

Starfrit

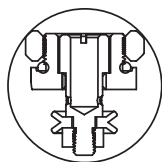


ELECTRIC PRESSURE COOKER AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE

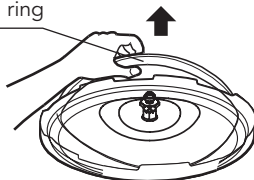
INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE + RECIPES
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN + RECETTES

P.2
P.20

Float valve
silicone gasket



Sealing ring

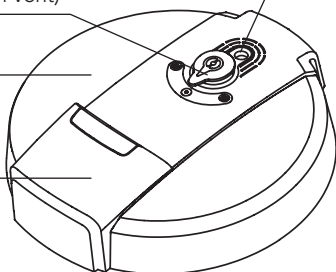


Pressure release valve
(steam vent)

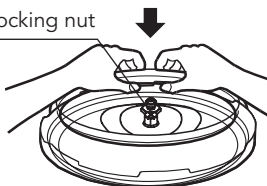
Float valve

Lid

Lid handle



Anti-blocking nut



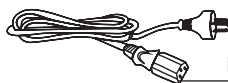
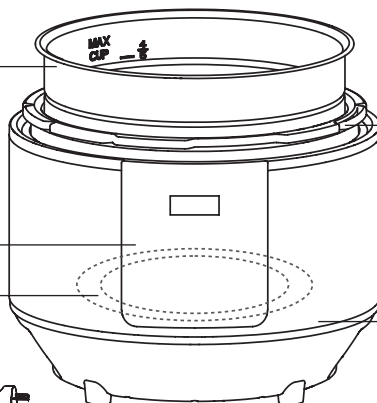
Non-stick inner
cooking pot

Digital control panel

Heating plate

Outer pot

Base



Detachable power cord

Steaming tray



Measuring cup



Serving spoon



OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024600	120	1200	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

1. To protect against electric shock, do not immerse power cord, plug or product in water or any other liquid.
2. Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury. Always use lid handle or side handles.
3. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
4. This appliance cooks under pressure. Ensure the minimum quantity of food and liquid is at least 1/5 full. Do not fill the appliance over 4/5 full. Refer to markings inside the cooking pot. Do not overfill the appliance as it may clog the pressure release valve and develop excess pressure.
5. Before operating, ensure the sealing ring and pressure release valve are properly installed. Ensure the lid is tightly closed before operating.
6. Always check, pressure release valve, anti-blocking nut, float valve for clogging before use.
7. **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**
8. DO NOT use the appliance to pressure fry with oil. This may cause serious injuries.
9. Unplug from electrical outlet before cleaning or when not in use. Allow the unit to cool down completely before assembling, disassembling, relocating.
10. 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 call the customer service number provided in this user manual.
11. Do not leave the product unattended while it is in use. DO NOT move the appliance while in use.

12. Do not touch, cover or obstruct the pressure release valve as it is extremely hot and may cause scalding.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
17. Use the product in a well-ventilated area. DO NOT operate the appliance directly under kitchen cabinets.
18. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
19. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for anything other than its intended use. This appliance is intended for countertop use only .
20. Do not let the cord hang over edge of a table or counter or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the appliance to spill and possibly cause burns or injuries
21. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven as it may cause this appliance to melt.
22. Always place the product on a flat, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
23. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
24. 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.
25. While in use, provide adequate space above and around the appliance for air circulation. Do not operate this appliance while it is near or touching curtains, wall coverings, dish towels, clothing or other flammable materials.
26. If this appliance begins to malfunction during operation, immediately unplug the cord from the outlet. Do not attempt to repair or use a malfunctioning appliance.

27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

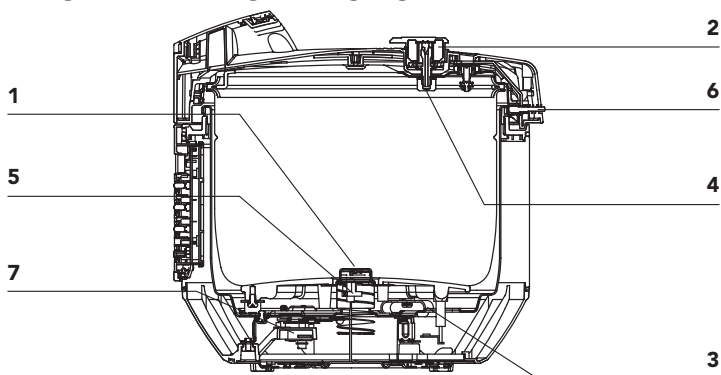
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

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 excessivetemperature is build 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 prevent 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. 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.
- 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).

WARNING: Do not immerse body, electrical cord or plug in water or any other liquid.

NOTE: ALWAYS ensure the sealing ring is properly reinstalled under the lid and the pressure release valve is back in the outlet.

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.

FIG 1 How to open the lid

Rotate the lid counter clockwise 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.

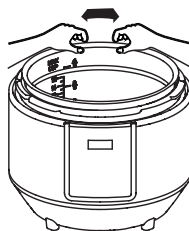


FIG 3 How to remove/install the pressure release valve

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 won't build inside the appliance if pressure valve is not sealed properly.

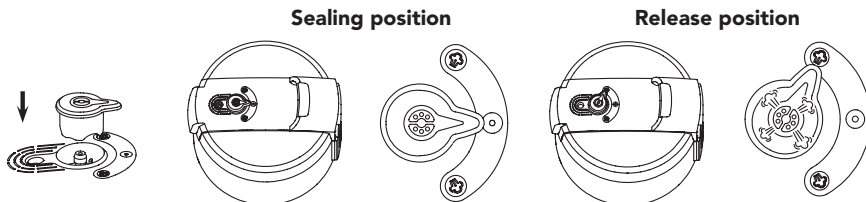


FIG 4 How to remove/install the sealing ring

The sealing ring is located under the lid. Remove the sealing ring from the rack section by section. Ensure the sealing ring is properly reinstalled back into the rack before operating the appliance. Never operate the appliance with a damaged sealing ring.

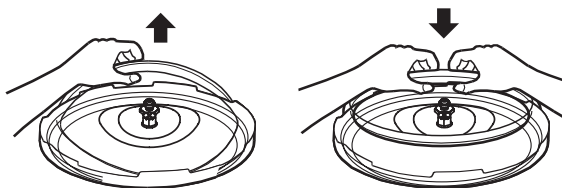
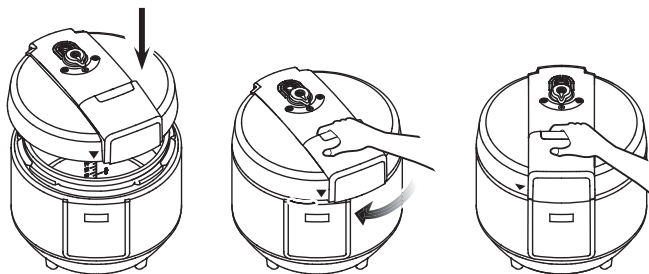


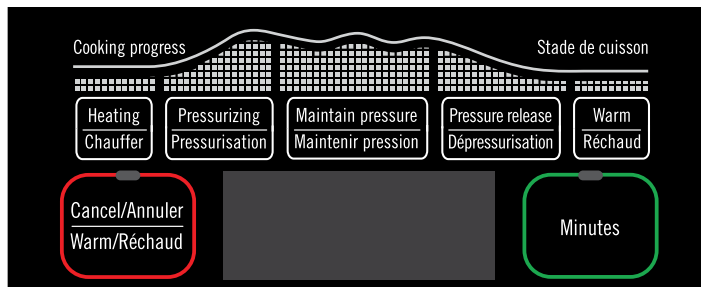
FIG 5 How to close the lid

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.



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 progress display helps you monitor the cooking stages every step of the way.



HEATING: **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.

PRESSURIZING: **Pressurizing** 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.

MAINTAIN PRESSURE: The appliance will switch to **maintain** pressure once maximum pressure temperature is reached. Display will show total pressure cooking time (0:00). Each cooking function has a pre-set cooking time. Cooking time displayed represents **pressure cooking** time not total cooking time. Total cooking time may vary depending on food and quantity. Pressure release valve will remain up indicating the appliance is pressurized. Do not try to force the lid open while the appliance is in use.

PRESSURE RELEASE: The appliance will beep 5 times when pressure cooking time is over and automatically switch to **pressure release** mode. The pressure release stage will light up and the appliance will naturally start releasing internal pressure. This may take 10-15 minutes depending on food and quantity. For a quick release, carefully turn the steam release vent to the "release" position (🌀). **Do not try to force the lid open allow the appliance to cool down completely.** Always use protective oven mitts.

WARM: Once the pressure inside the appliance is completely released, pressure release valve will drop down and appliance will automatically switch to **Warm** mode. Warm stage will light up and timer will start counting up by incrementing of 1 minute for up to 10 hours. Once maximum time is reached, appliance will automatically turn OFF. Use extreme caution when opening the lid to avoid scalding.

PRESSURE COOKING TIME CHART

Cooking function	Pre-set Pressure cooking time (min)	Adjustable cooking time range (min)	Pressure & temperature	Warm
Rice	13	10-60	50 kPa	10 hours
Whole grain	20	10-60	60 kPa	
Pasta	8	5-60	96- 98 °C	
Oatmeal	25	10-60	96- 98 °C	
Fish	5	5-60	50 kPa	
Poultry	15	10-60	60 kPa	
Beef stew	25	10-60	60 kPa	
Beans / chili	30	10-60	60 kPa	
Soup	20	10-60	60 kPa	
Potatoes	17	10-60	60 kPa	
Pilaf	25	10-60	50 kPa	
Sauté	15	5-60	150-155 °C	
Steam	30	5-0	50 kPa	
Bake	45	10-60	120 -130 °C	
Yogurt	480	Not adjustable	35-40 °C	-
Cake	40	30-60	105-120 °C	10 hours

HOW TO USE

(READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE)

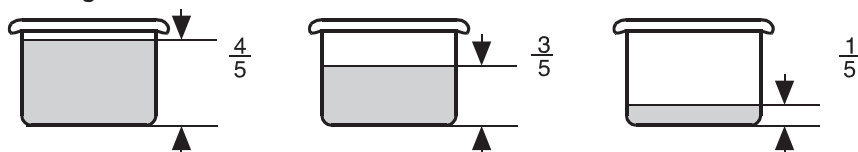
NOTE: Always use plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils inside the cooking pot to avoid scratching the cookware.

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

1. Place the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
2. Open the lid, take out the cooking pot and add all ingredients inside the inner cooking pot. Refer to Fig 1.

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



3. Place the inner cooking pot inside the appliance. Refer to Fig 2.
4. Close the lid securely until a "click" is heard. 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 "sealing" 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 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time. Rolling bars  will appear indicating that the heating process has started.
NOTE: Refer to the following section for more details on each cooking functions.
Use the "minutes" function during the standby mode to adjust cooking time (refer to "Minutes" 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. 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 10 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

PRE-SET COOKING FUNCTIONS

MINUTES: This function is programmed to be used for all cooking functions except yogurt. Once a desired cooking function is selected, light indicator will blink 5 times indicating that the appliance is on standby mode. Use the “minutes” function during the standby mode to adjust pressure cooking time. Each press will increase the cooking time timer by increment of 1 minute for up to 60 minutes. Holding down on the button will increase the timer faster. After 60 minutes, timer will start over.

WARM/CANCEL: Press the Cancel button once at any moment while the appliance is in use to stop operation. Display will show “00:00” indicating cooking time is canceled. Press the Cancel button again to switch to Warm mode. Display will show “0:00” and timer will start counting up by increment of 1 minute for up to 10 hours. Appliance will beep indicating the time is up and will automatically turn OFF. **No pressure is used during the Warm setting.**

RICE, WHOLE GRAIN, PASTA, OATMEAL: Rice function is programmed to cook regular or parboiled rice. Whole grain is programmed to cook a mix of wild grains such as brown/black rice, barley, quinoa, buckwheat. Use the provided measuring cup to add ingredients. To cook rice, use equal amounts of water/liquid and rice. Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select the desired cooking function. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the “minutes” function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section). **No pressure is used to cook pasta and oatmeal. DO NOT use the quick release pressure method for Oatmeal as liquid will splatter through the steam vent. Allow the appliance to cool down completely on its own.**

FISH: This function is programmed to cook whole fish, fish steak and seafood such as lobster, crab and mussels. Add all ingredients and liquid inside the cooking pot. Ensure there is enough liquid (water or broth). Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select fish. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time 0:05. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the “minutes” function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section).

POULTRY, BEEF STEW & BEANS/CHILI: 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). Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select the desired cooking function. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time to your personal preference (refer to Minutes section).

SOUP: This function is programmed to cook wide variety of soup and broth. Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select Soup. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time 0:20. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section). **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.**

POTATOES: This function is programmed to cook 5-6 medium sized potatoes at a time. Ensure there is enough liquid (water or broth). Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select Potatoes. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time 0:17. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section).

PILAF: This function is programmed to cook pilaf rice. Plug the appliance and select Pilaf. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time (0:25). Rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Add butter and onions to the cooking pot and sauté for about 5 minutes. Other chopped vegetables can also be added. **Operate the appliance without the lid while sautéing. No pressure will be build inside the appliance.** Add the rice and sauté for 2 minutes, and then add broth into the cooking pot. Close the lid until a “click” is heard. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section).

SAUTÉ: This function is programmed to sauté vegetables or brown meat. Plug the appliance and select Sauté. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show cooking time (0:15). Rolling bars will appear indicating the appliance is heating. **Operate the appliance without the lid. No pressure will be build inside the appliance.** Add butter or oil, chopped vegetables or meat inside the cooking pot. Cook to your personal preference. Cooking progress will remain at heating stage and switch to warm once cooking time is over. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section).

STEAM (VEGETABLES AND FISH): This function is programmed to steam vegetables and fish. Using the provided measuring cup fill cooking pot with water until line 1/5 marking inside the pot is reached. Insert the provided steam tray inside the appliance and place the food to be steamed on the tray. Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select steam. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show pressure cooking time (00:30). After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section).

YOGURT: This function is programmed to prepare yogurt. Place a large cooking pot on the stovetop and boil milk to at least 180°F. Stir the milk occasionally to prevent a skin from forming. Allow the milk to cool down between 110°F to 115°F. Use a thermometer to monitor the temperature. 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. Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select Yogurt. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show cooking time 8:00. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. **Cooking time can't be adjusted. No pressure is used to prepare yogurt.**

BAKE: This function is programmed to cook dishes that require prolonged heat (meat and root vegetables). 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). Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and bake. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show cooking time 0:45. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time to your personal preference (refer to Minutes section). **No pressure is used for baking.**

CAKE: This function is programmed 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, if your cake mixture will expand. Close the lid until a “click” is heard, plug the appliance and select Cake. Appliance will beep, light indicator will blink 5 times (standby mode) and display will show cooking time 0:40. After standby mode, rolling bars will appear indicating the appliance is heating. Use the **“minutes”** function during the standby mode to adjust cooking time (refer to Minutes section). **No pressure is used for baking cakes.**

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.
WARNING: Do not immerse body, electrical cord or plug in water or any other liquid.
2. Remove the sealing ring from under the lid. Rinse in hot water. Rinse and dry thoroughly. Refer to Fig.4
NOTE: Ensure the pressure release valve and sealing ring are properly reinstalled before storing the appliance.
3. Use a cleaning brush to clean the float valve (under the lid). Move the float valve up and down to dislodge any food debris. If necessary, remove the silicone gasket from the float valve end.
NOTE: Reinstall the silicone gasket to the float valve, making sure the silicone sits in the groove.

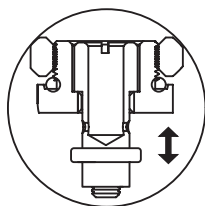


Fig.7

4. Remove the anti-blocking nut by rotating counterclockwise. Rinse it to dislodge any food debris and replace tightly.
NOTE: Ensure the anti-blocking nut is properly reinstalled before storing the appliance

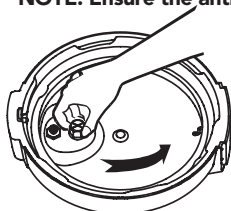
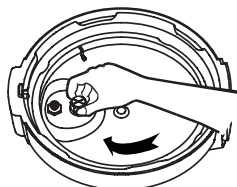


Fig.8



5. Rinse the lid with hot water and dry thoroughly.
6. Wipe body with a damp cloth and dry thoroughly.
7. To store, place the inner cooking pot inside the appliance.

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 hot pot on counter top, 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.

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

BEEF AND BEANS CHILI

FUNCTION: Sauté and Beans/Chili

SERVINGS: 8 servings

INGREDIENTS:

- 1 tbsp. (15 ml) olive oil
- 2 lb (907 g) ground beef
- 1 onion, chopped
- 4 garlic cloves, finely chopped
- 1 green bell pepper, diced
- 1 can (540 ml) kidney beans
- 1/4 cup (60 ml) chili powder
- 2 tbsp. (30 ml) ground cumin
- 2 tbsp. (30 ml) fresh coriander
- 2 tbsp. (30 ml) oregano
- ¼ tsp (1 ml) ground cloves
- 1 cup (250 ml) water
- 1 can (828 ml) crushed tomatoes
- Salt and pepper

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. Add olive oil and sauté onions, ground meat and garlic for about 5 minutes.
3. Once meat is browned, press “**Cancel**” and switch to “**Beans/Chili**”.
4. Add all ingredients to the cooking pot and add water. Stir to combine.
5. Close the lid. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode.

Note: Refer to the “ **COOKING PROGRESS DISPLAY** ” section to monitor cooking stages.

6. 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.

BEEF STEW

FUNCTION: Sauté and Beef stew

SERVINGS: 8 servings

INGREDIENTS:

- 3 tbsp. (45 ml) olive oil
- 2 lb (907 g) beef, cut into 1-inch cubes
- 1 onion, finely chopped
- 4 potatoes, cut into chunks
- 1 cup (250 ml) peas
- 1 cup (250 ml) celery, diced
- 2 cups (500 ml) beef broth
- 1 tbsp. (15 ml) paprika
- 1 tsp (5 ml) dried rosemary
- 1 bay leaf
- 1 tbsp. (15 ml) fresh coriander, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- Salt and pepper

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. Add olive oil and sauté the onions and garlic until soften. Add beef cubes
3. Once meat is browned, press “ **Cancel** ” and switch to “ **Beef stew** ”.
4. Add all ingredients to the cooking pot and add beef broth. Stir to combine.
5. Close the lid. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode.

Note: Refer to the “ **COOKING PROGRESS DISPLAY** ” section to monitor cooking stages.

6. 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.

PILAF RICE

FUNCTION: Pilaf

SERVINGS: 6 servings

INGREDIENTS:

- 1 onion, finely chopped
- 2 tbsp. (30 ml) butter
- 3 measures* (525 ml) white rice
- 3 measures* (525 ml) chicken broth
- Salt and pepper

*Use the provided measuring cup.

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

1. Press “ **Pilaf** ” function and let the appliance preheat for 1-2 minutes.
2. Add butter and brown the onion for about 3-5 minutes.
3. Add the rice and sauté for about 2 minutes.
4. Add chicken broth and season with salt and pepper.
5. Close the lid. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode.

Note: Refer to the “ **COOKING PROGRESS DISPLAY** ” section to monitor cooking stages.

6. 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.

STICKY TOFFEE PUDDING

FUNCTION: Cake

SERVINGS: 8 servings

INGREDIENTS:

- ½ cup (125 ml) brown sugar
- 1 ¼ cup (310 ml) flour
- 1 tsp (5 ml) baking powder
- 3 tbsp. (45 ml) butter, softened
- ½ cup (125 ml) milk
- 1 egg
- 1 tsp (5 ml) vanilla extract
- 1 cup (250 ml) dates, chopped

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

1. In a large mixing bowl, combine brown sugar, flour and baking powder.
2. In a separate bowl, incorporate the egg, milk, butter and mix well.
3. Pour the liquid mixture over the sugar and flour. Mix with a wooden spoon.
4. Fold in the dates and pour into the cooking pot.
5. Press “ **Cake** ” function and close the lid. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode.

Note: Refer to the “ **COOKING PROGRESS DISPLAY** ” section to monitor cooking stages.

Note: No pressure is used for baking cakes.

COCONUT CURRY BUTTERNUT SQUASH SOUP

FUNCTION: Sauté and Soup

SERVINGS: 6-8 servings

INGREDIENTS:

- 2 tbsp. (30 ml) coconut oil
- 2 tbsp. (30 ml) red curry paste
- 4 garlic cloves, finely chopped
- 1 onion, finely chopped
- 4 cups (1 L) butternut squash, peeled, and cut into small 1-inch pieces
- ¼ tsp (1 ml) red pepper flakes
- 1 tbsp. (15 ml) lemon juice
- 4 cups (1L) vegetable broth
- ½ cup (125 ml) coconut milk (for serving)
- Salt and pepper

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. Add coconut oil, curry paste, onions, garlic and sauté for 2-3 minutes.
3. Press “ **Cancel** ” and switch to “ **Soup** ”.
4. Add all ingredients to the cooking pot (except lemon juice) and add vegetable broth.
5. Close the lid. Once cooking time is over, the appliance will beep 5 times and automatically switch to WARM mode.

Note: Refer to the “ **COOKING PROGRESS DISPLAY** ” section to monitor cooking stages.

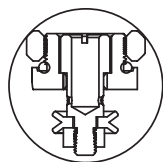
6. Do not use the manual pressure release mode “  ” when cooking soup.
Let the appliance naturally cool down before opening the lid. Do not try to force the lid open.
7. Transfer the soup into a blender, add lemon juice and blend until smooth.
8. Serve with coconut milk on top.



PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6

CUSTOMER SERVICE : 1-800-361-6232 / MTL AREA : (514) 871-1095

Joint d'étanchéité
en silicone de la
soupape à flotteur

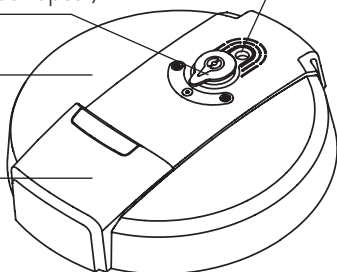


Valve de libération
de la vapeur
(évent à vapeur)

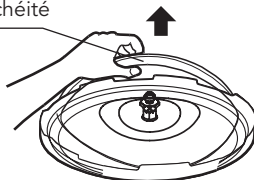
Soupape

Couvercle

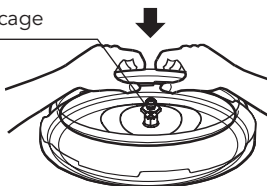
Poignée



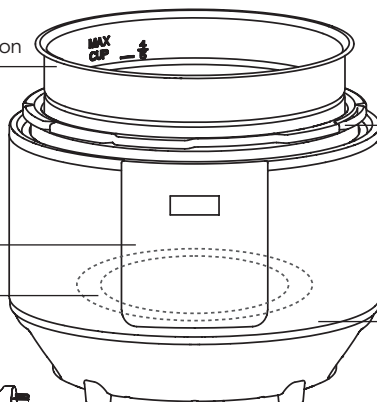
Anneau
d'étanchéité



Dispositif
antiblocage



Récipient intérieur
antiadhésif pour la cuisson



Contenant
extérieur

Panneau de contrôle

Plaque chauffante

Base



Cordon électrique détachable

Plateau à vapeur



Tasse à mesurer



Spatule



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024600	120	1200	60

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 :

1. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Ne pas toucher les surfaces brûlantes à mains nues. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses.
3. 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.
4. Cet appareil cuit les aliments sous haute pression. S'assurer que l'appareil contient le minimum d'aliments ou de liquide requis, soit 1/5 du volume total du récipient. Ne pas remplir l'appareil au-delà des 4/5 de son volume. Se référer aux marques à l'intérieur du plat de cuisson. Ne pas trop remplir l'appareil, la valve de libération de vapeur pourrait s'obstruer et une quantité de pression excessive pourrait s'accumuler.
5. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que l'anneau d'étanchéité et la valve de libération de vapeur sont installés adéquatement, et que le couvercle est fermé hermétiquement.
6. Il est important de vérifier que la valve de libération de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur de l'appareil ne sont pas obstrués avant de l'utiliser.
7. **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.**
8. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour faire de la friture. Ceci pourrait causer des blessures sérieuses.
9. 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.
10. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquez plutôt avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction et toujours le débrancher lorsqu'il ne l'est pas.
12. Ne jamais toucher, couvrir ou obstruer la valve de libération de la vapeur. La valve est extrêmement chaude et pourrait causer des brûlures.

13. 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.
14. Le récipient utilisé pour la cuisson a été conçu pour être utilisé avec cet appareil exclusivement. Ne jamais l'utiliser sur un poêle, 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.
15. 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.
16. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
17. Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. NE PAS utiliser l'appareil sous les armoires de la cuisine.
18. Ne pas faire usage d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures graves.
19. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales. Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation sur un comptoir.
20. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) pour éviter de trébucher ou de vous blesser en provoquant la chute de l'appareil et le renversement de son contenu. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
21. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud. L'appareil pourrait fondre.
22. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
23. 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 mural. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
24. 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.
25. Lorsque l'appareil est en fonction, toujours s'assurer qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable.
26. Débrancher l'appareil immédiatement si une défaillance survient alors qu'il est fonction. Ne pas tenter de réparer l'appareil ou de l'utiliser s'il fonctionne mal.
27. Redoublez de prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

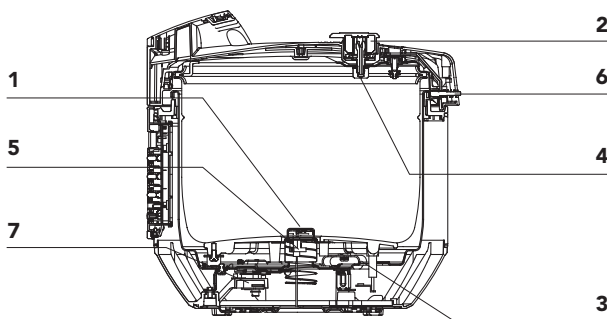
VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE.

Fiche de mise à la terre : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée 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 est correctement mise à la terre.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

NE PAS modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le dispositif de sécurité de la fiche de mise à la terre.

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. Utiliser la poignée pour retirer le couvercle de l'appareil (Fig.1)
- C. Retirer le récipient à cuisson interne (Fig.2), la valve de libération de la vapeur (Fig.3), l'anneau d'étanchéité (Fig.4) et les laver à l'eau chaude savonneuse avec tous les autres accessoires. Sécher complètement.

ATTENTION : Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche 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 l'anneau d'étanchéité est réinstallé correctement sous du couvercle et que la valve de libération de la vapeur est replacée sur son socle.

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.

FIG 1 Comment ouvrir l'appareil

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

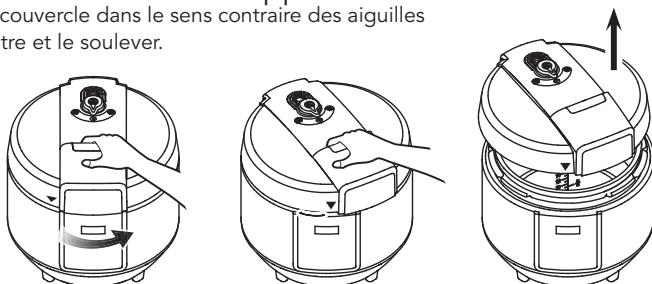


FIG 2 Comment insérer le récipient à cuisson à l'intérieur de la base

Après avoir nettoyé le récipient à cuisson ou y avoir placé des aliments à cuire, replacer celui-ci 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.

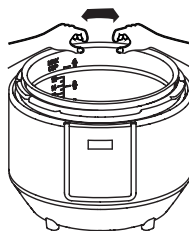


FIG 3 Comment retirer ou installer la valve de libération de la vapeur

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.

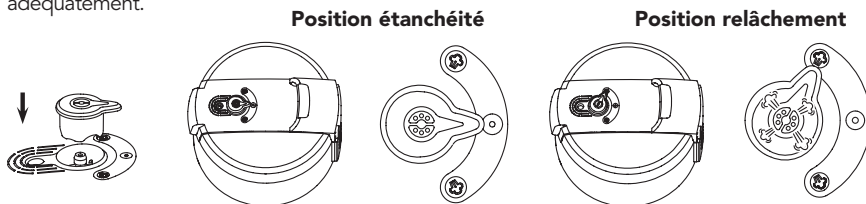


FIG 4 Comment retirer ou installer l'anneau d'étanchéité

L'anneau d'étanchéité est situé sous le couvercle et il doit être retiré de sa cavité section par section. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que l'anneau est réinstallé correctement. Ne jamais utiliser l'appareil avec un anneau d'étanchéité endommagé.

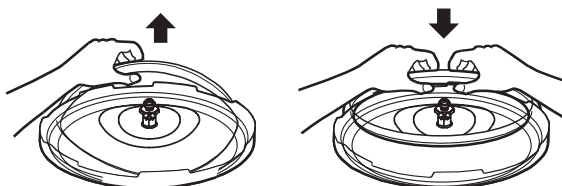
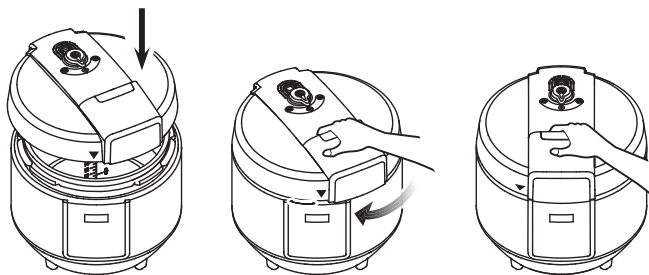


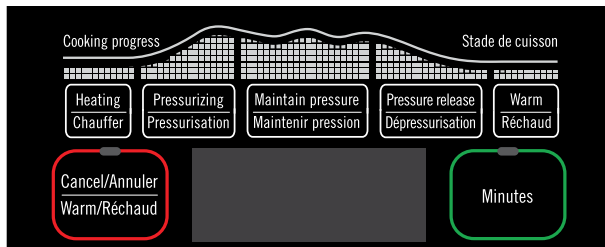
FIG 5 Comment fermer le couvercle

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.



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.

PRESSURISATION : l'étape de **pressurisation** 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 présurisation (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 pression se soulèvera quand l'appareil sera pressurisé.

MAINTENIR LA PRESSION : Lorsque la pression et la température internes auront atteint un niveau maximum, l'appareil basculera au stade **Maintenir la pression**. L'afficheur indiquera alors le temps de cuisson sous pression (0:00). Chacun des modes de cuisson correspond à un temps de cuisson prédéfini. Le temps de cuisson affiché indique le temps de cuisson sous pression et non le temps de cuisson global. Le temps de cuisson peut varier selon le type et la quantité d'aliments utilisés. La valve de libération de la vapeur reste en position élevée tant que l'appareil est sous pression. Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle quand l'appareil est en fonction.

DÉPRESSURISATION : Lorsque le temps de cuisson sous pression sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et amorcera automatiquement l'étape de **dépressurisation** ; un indicateur s'illuminera alors sur l'afficheur et l'appareil commencera à libérer la pression. Cette étape peut prendre entre 10 et 15 minutes selon le type et la quantité d'aliments en préparation. Pour un relâchement plus rapide de la pression, tourner l'évent à vapeur jusqu'au symbole ☺ indiquant l'option de relâchement. **Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle et toujours laisser l'appareil refroidir complètement.** Toujours utiliser des mitaines pour le four pour manipuler l'appareil.

RÉCHAUD : La valve de libération de la pression 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 dix 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) préprogrammés	Intervalle de temps de cuisson (min)	Pression et température	Réchaud
Riz	13	10-60	50 kPa	10 heures
Grain entier	20	10-60	60 kPa	
Pâtes	8	5-60	96- 98 °C	
Gruau	25	10-60	96- 98 °C	
Poission	5	5-60	50 kPa	
Poulet	15	10-60	60 kPa	
Ragoût de bœuf	25	10-60	60 kPa	
Haricot	30	10-60	60 kPa	
Soupe	20	10-60	60 kPa	
Pommes de terre	17	10-60	60 kPa	
Pilaf	25	10-60	50 kPa	
Saisir	15	5-60	150-155 °C	
Cuisson vapeur	30	5-0	50 kPa	
Four	45	10-60	120 -130 °C	
Yogourt	480	Non réglable	35-40 °C	-
Gâteau	40	30-60	105-120 °C	10 heures

UTILISATION

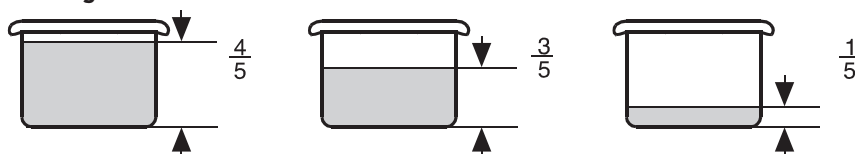
(LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL)

NOTE : Toujours utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone dans le récipient à 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 a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.

1. Toujours installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle, retirer le récipient à cuisson et ajouter les aliments à l'intérieur de celui-ci. Voir la Fig.1. **NOTE :** S'assurer que l'appareil contient le minimum d'aliments et de liquide requis, soit au moins 1/5 de son volume total. Ne pas remplir l'appareil au-delà des 4/5. Se référer aux indications marquées à l'intérieur du plat de cuisson. Ne pas remplir l'appareil au-delà des 3/5 lors de la cuisson d'aliments (grains et légumes déshydratés) qui gonfleront lors de la cuisson. Voir la Fig.6.

Fig.6



3. Insérer le récipient à cuisson à l'intérieur de l'appareil. Voir la Fig.2.
4. Fermer le couvercle solidement, soit jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre. Voir la 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 l'anneau d'étanchéité est installé correctement. Ne jamais utiliser l'appareil avec un anneau d'étanchéité endommagé. Voir la Fig.4.
5. Placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » ⊙ . Voir la 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 indice lumineux clignotera 5 fois (période de veille) 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 Minutes).

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 pression 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 dix 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.

MODES DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS

MINUTES : Cette fonction peut être utilisée avec tous les modes cuisson à l'exception du mode de cuisson Yogourt. Après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré, un voyant lumineux clignotera cinq fois pour indiquer que l'appareil est en veille. C'est à ce moment qu'on peut utiliser la fonction **Minutes** pour modifier le temps de cuisson sous pression. Une minute s'ajoutera à la minuterie à chaque fois que la fonction sera activée, jusqu'à un maximum de 60 minutes. Une pression continue sur le bouton Minutes fait en sorte de faire défiler les minutes plus rapidement. Après 60 minutes, la minuterie revient à zéro.

RÉCHAUD/ANNULER : Appuyer sur le bouton Annuler à n'importe quel moment pendant la cuisson pour arrêter l'appareil. L'afficheur indiquera 00:00 pour signaler que le temps cuisson est annulé. Appuyer à nouveau sur Annuler et la fonction Réchaud se mettra en marche. L'afficheur indiquera 0:00 et la minuterie affichera 1 minute. Le temps augmentera graduellement jusqu'à un maximum de dix heures. Une fois le maximum atteint, l'appareil émettra un signal sonore pour indiquer que le temps est écoulé et il s'éteindra automatiquement (OFF). **Aucune pression ne s'accumule dans l'appareil lorsque cette fonction est activée.**

RIZ, GRAIN ENTIER, PÂTES ET GRUAU : Le mode de cuisson Riz est programmé pour permettre la cuisson du riz régulier et du riz étuvé, alors que le mode de cuisson **GRAIN ENTIER** convient pour la cuisson du riz brun ou noir, de l'orge, du quinoa et du sarrasin. Utiliser la tasse à mesurer fournie pour ajouter la quantité requise. Pour la cuisson du riz, utiliser des quantités équivalentes d'eau et de riz. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson désiré. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

Aucune pression ne s'accumule dans l'appareil pendant les modes de cuisson Pâtes et Gruau. NE PAS utiliser la méthode de relâchement rapide de la pression pour la cuisson de gruaux, car du liquide pourrait s'échapper par l'évent à vapeur. Il convient plutôt de laisser l'appareil refroidir complètement.

POISSON : Ce mode de cuisson est programmé pour cuisiner les darnes de poisson ou le poisson entier, de même que les fruits de mer comme le homard, le crabe et les moules. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson et de s'assurer qu'il y a assez de liquide (eau ou brouillon). Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson Poisson. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0:05 de temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

POULET, HARICOTS, RAGOÛT DE BŒUF : Si désiré, utiliser le mode de cuisson saisir pour brunir la viande avant de cuisiner. Voir la section étanchéité. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Et s'assurer qu'il y a assez de liquide (eau ou brouillon). Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson désiré. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera le temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

SOUPE : Il est possible de cuisiner une grande variété de soupes et bouillons avec ce mode de cuisson. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson Soupe. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0:20 de temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes). **NE PAS utiliser la méthode de relâchement rapide de la pression pour la cuisson de soupe, car du liquide pourrait s'échapper par l'évent à vapeur. Il convient plutôt de laisser l'appareil refroidir complètement.**

POMMES DE TERRE : Ce mode de cuisson est programmé pour cuire 5 à 6 pommes de terre de format moyen. S'assurer qu'il y a assez de liquide (eau ou brouillon). Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson Pomme de terre. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0 :17 de temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

PILAF : Ce mode de cuisson est programmé pour cuisiner un riz pilaf. Brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson Pilaf. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0:25 de temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Ajouter du beurre et des oignons dans le récipient de cuisson et faire sauter pendant 5 minutes. D'autres légumes hachés peuvent être aussi ajoutés. **Ne pas fermer le couvercle pendant cette étape. Aucune pression ne s'accumulera à l'intérieur de l'appareil.** Ajouter le riz et cuire pendant deux minutes, ajouter ensuite le bouillon. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

SAISIR : Ce mode de cuisson est programmé pour faire sauter les légumes et brunir la viande. Brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson étanchéité. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (étanchéité) et l'afficheur indiquera 0:15 de temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. **Ne pas fermer le couvercle pendant cette étape. Aucune pression ne s'accumulera à l'intérieur de l'appareil.** Ajouter du beurre ou de l'huile et les légumes hachés ou la viande dans le récipient de cuisson. Sauter les aliments jusqu'à la cuisson désirée. À ce stade, la progression de la cuisson demeurera à l'étape du chauffage et passera à Réchaud une fois le temps de cuisson écoulé. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

CUISSON VAPEUR (LÉGUMES ET POISSON) : Ce mode de cuisson est programmé pour cuire à la vapeur les légumes et le poisson. Remplir le récipient de cuisson à 1/5 de son volume avec de l'eau en utilisant la tasse à mesurer. Insérer ensuite le plateau à vapeur prévu à cet effet et placer les aliments sur le plateau. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner Cuisson vapeur. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0:30 de temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes).

YOGOURT : Ce mode de cuisson est programmé pour la préparation de yogourt. Dans une grande casserole, faire bouillir du lait et lui faire atteindre une température de 180°F. Brasser le lait de temps en temps pour empêcher qu'une peau se forme à sa surface. Laisser le lait refroidir jusqu'à une température entre 110°F et 115°F. Utiliser un thermomètre pour surveiller la température. Transvider le lait dans le récipient à cuisson et ajouter votre culture de départ, soit en poudre ou sous forme de yogourt. Incorporer la poudre directement dans le récipient à cuisson. Dans le cas du yogourt, il faut d'abord le mélanger à une petite quantité du lait chaud dans un autre bol avant de l'ajouter au lait dans le récipient à cuisson. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner Yogourt. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 8:00 de temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. **Avec ce mode de cuisson, le temps de cuisson ne peut être ajusté. La préparation de yogourt ne nécessite aucune pression.**

FOUR : Ce mode de cuisson est programmé pour les aliments qui nécessitent une cuisson lente comme la viande et les légumes racines. Si désiré, utiliser le mode cuisson Saisir pour brunir la viande au préalable. Voir la section étanchéité. Ajouter tous les ingrédients et le liquide à l'intérieur du récipient de cuisson et s'assurer qu'il y a assez de liquide (eau ou brouillon). Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson Four. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0:45 de temps de cuisson sous pression. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes). **Ce mode de cuisson ne nécessite aucune pression.**

GÂTEAU : Ce mode de cuisson est programmé pour la cuisson de gâteaux moelleux de type poudings fondants. Mélanger la pâte à gâteau dans un bol à part puis verser le mélange dans le récipient à cuisson. Ne pas remplir au-delà des 3/5 du récipient, car le mélange gonflera pendant la cuisson. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre, brancher l'appareil et sélectionner le mode de cuisson Gâteau. Un signal sonore se fera entendre, un voyant lumineux clignotera cinq fois (période de veille) et l'afficheur indiquera 0:40 de temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Utiliser l'option « **Minutes** » pendant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section Minutes). **Ce mode de cuisson ne nécessite aucune pression.**

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 métal.

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

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

2. Retirer l'anneau d'étanchéité de sa cavité sous le couvercle. Rincer à l'eau chaude. Sécher complètement. Voir la Fig.4.

NOTE : S'assurer que l'anneau d'étanchéité et la valve de libération de la vapeur sont 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.

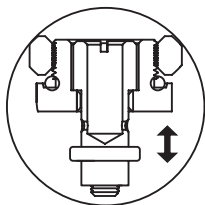


Fig.7

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.

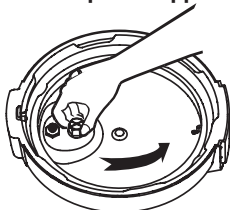
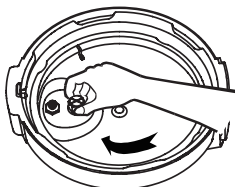


Fig.8



5. Rincer le couvercle à l'eau chaude et sécher complètement.
6. Essuyer le corps de l'appareil avec un linge humide et sécher complètement.
7. Remettre le récipient de cuisson à l'intérieur de l'appareil pour entreposer.

ENTRETIEN

- Entreposer l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Pour éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif du récipient à 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 à cuisson sur le comptoir lorsqu'il est chaud, il pourrait l'endommager ou le tacher. Utiliser un sous-plat.
- NE PAS mettre le récipient à 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 des tampons à récurer, des produits nettoyants abrasifs ou tout autre objet qui pourrait endommager l'appareil ou les accessoires.

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

CHILI AU BŒUF ET HARICOTS

FONCTION : Saisir et Haricot

PORTIONS : 8 portions

INGRÉDIENTS :

- 15 ml (1 c. à table) huile d'olive
- 907 g (2 lb) bœuf haché
- 1 oignon, finement haché
- 4 gousses d'ail, finement hachées
- 1 poivron vert, coupé en dés
- 1 conserve (540 ml) haricots rouge
- 60 ml (¼ tasse) poudre de chili
- 30 ml (2 c. à table) cumin
- 30 ml (2 c. à table) coriandre
- 30 ml (2 c. à table) origan
- 1 ml (1/4 c. à thé) clou de girofle
- 250 ml (1 tasse) eau
- 1 conserve (828 ml) tomates broyées

PRÉPARATION : Voir la section « **UTILISATION** » avant d'utiliser l'appareil.

1. Appuyer sur le bouton « **Saisir** » et laisser l'appareil préchauffer durant 2 minutes.
2. Ajouter l'huile d'olive et faire revenir les oignons, le bœuf haché et l'ail pendant environ 5 minutes.
3. Une fois que la viande est dorée, appuyer sur le bouton « **Annuler** » et changer le mode de cuisson à « **Haricot** ».
4. Incorporer tous les ingrédients dans le récipient et ajouter l'eau. Remuer pour mélanger les ingrédients.
5. Fermer le couvercle. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 BIP et basculera automatiquement sur le mode RÉCHAUD.

Note : Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour superviser les stades de cuisson.

6. Laisser l'appareil refroidir complètement. Pour un relâchement rapide, Aligner la valve de relâchement de la vapeur avec la position de relâchement «  ». Ne pas forcer le couvercle, lorsque l'appareil est encore sous pression.

RAGOÛT DE BŒUF

FONCTION : Saisir et Ragoût bœuf

PORTIONS : 8 portions

INGRÉDIENTS:

- 45 ml (3 c. à table) huile d'olive
- 907 g (2 lb) cubes de bœuf, coupés en morceaux de 1 pouce
- 1 oignon, haché finement
- 4 pommes de terre, coupées en cubes
- 250 ml (1 tasse) petits pois
- 250 ml (1 tasse) céleri, coupé en dès
- 500 ml (2 tasses) bouillon de bœuf
- 15 ml (1 c. à table) paprika
- 5 ml (1 c. à thé) romarin séché
- 1 feuille de Laurier
- 15 ml (1 c. à table) coriandre fraîche, hachée finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Sel et poivre

PRÉPARATION : Voir la section « **UTILISATION** » avant d'utiliser l'appareil.

1. Appuyer sur le bouton « **Saisir** » et laisser l'appareil préchauffer durant 2 minutes.
2. Ajouter l'huile d'olive et faire revenir les oignons et l'ail. Saisir les cubes de bœuf.
3. Une fois que les cubes sont dorés, appuyer sur le bouton « **Annuler** » et changer le mode de cuisson à « **Ragoût bœuf** ».
4. Incorporer tous les ingrédients dans le récipient et ajouter le bouillon. Remuer pour mélanger les ingrédients.
5. Fermer le couvercle. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 BIP et basculera automatiquement sur le mode RÉCHAUD.

Note : Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour superviser les stades de cuisson.

6. Laisser l'appareil refroidir complètement. Pour un relâchement rapide, Aligner la valve de relâchement de la vapeur avec la position de relâchement «  ». Ne pas forcer le couvercle, lorsque l'appareil est encore sous pression

RIZ PILAF

FONCTION : Pilaf

PORTIONS : 6 portions

INGRÉDIENTS :

- 1 oignon, haché finement
- 30 ml (2 c. à table) beurre
- 3 mesures * (525 ml) riz
- 3 mesures * (525 ml) bouillon de poulet
- Sel et poivre

*Utiliser la mesure à riz à fourni avec l'appareil.

PRÉPARATION : Voir la section « **UTILISATION** » avant d'utiliser l'appareil.

1. Appuyer sur le bouton « **Pilaf** » et laisser l'appareil préchauffer durant 2 minutes.
2. Ajouter le beurre et faire revenir les oignons pendant environ 5 minutes.
3. Ajouter le riz et faire dorer pendant 2 minutes.
4. Ajouter le bouillon de poulet et saler poivrer.
5. Fermer le couvercle. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 BIP et basculera automatiquement sur le mode RÉCHAUD.

Note : Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour superviser les stades de cuisson.

6. Laisser l'appareil refroidir complètement. Pour un relâchement rapide, Aligner la valve de relâchement de la vapeur avec la position de relâchement «  ». Ne pas forcer le couvercle, lorsque l'appareil est encore sous pression.

PUDDING AUX DATES

FONCTION : Gâteau

PORTIONS : 8 portions

INGRÉDIENTS :

- 125 ml (½ tasse) sucre brun
- 310 ml (1 ¼ tasse) farine
- 5 ml (1 c. à thé) poudre à pâte
- 45 ml (3 c. à table) beurre, en pommade
- 125 ml (½ tasse) lait
- 1 œuf
- 5 ml (1 c. à thé) extrait de vanille
- 250 ml (1 tasse) dates, dénoyautées

PRÉPARATION : Voir la section « **UTILISATION** » avant d'utiliser l'appareil.

1. Dans un grand bol à mélanger, incorporer le sucre brun, la farine et la poudre à pâte.
2. Dans un autre bol, battre l'œuf, le lait et le beurre.
3. Incorporer le mélange liquide au mélange de farine et de sucre avec une cuillère de bois.
4. Ajouter les dates et verser le mélange dans le récipient.
5. Appuyer sur le bouton « **Gâteau** » et fermer le couvercle. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 BIP et basculera automatiquement sur le mode RÉCHAUD.

Note : Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour superviser les stades de cuisson.

Note : Il n'y a pas de pression lors de la cuisson de gâteaux.

SOUPE DE COURGE MUSQUÉE AU LAIT DE COCO ET AU CURRY

FONCTION : Saisir et Soupe

PORTIONS : 6-8 portions

INGRÉDIENTS :

- 30 ml (2 c. à table) huile de noix de coco
- 30 ml (2 c. à table) pâte de curry rouge
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon, haché finement
- 1 L (4 tasses) courge musquée, pelée et coupée en morceaux de 1 pouce
- 1 ml (¼ c. à thé) flocons de piment fort
- 15 ml (1c. à table) jus de citron
- 1 L (4 tasses) bouillon de légumes
- 125 ml (½ tasse) de lait de coco (pour servir)
- Sel et poivre

PRÉPARATION : Voir la section « **UTILISATION** » avant d'utiliser l'appareil.

1. Appuyer sur le bouton « **Saisir** » et laisser l'appareil préchauffer durant 2 minutes.
2. Ajouter l'huile de noix de coco, la pâte de curry, les oignons, l'ail et faire revenir pendant 2-3 minutes.
3. Appuyer sur le bouton « **Annuler** » et changer le mode de cuisson à « **Soupe** ».
4. Incorporer tous les ingrédients dans le récipient (sauf le jus de citron) et ajouter le bouillon.
5. Fermer le couvercle. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 BIP et basculera automatiquement sur le mode RÉCHAUD.

Note : Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour superviser les stades de cuisson.

6. N'utiliser pas le mode de décompression manuel lors de la cuisson de soupe. Laisser l'appareil refroidir naturellement avant d'ouvrir le couvercle. Ne pas forcer le couvercle, lorsque l'appareil est encore sous pression.
7. Verser la soupe dans un mélangeur, ajouter le jus de citron et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
8. Servir avec le lait de coco sur le dessus.



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