapor, el dispositivo anti-bloqueo y el pistón antes de su utilización.

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Abrir la tapa, retirar la olla de cocción y añadir todos los ingredientes dentro de la misma. (Fig. 1)

NOTA: Asegurarse de que la cantidad mínima de alimentos y líquido es al menos 1/5 de la capacidad de la olla. No llenar la olla más de 4/5. Seguir las marcas ubicadas dentro de la olla de cocción. No llenar la olla más de 3/5 cuando se cocinan alimentos que se expandan, tales como granos y legumbres deshidratadas. (Fig. 6)

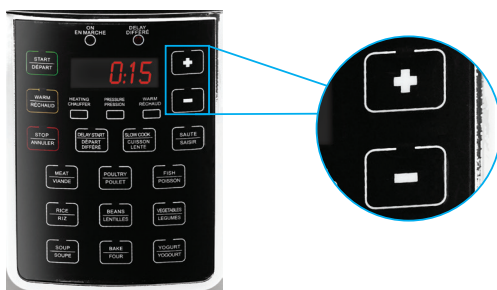
FIG. 6 CÓMO LLENAR LA OLLA



3. Colocar la olla de cocción interior dentro del aparato. (Fig. 2)
4. Cerrar la tapa bien, hasta que se oiga un clic. (Fig. 5)
NOTA: El aparato está equipado de un mecanismo de bloqueo de tapa que impedirá que funcione el aparato si la tapa no está bien cerrada.
NOTA: Asegurarse de que el anillo de sellado esté correctamente instalado antes de su operación. No operar el aparato si el anillo de sellado está dañado. (Fig. 4)
5. Colocar la válvula de liberación de presión en la posición de sellado. (Fig. 3)
6. Enchufar el cable eléctrico en una toma de corriente de 120V AC. El aparato emitirá un pitido y se visualizará 00:00.
7. Seleccionar la función de cocción deseada. El indicador de luz parpadeará y el visualizador mostrará el tiempo de cocción a presión. Aparecerá el icono de barras en movimiento, lo que indica que ha comenzado el proceso de calentamiento.
NOTA: Consultar la siguiente sección para obtener más detalles sobre cada fase de cocción. Usar la función **"TIME"** durante el modo en espera para ajustar el tiempo de cocción (consultar la sección MINUTOS).
8. Consultar la sección **"VISUALIZADOR DEL PROGRESO DE COCCIÓN"** para ayudarlo a monitorizar cada fase de cocción.

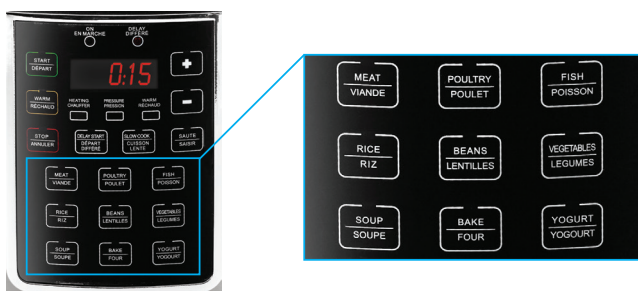
9. Una vez que haya acabado la cocción, el aparato pitará 5 veces y se cambiará automáticamente al modo **RECALENTAR**. Dejar que el aparato se enfríe por completo antes de abrir la tapa. La válvula de liberación de vapor bajará, lo que indica que se ha liberado la presión. Para una liberación rápida, colocar con cuidado el orificio de liberación de vapor en la posición de liberación.
NOTA: No forzar la tapa para que se abra, ya que podría causar lesiones y daños graves.
10. La función de Recalentado puede utilizarse por un máximo de 24 horas, tras las cuales el aparato se apagará automáticamente.
11. Apagar el aparato presionando la tecla **CANCEL** y desenchufarlo de la toma de corriente.
ADVERTENCIA: Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes.
ADVERTENCIA: NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
ADVERTENCIA: Desenchufar siempre el aparato cuando no esté en uso o cuando se vaya a dejar sin supervisión.

FUNCIONES DE COCCIÓN PREPROGRAMADAS



- | + AJUSTE DE TIEMPO

Se pueden ajustar los tiempos de cocción presionando "+" (añadir tiempo) o "-" (restar tiempo). Una vez se haya seleccionado la función de cocción deseada, parpadeará el indicador luminoso correspondiente, lo que indica que el aparato está en modo de espera. Utilizar la función "TIEMPO" durante el modo en espera para ajustar el tiempo de cocción a presión preprogramado.



ESTOFADO DE CARNE, POLLO, PESCADO (BEEF STEW, POULTRY, FISH)

Se puede usar la función SALTEADO (SAUTÉ) para sofreír la carne antes de cocinarla. Consultar la sección SALTEADO. Añadir todos los ingredientes y líquidos en la olla de cocción. Asegurarse de que hay suficiente líquido (agua o caldo).

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

1. Seleccionar la función deseada. El aparato pitará y el piloto situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera).

NOTA: En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-".

NOTA: Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.

2. Presionar el botón START para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura y se crea más presión, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de HEATING (CALENTAMIENTO).
3. Cuando se alcance la temperatura indicada, la luz de PRESSURIZING (PRESURIZACIÓN) se encenderá.
4. La cuenta atrás comenzará cuando se ilumine el piloto.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
6. El aparato permanecerá en la función RECALENTAR (WARM), y el piloto de dicha función se encenderá. La función RECALENTAR puede permanecer operativa hasta 24 horas.
7. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.
8. Liberar la presión girando la válvula de LIBERACIÓN DE PRESIÓN (Fig. 3). Dejar que salga todo el vapor antes de abrir la tapa.
ADVERTENCIA: Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes.
ADVERTENCIA: NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
9. Para DESBLOQUEAR el aparato, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
10. Retirar la tapa.
11. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

ARROZ (RICE)

La función **ARROZ (RICE)** está programada para cocinar arroz regular, arroz vaporizado y arroz silvestre. Está asimismo programada para cocinar una serie de granos silvestres, tales como arroz integral/negro, cebada, quinoa y trigo sarraceno. Utilizar la taza medidora incluida para añadir los ingredientes. Para cocinar arroz, usar agua/líquido y arroz en la misma proporción.

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

1. Seleccionar la función RICE (ARROZ). El aparato emitirá un pitido, y el indicador luminoso situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo pre-programado para esta función son 13 minutos.

NOTA: En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-".

NOTA: Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.

2. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura y se crea más presión, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
3. Cuando se alcance la temperatura indicada, la luz de **PRESSURIZING (PRESURIZACIÓN)** se encenderá.
4. La cuenta atrás comenzará cuando se ilumine el piloto.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
6. El aparato permanecerá en la función **RECALENTAR (WARM)**, y el piloto de dicha función se encenderá. La función **RECALENTAR** puede permanecer operativa hasta 24 horas.
7. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.
8. Liberar la presión girando la válvula de LIBERACIÓN DE PRESIÓN (Fig. 3). Dejar que salga todo el vapor antes de abrir la tapa. **ADVERTENCIA:** Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes. **ADVERTENCIA:** NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
9. Para DESBLOQUEAR el aparato, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
10. Retirar la tapa.
11. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

FRIJOLES (BEANS/CHILI)

Se puede utilizar la función **SALTEADO (SAUTÉ)** para dorar los frijoles o granos antes de cocinarlos. Consultar la sección **SALTEADO**. Añadir todos los ingredientes y el líquido a la olla de cocción. Asegurarse de que hay suficiente líquido (agua o caldo).

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

1. Seleccionar la función BEANS (FRIJOLES). El aparato pitará, y el piloto situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo pre-programado para esta función son 30 minutos.

NOTA: En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-".

NOTA: Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.

2. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura y se crea más presión, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
3. Cuando se alcance la temperatura indicada, la luz de **PRESSURIZING (PRESURIZACIÓN)** se encenderá.
4. La cuenta atrás comenzará cuando se ilumine el piloto.

5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
6. El aparato permanecerá en la función **RECALENTAR (WARM)**, y el piloto de dicha función se encenderá. La función **RECALENTAR** puede permanecer operativa hasta 24 horas.
7. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.
8. Liberar la presión girando la válvula de LIBERACIÓN DE PRESIÓN (Fig. 3). Dejar que salga todo el vapor antes de abrir la tapa. **ADVERTENCIA:** Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes. **ADVERTENCIA:** NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
9. Para DESBLOQUEAR el aparato, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
10. Retirar la tapa.
11. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

LEGUMBRES (VEGETABLES)

Se puede utilizar la función **SALTEADO (SAUTÉ)** para dorar las verduras antes de cocinarlas. Consultar la sección **SALTEADO**. Para obtener los mejores resultados, cocinar a la vez verduras con el mismo tiempo de cocción y asegurarse de que tengan un tamaño similar. Añadir todos los ingredientes y líquidos en la olla de cocción. Asegurarse de que haya suficiente líquido (agua o caldo).

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

1. Seleccionar la función VEGETABLE (VERDURAS). El aparato emitirá un pitido, y el indicador luminoso situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo pre-programado para esta función son 30 minutos. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-". **NOTA:** Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
2. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura y se crea más presión, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
3. Cuando se alcance la temperatura indicada, la luz de **PRESSURIZING (PRESURIZACIÓN)** se encenderá.
4. La cuenta atrás comenzará cuando se ilumine el piloto.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
6. El aparato permanecerá en la función **RECALENTAR (WARM)**, y el piloto de dicha función se encenderá. La función **RECALENTAR** puede permanecer operativa hasta 24 horas.
7. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.

8. Liberar la presión girando la válvula de LIBERACIÓN DE PRESIÓN (Fig. 3). Dejar que salga todo el vapor antes de abrir la tapa. **ADVERTENCIA:** Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes. **ADVERTENCIA:** NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
9. Para DESBLOQUEAR el aparato, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
10. Retirar la tapa.
11. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

SOPA (SOUP)

Esta función está programada para cocinar una amplia variedad de sopas y caldos. Se pueden usar verduras frescas o congeladas, así como carne fresca o congelada. Para la sopa perfecta, consultar la receta de su preferencia u usar verduras, carnes o pescados que necesiten el mismo tiempo de cocción, y que tengan el mismo tamaño.

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

1. Seleccionar la función **SOUP (SOPA)**. El aparato emitirá un pitido, y el indicador luminoso situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo pre-programado para esta función son 20 minutos. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-". **NOTA:** Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
2. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura y se crea más presión, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
3. Cuando se alcance la temperatura indicada, la luz de **PRESSURIZING (PRESURIZACIÓN)** se encenderá.
4. La cuenta atrás comenzará cuando se ilumine el piloto.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
6. El aparato permanecerá en la función **RECALENTAR (WARM)**, y el piloto de dicha función se encenderá. La función **RECALENTAR** puede permanecer operativa hasta 24 horas.
7. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.
8. Liberar la presión girando la válvula de LIBERACIÓN DE PRESIÓN (Fig. 3). Dejar que salga todo el vapor antes de abrir la tapa. **ADVERTENCIA:** Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes. **ADVERTENCIA:** NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
9. Para DESBLOQUEAR el aparato, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
10. Retirar la tapa.

11. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

HORNEAR (BAKE)

Esta función está programada para preparar platos que requieren un calor prolongado. Se puede usar esta función para **HORNEAR**. Se puede utilizar la función **SALTEADO (SAUTÉ)** para dorar las verduras antes de cocinarlas. Consultar la sección **SALTEADO**. Meter todos los ingredientes y el líquido en la olla de cocción.

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

NOTA: No se usa presión en la función **HORNEAR**

1. Seleccionar la función **BAKE (HORNEAR)**. El aparato emitirá un pitido, y el indicador luminoso situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo pre-programado para esta función son 30 minutos. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-". **NOTA:** Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
2. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura y se crea más presión, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
3. Cuando se alcance la temperatura indicada, el piloto de **HEATING** permanecerá encendido, pero no se creará presión dentro del aparato en esta configuración.
4. La cuenta atrás comenzará.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
6. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.
7. Girar la tapa en el sentido de las agujas de reloj, hasta UNLOCK (DESBLOQUEAR).
8. Retirar la tapa.
9. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

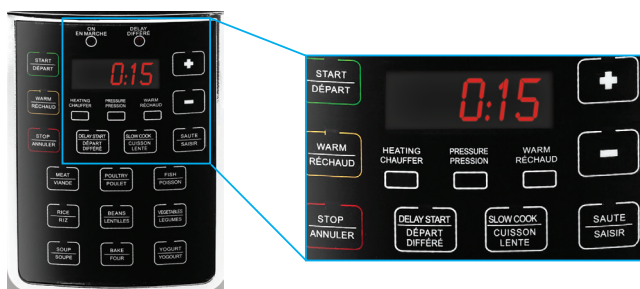
YOGUR (YOGURT)

Esta función está programada para preparar **YOGUR**. Poner una olla grande al fuego y hervir leche a 180 °F (82 °C) como mínimo. Remover la leche de vez en cuando para evitar que se forme nata. Permitir que se enfríe la leche a 110 °F - 115 °F (43 °C - 46 °C). Usar un termómetro para monitorear la temperatura.

1. Verter la leche dentro de la olla eléctrica y añadir el iniciador (yogur en polvo o fresco). Si se usa un iniciador en polvo, incorporar la mezcla dentro de la olla de cocción. Si se usa yogur fresco, usar un cuenco separado para incorporar una pequeña cantidad de leche templada y el iniciador de yogur. Añadir la mezcla al resto de la leche templada y remover.
2. Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.
3. Seleccionar la función **YOGURT (YOGUR)**. El aparato emitirá un pitido, y el indicador luminoso situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo preprogramado para esta función son 8 horas. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-". El tiempo de cocción puede ajustarse en incrementos de 15 minutos. No se utiliza presión para preparar yogur. **NOTA:** Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.

- Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
- Cuando se alcance la temperatura correcta, se iluminará el piloto de **COOKING (COCINAR)**. No se creará presión dentro del aparato en esta función.
- Durante la cuenta atrás, la luz de **COOKING** permanecerá encendida.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
- Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL. La luz desaparecerá, y el visualizador del tiempo de cocción mostrará 00:00.
- Retirar la tapa.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

DIFERENTES MÉTODOS DE COCCIÓN



INICIO DIFERIDO (DELAY START)

El modo de **INICIO DIFERIDO (DELAY START)** es un programa para configurar un inicio de la cocción ulterior, hasta 24 horas más tarde.

Utilizando la taza medidora incluida, llenar la olla de cocción con agua y los ingredientes de la receta, según las instrucciones proporcionadas. Llenar la olla a un mínimo de 1/5 (consultar la marca indicada dentro de la olla de cocción.)

Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.

- Seleccionar la función **DELAY START (INICIO DIFERIDO)**. El aparato pitará, y el piloto situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo preprogramado para esta configuración es de 2:00 horas. Se iluminará el icono de **DELAY (DIFERIDO)**. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-".
- Presionar el botón **START** para confirmar el tiempo diferido.
- A continuación, seleccionar la función deseada. El aparato emitirá un pitido el piloto de l botón seleccionado se encenderá. Al seleccionar la configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-".
- Presionar el botón **START** para confirmar la selección.

5. Cuando termine el tiempo indicado para el **INICIO DIFERIDO**, el aparato pasará automáticamente a la función de **COCCIÓN**. Aparecerán las barras en movimiento y comenzarán las etapas de cocción. **NOTA:** Consultar **CONFIGURACIONES DE COCCIÓN PREPROGRAMADAS** para seguir las etapas y los protocolos de cocción. **ADVERTENCIA:** No se recomienda el INICIO DIFERIDO para líquidos espesos.

ADVERTENCIA: No se recomienda el INICIO DIFERIDO para carnes o productos perecederos tras 2 horas de espera, para evitar que los alimentos se estropeen.

A FUEGO LENTO (SLOW COOK)

La función **SLOW COOK (A FUEGO LENTO)** está programada para cocinar a temperatura baja a lo largo de un periodo de tiempo extenso.

1. Utilizando la taza medidora incluida, llenar la olla de cocción con agua y los ingredientes de la receta, según las instrucciones proporcionadas. Llenar la olla a un mínimo de 1/5 (consultar la marca indicada dentro de la olla de cocción.)
2. Colocar los alimentos en la olla de cocción. Para obtener los mejores resultados, la olla debería estar llena al menos hasta la mitad. Si se está cocinando sopas o guisos, dejar un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre los alimentos y el borde de la olla de cocción, de modo que los ingredientes puedan hervir a fuego lento.
NOTA: Cuando se cocina una combinación de verduras y carnes, colocar las verduras primero en el fondo de la olla y a continuación añadir la carne y el resto de los ingredientes.
3. Cerrar la tapa hasta que se oiga un clic. Enchufar el aparato.
4. Seleccionar la función **SLOW COOK (A FUEGO LENTO)**. El aparato pitará, y el piloto situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). Mientras parpadea, aparecerá la configuración pre-programada en **LOW (BAJA)**, y un tiempo de 08:00. Presionar una segunda vez y la configuración cambiará a **HIGH**, con un tiempo de 04:00. **NOTA:** Según las instrucciones de la receta, seleccionar la configuración **ALTA (HIGH)** o **BAJA (LOW)**. Cuando se esté cocinando en configuración **ALTA**, comprobar el proceso de cocción, ya que ciertas sopas o líquidos podrían romper a hervir. Hay que tener en cuenta que levantar la tapa con frecuencia durante la cocción puede alargar el tiempo de cocción.
NOTA: En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-". El tiempo de cocción puede ajustarse en incrementos de 15 minutos.
NOTA: Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
5. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **COOKING (COCINAR)**.
ADVERTENCIA: Utilizar las medidas necesarias para abrir la tapa y liberar el vapor manualmente, ya que saldrá vapor caliente, que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Se aconseja utilizar siempre utensilios para manipular los alimentos calientes.
6. Para **DESBLOQUEAR** el aparato, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
7. Retirar la tapa.
8. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

TABLA DE COCCIÓN A FUEGO LENTO

ALIMENTOS	PESO	BAJA/TIEMPO	ALTA/TIEMPO
Guiso de carne	3 lb (1.4 kg)	6 a 8 horas	4 horas
Pechugas de pollo	4-5 lb (1.8-2.3 kg)	10 horas	6 horas
Pechugas de pavo	6-7 lb (2.7-3.2 kg)	6 horas	4 horas
Pollo entero	4-6 lb (1.8-2.7 kg)	6 horas	4 horas
Cortes de pollo con hueso	3-4 lb (1.4-1.8 kg)	4 horas	4 horas
Jamón cocido	7.5 lb (3.4 kg)	8 a 10 horas	4 horas
Filete de cerdo	2-3 lb (900 g-1.4 kg)	2 a 3 horas	4 horas
Cerdo asado	4-5 lb (1.8-2.3 kg)	4 a 8 horas	4 horas
Chuletas de cerdo	2-3 lb (900 g-1.4 kg)	5 horas	4 horas

NOTA: Los tiempos de la tabla de cocción a fuego lento son únicamente como referencia. Asegurarse de que los alimentos estén bien cocinados, usando un termómetro para validar la temperatura.

SALTEADO (SAUTÉ)

La función **SAUTÉ (SALTEADO)** está programada para cocinar y/o dorar alimentos rápidamente con una pequeña cantidad de mantequilla, aceite, u otra grasa a una temperatura relativamente alta para conservar el sabor. No llenar demasiado. Es crucial que se cocine tan sólo una capa de alimentos a la vez dentro de la olla. Remover con frecuencia pero no constantemente. El método de salteado necesita únicamente una temperatura moderadamente alta, y los alimentos no se deben remover demasiado. Operar el aparato sin tapa. No se creará presión en el interior del aparato.

1. Seleccionar la opción **SAUTÉ (SALTEADO)**. El aparato pitará, y el piloto situado en el botón seleccionado parpadeará (modo en espera). El tiempo pre-programado para esta función son 30 minutos.

NOTA: En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-".

2. Presionar el botón **START** para confirmar la selección. Según aumenta la temperatura, aparecerán las barras en movimiento, y se iluminará el piloto de **HEATING (CALENTAMIENTO)**.
3. Cuando se alcance la temperatura correcta, se iluminará el piloto de **COOKING (COCINAR)**. Es el momento de añadir mantequilla, aceite u otra grasa, e incorporar la carne o las verduras que desee saltear.
4. Comenzará la cuenta atrás.
5. Durante la cuenta atrás, la luz de **COOKING** permanecerá encendida, hasta que finalice el programa.
6. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, el aparato pitará 5 veces.
7. El aparato permanecerá en la función **RECALENTAR (WARM)**, y el piloto de dicha función se encenderá. La función **RECALENTAR** puede permanecer operativa hasta 24 horas.

8. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, presionar el botón CANCEL, o presionar otro programa para continuar preparando su receta. Cada receta es distinta, se puede disfrutar de un plato cocinado con la función SALTEADO o seguir cocinando con otra función pre-programada.
9. Desenchufar el aparato de la toma de corriente. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo (consultar Instrucciones de limpieza).

LIMPIEZA

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler et de le nettoyer.

ATTENTION : Ne jamais verser d'eau froide dans le récipient de cuisson alors qu'il est encore chaud. De soudains écarts de température pourraient déformer le fond du récipient de cuisson.

1. Sacar la olla interior y la válvula de liberación de presión y lavarla con agua jabonosa caliente. Aclarar y secar por completo. Lavar tras cada uso.
ADVERTENCIA: No sumergir la base, el cable eléctrico o el enchufe en agua ni ningún otro líquido.
2. Retirar el anillo de sellado de parte inferior de la tapa. Aclarar por completo con agua caliente (Fig. 4).
NOTA: Asegurarse de que la válvula de liberación de presión y el anillo de sellado estén correctamente instalados antes de volver a utilizar el aparato.
3. Utilizar un cepillo para limpiar la válvula de flotador (bajo la tapa). Mover la válvula de flotador hacia arriba y abajo para desalojar cualquier posible resto de comida. Si es necesario, retirar la junta de silicona del extremo de la válvula de flotador.
NOTA: Volver a instalar la junta de silicona en la válvula de flotador, asegurándose de que la silicona queda bien encajada en la ranura

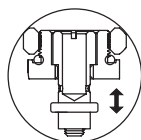


Fig. 7

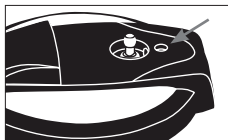
4. Retirar el dispositivo anti-bloqueo girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Aclararlo para desalojar cualquier posible resto de comida y volver a colocarlo, ajustándolo bien.
NOTA: Asegurarse de que el dispositivo anti-bloqueo esté bien instalado antes de usar el aparato de nuevo.
5. Enjuagar la tapa con agua caliente y secar por completo.
6. Pasar un paño húmedo por la parte exterior de la olla a presión y secar por completo.
7. Para almacenarla, colocar la olla de cocción interna dentro del aparato.
8. Verificar si el filtro de ventilación parece obstruido o sucio, retirarlo de la tapa, seguir las instrucciones de la Fig.4 para volver a colocarlo.
NOTA: Asegurarse de que la junta de sellado y la válvula de liberación de vapor se hayan colocado adecuadamente antes de guardar el aparato.

ADVERTENCIA: No sumergir la base del aparato, el cable eléctrico o el enchufe en agua ni ningún otro líquido. Asegurarse de que la olla esté completamente seca antes de volver a insertarla en el aparato.

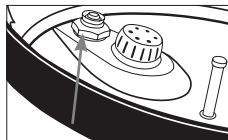
Ocasionalmente

1. Limpiar la rendija de ventilación. Colocar el dedo sobre la rendija de ventilación, situada bajo la tapa (Fig. a continuación) y retirar el anillo de goma que se encuentra en el interior de la tapa. Empujar la rendija de modo que atraviese la tapa. Limpiarla con agua caliente. La parte metálica del sistema de ventilación puede limpiarse con un cepillo de nylon. Limpiar el orificio situado bajo la tapa con un cepillo pequeño. Tras la limpieza, reemplazar la parte metálica de la rendija en el orificio situado en el interior de la tapa. Colocar el dedo en la rendija y volver a colocar el anillo de caucho en el orificio en el interior de la tapa. Asegurarse de que el anillo de goma esté bien colocado en la sección cóncava sobre la parte metálica.
2. Limpiar la tapa con un paño.

Tapa de la rendija



Junta



MANTENIMIENTO

- Almacenar el aparato en un lugar fresco y seco.
- No cortar nunca nada dentro de la olla, ni usar utensilios con extremos afilados, para evitar perforar la superficie anti-adherente.
- No verter nunca agua fría en una olla caliente. Los cambios repentinos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, y que el fondo quede desigual.
- Usar siempre guantes de horno para manipular la olla.
- NO colocar la olla sobre la encimera, ya que manchará o quemará la encimera. Usar un salvamanteles.
- NO colocar la olla sobre un hornillo de gas o eléctrico caliente, bajo una parrilla, en el microondas ni en un horno caliente.
- NO raspar el borde de la olla con utensilios para retirar alimentos, ya que se rayará.
- NO utilizar utensilios de metal con este aparato. Utilizar la taza medidora incluida (o cualquier otro utensilio recomendado) para evitar que se raye la olla.
- NO utilizar estropajos, productos de limpieza abrasivos, ni otros objetos que rayen la olla o los accesorios.
- Si son necesarias otras operaciones de mantenimiento, deberán ser realizadas por un representante de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La olla a presión está equipada con dispositivos de seguridad que le notificarán y apagarán el aparato si se da una situación anormal durante la operación del mismo. Se mostrará un mensaje de error en el panel de control. Dependiendo del error, es posible que emita un pitido. Una vez se haya identificado el problema, desenchufar la unidad y contactar con Servicio a la clientela si no se encuentra la solución en la siguiente tabla.

DESCRIPTION	SOLUTION
La tapa no cierra o se escapa vapor por el borde de la tapa.	Asegurarse de que la válvula de flotador esté bien colocada e instalada. Consultar la Fig. 3.
Se escapa aire por la válvula de flotador.	Asegurarse de que la válvula de flotador esté bien colocada e instalada. Consultar la Fig. 3.
No se puede abrir la tapa tras haber vaciado el vapor.	La válvula de flotador sigue elevada. Presionar sobre la válvula para bajarla.
Aparece un código de error en el panel de control (E4).	Escape de aire: comprobar si el anillo de sellado está bien colocado. Si el mensaje aparece de nuevo, contactar con Servicio a la clientela: starfrit.com/en/contact-us
Aparece un código de error en el panel de control (E1, E2 o E3).	Favor de contactar con Servicio a la clientela: starfrit.com/en/contact-us

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que se apliquen gastos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de Starfrit.

Las manchas, decoloraciones o raspaduras en el interior o exterior del aparato constituyen un uso normal, no afectan a su desempeño y no están cubiertas por esta garantía.

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales.

RECETAS

SOPA DE ARVEJAS CON JAMÓN

Funciones: SAUTÉ (SALTEADO) y SOUP (SOPA)

Porciones: 8 porciones



INGREDIENTES:

- 1 lata (796 ml) de tomates en cubitos
- 1 lb de jamón cocido, cortado en cubitos
- 2 calabacitas pequeñas, sin los extremos, cortadas en rodajas
- 1 tallo de apio, cortado en trozos pequeños
- 1 zanahoria mediana, sin los extremos, pelada y cortada en cubitos
- 1 taza (250 ml) de cebolla picada (1 cebolla mediana)
- 4 tazas (1000 ml) de caldo (de res o de pollo)
- 2 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 taza (250ml) de arvejas partidas
- 1 cucharadita (5ml) de sal
- ¼ cucharadita (3,75ml) de pimienta roja partida
- ½ cucharadita (2.5ml) de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita (5ml) de orégano seco
- 2 cucharaditas (10ml) de albahaca seca
- ¼ cucharadita (3,75ml) de perejil seco

PREPARACIÓN: Consultar la sección “**MODO DE USO**” para operar el aparato.

1. Presionar la función “**SAUTÉ**” (**SALTEADO**) y dejar que el aparato se precaliente durante 2 minutos.
2. Saltear la cebolla, calabacitas, apio, zanahorias, ajo, jamón, sal, pimienta roja y negra, orégano y albahaca, durante 3-5 minutos o hasta que las verduras estén blandas.
3. Una vez se hayan dorado las verduras, presionar “**CANCEL**” y cambiar a “**SOUP**”.
NOTA: En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando “+” y “-”.
NOTA: Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
4. Agregar el resto de los ingredientes a la olla: tomates en cubitos, arvejas partidas, perejil fresco. Remover para combinar. Añadir sal y pimienta al gusto.
5. Cerrar la tapa hasta que se oiga un “clic”. Enchufar el aparato.
6. Presionar el botón **START** para confirmar la configuración.
Nota: Consultar la sección “**VISUALIZADOR DEL PROGRESO DE COCCIÓN**” para monitorear las diferentes etapas del proceso de cocción.
7. Una vez que haya acabado el proceso de cocción, el aparato pitará 5 veces y se cambiará automáticamente al modo **WARM (RECALENTAR)**.
8. Dejar que el aparato se enfríe por completo. Para liberar el vapor rápidamente, girar con cuidado la válvula de liberación de vapor a la posición de liberar vapor. No forzar la tapa para que se abra.

ADVERTENCIA: Utilizar extrema cautela al abrir la tapa, ya que se liberará vapor caliente que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Utilizar siempre utensilios para manejar alimentos calientes.

ADVERTENCIA: NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.

9. Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.

SALSA DE CARNE PARA ESPAGUETIS

Funciones: **SAUTÉ** (SALTEADO) y **BEEF** (CARNE)

Porciones: 8 porciones



INGREDIENTES:

- 2 lb de carne de res molida magra
- 2 tazas (500ml) de caldo de res
- 1 lata (796 ml) de tomates en cubitos
- 2 latas (2 x680 ml) de salsa de tomate
- 1 lata (156ml) de pasta de tomate
- 3 tallo de apio, cortados en cubitos
- 3 zanahorias medianas, sin los extremos, peladas y cortadas en cubitos
- 3 cebollas finamente picadas (unas 3 cebollas medianas)
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar blanco
- 1 cucharada (15 ml) de sal
- 1 cucharada (15 ml) de orégano seco
- 1 cucharada (15 ml) de romero seco
- 1 cucharada (15 ml) de tomillo seco
- 1 cucharada (15 ml) de albahaca seca
- 1 cucharada (15 ml) de copos de pimienta roja partida
- 1 cucharada (15 ml) de cebolla en polvo
- 1 cucharada (15 ml) de ajo en polvo
- 3 hojas de laurel

PREPARACIÓN: Consultar la sección **"MODO DE USO"** para operar el aparato.

1. Presionar la función **"SAUTÉ"** (SALTEADO) y dejar que el aparato se precaliente durante 2 minutos.
2. Saltear las zanahorias, apio, cebollas, carne molida y sal, durante 3-5 minutos o hasta que la carne y las verduras estén blandas y doradas.
3. Una vez se hayan dorado las verduras, presionar **"CANCEL"** y cambiar a **"BEEF"**. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando "+" y "-". **NOTA:** Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
4. Agregar el resto de los ingredientes a la olla: caldo de carne, tomates en cubitos, salsa de tomate, pasta de tomate, azúcar blanco, orégano, romero, tomillo, albahaca, copos de pimienta, cebolla y ajo en polvo y hojas de laurel. Añadir sal y pimienta al gusto.
5. Cerrar la tapa hasta que se oiga un "clic". Enchufar el aparato.
6. Presionar el botón **START** para confirmar la configuración. Nota: Consultar la sección **"VISUALIZADOR DEL PROGRESO DE COCCIÓN"** para monitorear las diferentes etapas del proceso de cocción.
7. Una vez que haya acabado el proceso de cocción, el aparato pitará 5 veces y se cambiará automáticamente al modo **WARM (RECALENTAR)**.
8. Dejar que el aparato se enfríe por completo. Para liberar el vapor rápidamente, girar con cuidado la válvula de liberación de vapor a la posición de liberar vapor. No forzar la tapa para que se abra. **ADVERTENCIA:** Utilizar extrema cautela al abrir la tapa, ya que se liberará vapor caliente que podría causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves. Utilizar siempre utensilios para manejar alimentos calientes. **ADVERTENCIA:** NO intentar abrir la tapa antes de que haya acabado el tiempo de cocción y se haya liberado toda la presión del aparato. En caso contrario, se pueden causar lesiones graves.
9. Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.

TORTA DE AVENA Y ZANAHORIAS

Funciones: **BAKE** (HORNEAR)

Porciones: 8 porciones



INGREDIENTES:

- 1 taza (250ml) de harina común
- 2 huevos medianos
- 1 taza (250ml) de harina de avena
- 3 zanahorias, ralladas
- $\frac{3}{4}$ taza (190ml) de azúcar blanco
- $\frac{3}{4}$ taza (190 ml) de aceite vegetal o de canola
- $\frac{1}{4}$ taza (65ml) de azúcar moreno
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2.5 ml) de canela
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2.5 ml) de levadura
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2.5 ml) de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ cucharadita (1.25 ml) de sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita (1.25 ml) de nuez moscada en polvo

PREPARACIÓN: Consultar la sección “**MODO DE USO**” para operar el aparato.

1. En un cuenco grande, combinar los ingredientes secos: harina de avena, azúcar, harina, canela, azúcar moreno, bicarbonato, levadura, sal y nuez moscada.
2. En un cuenco aparte, incorporar los huevos, el aceite y las zanahorias.
3. Verter la mezcla líquida sobre la mezcla seca. Mezclar con una cuchara de madera.
4. Verter dentro de la olla.
5. Cerrar la tapa hasta que se oiga un “clic”. Enchufar el aparato.
6. Presionar la función “**BAKE**”. **NOTA:** En cualquier configuración, se puede ajustar el tiempo presionando “+” y “-”. **NOTA:** Estas configuraciones pre-programadas son únicamente como referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.
7. Presionar el botón **START** para confirmar la configuración.
8. Se iluminará el piloto de “**COOKING**” (COCCIÓN). No se creará presión dentro del aparato en esta configuración.
9. Una vez que haya acabado el proceso de cocción, el aparato pitará 5 veces y se cambiará automáticamente al modo **WARM (RECALENTAR)**.
10. Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

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



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT