

Starlyf® Pressure Cooker



International patents pending. All imitations will be prosecuted.
Starlyf® Pressure Cooker is a registered EU/CTM trade mark.



🇬🇧 Instruction manual

🇪🇸 Manual de instrucciones

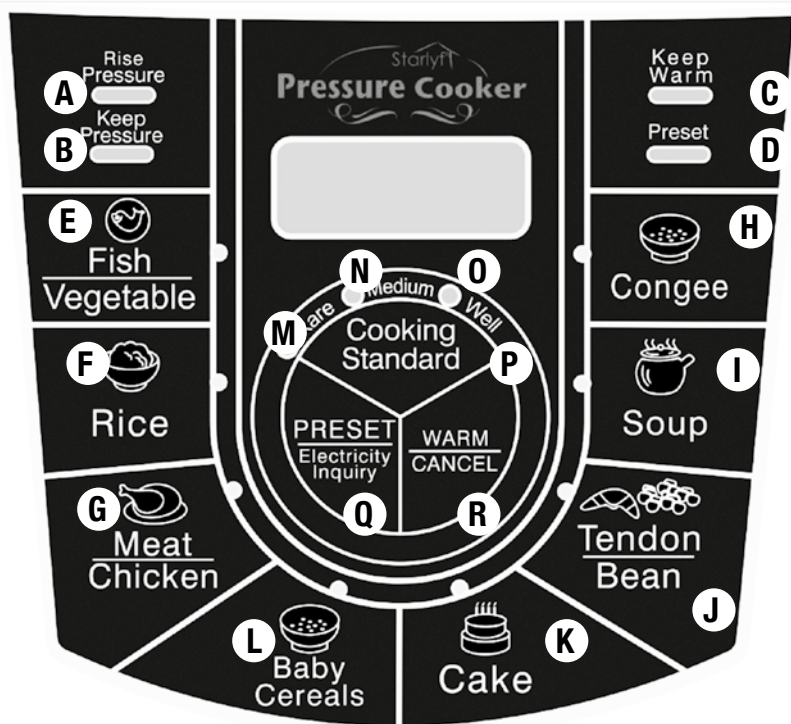
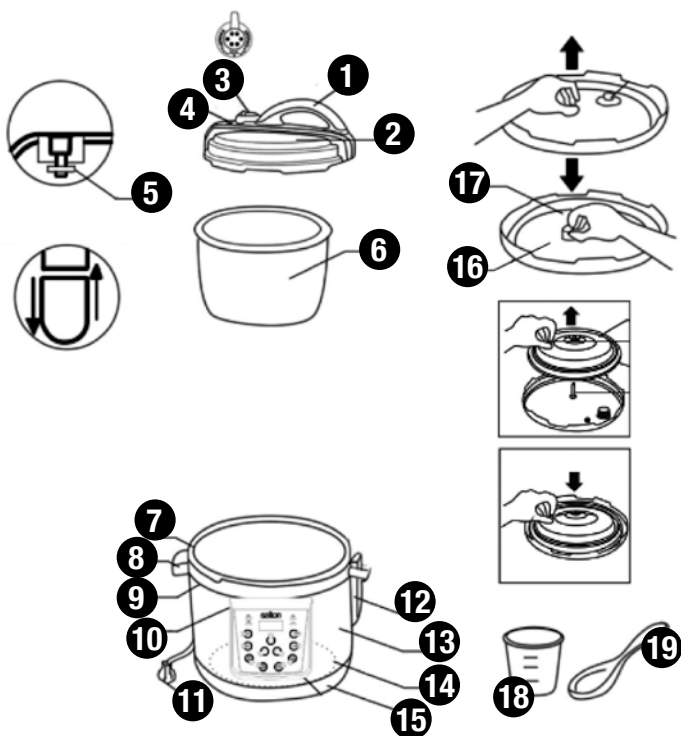
🇫🇷 Manuel d'instructions

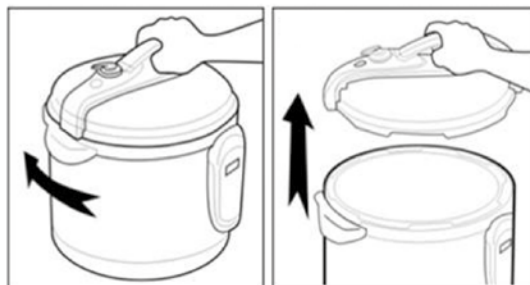
🇩🇪 Gebrauchsanleitung

🇮🇹 Manuale d'istruzioni

🇵🇹 Instruções de uso

🇩🇪 Handleiding





1

2



3



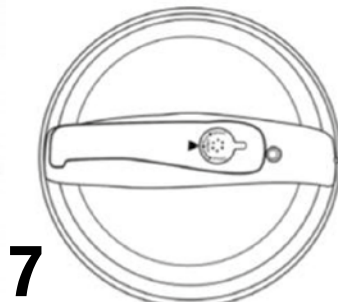
4



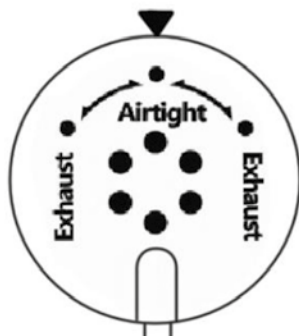
5



6



7



8



9

Thank you for purchasing the **Starlyf® Pressure Cooker**. To obtain the best possible results from your **Starlyf® Pressure Cooker**, please read the instructions carefully before using the product for the first time.

1. INTRODUCTION

Thank you for purchasing the **Starlyf® Pressure Cooker**. This incredible machine is set to become your greatest ally in the kitchen. Use it to cook a wide range of recipes without spending hours in the kitchen. Your **Starlyf® Pressure Cooker** will take care of the cooking while you get on with something else, either indoors or outdoors. Simply place the ingredients in the pot and select the appropriate programme. It's that easy!

What's more, the practical timer function allows you to decide when you want your food to be ready. This means that your food is freshly cooked and hot when you return from work, when the kids get home from school or when you get home after a workout at the gym.

To get the best possible results from your **Starlyf® Pressure Cooker**, please ensure that you read and understand the instructions and know how the product works.

2. SAFETY WARNINGS

- Read the instructions carefully before using the product and store them for future reference. Failure to observe and comply with these instructions could result in an accident.
- **Starlyf® Pressure Cooker** is not a toy. Keep out of reach of children.
- Use only accessories recommended by the manufacturer to prevent damage and/or injury.
- Use **Starlyf® Pressure Cooker** indoors on a dry surface.
- Do not touch hot surfaces without oven gloves.
- Do not use **Starlyf® Pressure Cooker** if the power cord or plug is damaged.
- Unplug your **Starlyf® Pressure Cooker** when it is not in use and before you clean it. Switch the machine off before unplugging it.
- Do not unplug your **Starlyf® Pressure Cooker** with wet hands.
- Do not cover the steam valve on the upper lid. Use caution when steam is being released through the valve, as it can cause burns.
- When lifting the lid, take care not to be burned by the steam.
- When removing the inner pot from your **Starlyf® Pressure Cooker** while it is hot, the use of cloths or oven gloves is recommended to protect your hands against burns.
- This device may be used by children aged eight and over, by people with reduced

physical, sensory or mental abilities, and by people lacking in experience and knowledge if they are appropriately supervised or given suitable instructions on the safe use of the device and understand the dangers its use entails.

- Children should not be allowed to play with the device.
- **WARNING:** Position the lid so that the steam is released away from the handle.
- **WARNING:** Do not remove the lid while the water is boiling.
- This device is designed for use in homes and similar settings, including:
 - o Staff kitchens in shops, offices and other workplaces.
 - o Farms and guest kitchens in hotels, motels and similar residential settings.
 - o Bed and breakfast establishments.
 - o Catering and similar services.

**IMPORTANT INSTRUCTIONS
STORE THESE INSTRUCTIONS FOR
FUTURE REFERENCE**

The set contains:

- 1 **Starlyf® Pressure Cooker**
- 1 removable pot
- 1 measuring cup
- 1 instruction manual
- 1 spoon

3. COMPONENTS

1. Lid handle
2. Upper lid
3. Pressure regulator valve
4. Floating valve (external view)
5. Floating valve (internal view)
6. Pot
7. Inner lid
8. Side handle
9. Decorative trim
10. Control panel
11. Power cord
12. Water collector
13. Cooker body
14. Heating element
15. Stand
16. Filter
17. Rubber seal
18. Measuring cup
19. Spoon

- Control panel
- A. Pressure release indicator
 - B. Keep pressure indicator
 - C. Keep warm indicator
 - D. Timer indicator (Preset)
 - E. Fish/Vegetables button
 - F. Rice button
 - G. Meat/Chicken button
 - H. Congee button

- I. Soup button
- J. Tendons/Beans button
- K. Cake button
- L. Baby cereals button
- M. Rare cooking indicator
- N. Medium cooking indicator
- O. Well cooking indicator
- P. Cooking standard button
- Q. Timer button (Preset)
- R. Warm/Cancel button

Instructions for use

Before first use

- Ensure that you have removed all packaging from the product.
- Remove all accessories.
- Before using the product for the first time, clean the parts that are in contact with food, as described in the Cleaning section.
- To remove any smells left over from the manufacturing process, half-fill the pot with water, close the lid and heat it. Ten minutes after releasing the pressure using the pressure valve, open the lid and pour the water out.

Opening the lid

Hold the lid handle firmly, turn it clockwise until it loosens (Fig. 1), then gently pull upwards (Fig. 2).

OPEN

- Remove the pot (6) and add the ingredients.

Important: The level of water and ingredients must never exceed 4/5 of the capacity of the pot (Fig. 3).

- If you are cooking foods that increase in volume when cooked, do not fill the pot more than 3/5 full or less than 1/5 full (Fig. 4-5).

Closing the lid

- Before closing the lid, check that the rubber seal (17) is in the correct position.

Important: If the rubber seal is damaged, do not use the pressure cooker and contact the customer service department.

- Hold the lid by the handle and turn it anticlockwise until it is in the closed position (Fig. 6).

Note: To check that the lid is properly closed (2), ensure that the pressure regulator valve (3) is on your left (when you are facing the control panel, 10).

Move the pressure regulator valve (3) to the Airtight position and ensure that the floating valve has lowered.

When moving the pressure regulator valve (3) to the Airtight position (maintain pressure) or Exhaust position (release pressure), the marks on the pressure regulator valve (3) should be lined up with the arrow on the handle (Fig. 7-8).

- Select the required cooking function and the corresponding light will turn on to indicate that the chosen function is running.
- The display will flash for a few seconds to indicate that there is still time to change the programme (by pressing the required programme) or change the duration of the programme (by pressing the Cooking standard button).
- The display will then stop flashing and the machine will beep to indicate that the programme has started.
- You can press Warm/Cancel to interrupt the programme at any time.

- While **Starlyf® Pressure Cooker** heats up and until it reaches the correct pressure, the display will show the cooking time alongside a flashing number on the left-hand side.
- When the number stops flashing, the cooker has reached the correct pressure and the selected programme has started.
- From this moment on, the time will start to count down on the display.
- When the programme ends, the Keep Warm function will automatically activate. The corresponding indicator will light up.

Important:

- If the temperature of the cooker is too high, the Keep Warm indicator will flash.
- Press the Warm/Cancel button again to cancel this function.
- Before opening the cooker, you must release the pressure by opening the pressure regulator valve very carefully.
- When the valve has lowered, you may open the lid.
- When you are cooking liquids such as soup and stock, never open the pressure regulator valve while the Keep Warm function is running. Wait until the cooker has cooled down a little.
- If you fail to do this, liquid may leak from the pressure regulator valve and cause burns.
- Stop the pressure cooker before opening the lid by pressing the Warm/Cancel button.

OPERATION

Preset options: Fish/Vegetables, Rice, Meat/Chicken, Baby Cereals, Cake, Tendons/Beans, Soup, Congee.

The cooking times are preset for quick and easy cooking.

You may change cooking times according to your preferences.

Always check the expiry date of ingredients. Using out-of-date ingredients is dangerous for your health and may affect the quality of the finished dish.

Carefully measure the ingredients according to the recipe. Based on the results, you can make minor changes to adapt the recipe to your individual preferences. If you are cooking a recipe for the first time, we recommend that you use the measurements indicated in the recipe.

For best results, the ingredients should be at room temperature.

PRESET (TIMER)

- If you want to programme your **Starlyf® Pressure Cooker** to start cooking later, you can do so with the timer button (Q).
- It can be programmed up to 24 hours in advance.
- Remove the pot and place it on a flat, stable surface.
- Prepare the food you wish to cook, place it in the pot and then return the pot to the cooker.
- Close the lid (2) and turn it anticlockwise.
- Ensure that the pressure regulator valve (3) is in the Airtight position (maintain pressure).
- Connect the device to the mains.
- The LED display will show "00:00".
- Press the timer button (Preset).
- The LED display will show "00:30", which indicates that the food would start cooking in 30 minutes.
- Each time you press the timer button (Preset), the time will increase by 30 minutes. You can programme **Starlyf® Pressure Cooker** to start cooking after a minimum of 30 minutes and up to a maximum of 24 hours.

Function	Soup	Rice	Congee	Tendons/ Beans	F i s h / Vegetables	B a b y Cereals	M e a t / Chicken	Cake
Rare	20 min	10 min	12 min	25 min	3 min	25 min	10 min	45 min
Medium	25 min	12 min	20 min	30 min	5 min	30 min	15 min	
Well	30 min	15 min	25 min	35 min	8 min	35 min	20 min	

- When the maximum 24 hours is reached, the timer will start from 00:00 again.
- Once your **Starlyf® Pressure Cooker** has been programmed, you can choose one of the preset options or set the cooking time.

For example:

- If you want **Starlyf® Pressure Cooker** to start cooking automatically in three hours:
 - o Press the timer button (Preset) until the LED display shows "03:00".
 - o Once you have selected the start time, choose your required preset option.
 - o Select one of the eight preset options and the cooking intensity.
 - o The corresponding indicator will light up.
 - o Once you have done this, your **Starlyf® Pressure Cooker** will start counting down from three hours.
 - o Your **Starlyf® Pressure Cooker** will then start cooking.
 - o When cooking is complete, the machine will beep and the Keep Warm function will automatically activate.
 - o The letters "bb" will appear on the LED display during this cycle and the indicator will light up.
 - o **Note:** It takes approximately 10-15 minutes for all the pressure to be released.

KEEP WARM/CANCEL

- This function allows you to keep food warm after it has been cooked.
- To ensure that food retains its flavour and appearance, this function should not be used for more than four hours.
- Using the Keep Warm option for more than four hours may alter the flavour and appearance of food.
- The Keep Warm function can be activated manually or automatically once cooking is complete.
- The Keep Warm function does not switch off automatically.

If you want **Starlyf® Pressure Cooker** to operate in Keep Warm mode:

- o Prepare the food you wish to cook, place it in the pot and then return the pot to the cooker.
- o Close the lid (2) and turn it anticlockwise.

- o Check that the pressure regulator valve (3) is in the Airtight position (maintain pressure).
- o Connect the device to the mains.
- o The LED display will show "00:00".
- o Press the Warm/Cancel button.
- o The corresponding indicator will light up and the letters "bb" will appear on the display.
- o We recommend that you turn the pressure regulator valve to the Exhaust position (release pressure), since the intention is only to keep the food warm.
- o **Starlyf® Pressure Cooker** will then keep the food warm.
- o To cancel, press the Warm/Cancel button. The corresponding pilot light will switch off.

RELEASE PRESSURE

- Before opening the lid, release the pressure naturally.
- If you are using the natural release method, do not turn the pressure regulator valve after cooking.
- Around 10-20 minutes after cooking has finished, you can turn the pressure regulator valve to the right or left.
- If no steam is released from the pressure regulator valve when it is turned, this means that there is no pressure left inside the cooker.
- To use the quick release method, turn the pressure regulator valve to the Exhaust position.
- Important: Use a glove or utensil when releasing the pressure. Keep your hands and face away from the pressure outlet when the regulator valve is in the Exhaust position.

CLEANING

- When a programme is finished, switch off the device and leave it to cool down before cleaning it.
- We recommend cleaning **Starlyf® Pressure Cooker** regularly to remove all traces of food.
- Switch off the device and leave it to cool down before you start any cleaning.
- Always make sure that the device is depressurized and completely cold before cleaning it.
- Remove the water collector (12), clean it and dry it.
- Clean the lid, rubber seal, pressure regulator and filter with a damp cloth before drying them.
- All components except for the electrical part and power cord can be cleaned with soap and water or in the dishwasher.

Problem	Cause	Solution
The lid does not close properly.	The rubber seal is not in the correct position.	Make sure that the rubber seal is correctly positioned under the lid.
Air or steam is escaping from underneath the lid.	The rubber seal is not in the correct position. There are traces of food in the rubber seal. The lid is not closed properly. The pressure level inside the cooker is not right and steam is being released through the valve.	Make sure that the rubber seal is correctly positioned under the lid. Make sure that the rubber seal is clean. Make sure that the lid is closed properly. Contact technical support.
Air or steam is escaping from the floating valve.	There are traces of food in the rubber seal. The rubber seal is broken.	Clean the rubber seal. Replace the rubber seal. Contact technical support.
The pressure regulator valve does not rise when the device releases pressure.	There is not enough food and/or water in the cooker. The lid or pressure regulator valve is faulty.	Make sure that there is enough food and/or water. Contact technical support.
The display shows E1. The display shows E2. The display shows E3. The display shows E4.	Short circuit. Damaged sensor. Temperature too high. Pressure regulator broken.	Contact technical support. Contact technical support. Wait until the cooker has cooled down. Contact technical support.

Always rinse them to remove traces of soap.

Cleaning the outer part of the lid and body:

- Clean with a damp cloth and soap.
- Use a soft, dry cloth to clean the control panel.
- Make sure that there are no traces of food in the steam outlet.

Cleaning the inner part of the Starlyf® Pressure Cooker:

- Remove the pot (6) from the device. Wipe it with a damp cloth and a few drops of soap before drying it.
- Do not use solvents, products with an acid pH, bleach or abrasive products to clean your **Starlyf® Pressure Cooker**.
- To clean the heating element (15):
 - o Remove the pot (6).
 - o Clean the heating element (15) with a damp cloth.
- To clean the rubber seal (9):
 - o Soak in hot water and clean with a sponge.

Cleaning the accessories:

- Spoon and measuring cup: place in hot water and wash with a sponge.
- IMPORTANT: never pour water directly into or onto your **Starlyf® Pressure Cooker** or place it under a running tap. Do not use scouring powder or other abrasive products.
- The following parts can be washed with hot soapy water or in the dishwasher (gentle cycle):
 - o Pot
 - o Measuring cup
 - o Spoon
- Ensure that your **Starlyf® Pressure Cooker** is completely cold before storing it away.

TROUBLESHOOTING

If your pressure cooker is not working properly, consult the following table. If the problem persists, contact the customer service department.

In the event of a breakdown, contact technical support. Do not attempt to dismantle or repair the product, since this is dangerous.

Disposal of materials



A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product. Do not dispose of this product as you would other household waste.

Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

Warranty: This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993, both of which provide protection for consumers. There is no express

warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

This product complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC and RoHS Directive 2011/65/EC restricting the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Starlyf® Pressure Cooker

Power: 800 W

Voltage: 220-240V~

Frequency: 50/60 Hz

Gracias por comprar **Starlyf® Pressure Cooker**. Familiarícese con las instrucciones antes de comenzar a utilizar el producto para sacar mayor rendimiento a su **Starlyf® Pressure Cooker**.

1. PRESENTACIÓN

Gracias por la compra de **Starlyf® Pressure Cooker**. Esta increíble máquina se convertirá en su mejor aliada en la cocina. Con ella podrá cocinar multitud de recetas sin tener que pasar horas en la cocina. **Starlyf® Pressure Cooker** cocinará mientras usted está realizando otra actividad dentro o fuera de casa. Simplemente tiene que poner los ingredientes en la cubeta y seleccionar el programa adecuado. ¡Así de simple!

Además, su práctica función de temporizador le permite programar la hora a la que desea que su receta esté lista. De este modo tendrá la comida recién hecha y caliente al volver del trabajo, cuando los niños lleguen del colegio, al volver del gimnasio, etc.

Para sacar el máximo partido de su **Starlyf® Pressure Cooker**, es importante que lea y comprenda las instrucciones proporcionadas y se familiarice con su funcionamiento.

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Leer atentamente las instrucciones antes de utilizar este producto y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

- **Starlyf® Pressure Cooker** no es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños.

- Utilice tan solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar posibles daños y/o lesiones

- Utilizar **Starlyf® Pressure Cooker** en superficies secas y espacios interiores.

- No tocar las superficies calientes, sin alguna protección aislante del calor.

- No utilice **Starlyf® Pressure Cooker** en el caso que el cable eléctrico o el enchufe estén dañados.

- Desenchufe su **Starlyf® Pressure Cooker** cuando no esté en funcionamiento y antes de proceder a su limpieza. Apague la máquina antes de desenchufarla.

- No desenchufe su **Starlyf® Pressure Cooker** con las manos húmedas.

- No cubra la válvula de vapor de la cubierta superior. Tenga precaución cuando salga vapor de la válvula, puede quemarse.

- Al abrir la tapa, tome precauciones para no quemarse con el vapor.

- Para sacar la olla interior de su **Starlyf® Pressure Cooker** cuando está caliente, se recomienda usar protectores en las manos (trapos, guantes de cocina...) para

evitar quemarse.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- **ADVERTENCIA:** Colocar la tapa de manera que el vapor emitido quede alejado del asa.

- **ADVERTENCIA:** No retirar la tapa mientras el agua está hirviendo

- Este aparato está destinado al uso en hogares y entornos similares, como:

- Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

- Granjas y cocinas para clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales similares.

- Entornos de alojamiento de estancia y desayuno.

- Aplicaciones de catering y similares.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA POSTERIORES CONSULTAS

El set contiene:

- 1 Starlyf Pressure Cooker

- 1 Cubeta Extraible

- 1 Vaso Medidor

- 1 Cuchara

- 1 Manual de instrucciones

3. COMPONENTES

1. Asa de la tapa

2. Tapa superior

3. Válvula reguladora de presión

4. Válvula flotante (vista externa)

5. Válvula flotante (vista interna)

6. Cubeta

7. Cubierta interior

8. Asa lateral

9. Decoración

10. Panel de control

11. Cable

12. Colector de agua

13. Cuerpo

14. Elemento de calefacción

15. Soporte

16. Filtro

17. Junta de goma

18. Vaso medidor

19. Cuchara

Panel de control

A. Indicador de subida de presión (Rise pressure)

- B. Indicador Mantener Presión (Keep pressure)
- C. Indicador Conservar Caliente (Keep warm)
- D. Indicador Temporizador (Preset)
- E. Botón Menú Pescado (Fish)
- F. Botón Menú Arroz (Rice)
- G. Botón Menú Carne/Pollo (Meat/Chicken)
- H. Botón Menú Gachas (Congee)
- I. Botón Menú Sopa (Soup)
- J. Botón Menú Legumbres (Tendon/Bean)
- K. Botón Menú Pasteles (Cake)
- L. Botón Menú Papillas (Baby Cereals)
- M. Indicador Cocción Poco hecho (Rare)
- N. Indicador Cocción Al punto (Medium)
- O. Indicador Cocción Muy hecho (Well)
- P. Botón Cocción Estándar (Cooking standard)
- Q. Botón Temporizador (Preset)
- R. Botón Calentar/Cancelar (Warm/Cancel)

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

- Asegúrese de que ha retirado todo el embalaje del producto.
- Retire todo los accesorios
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que están en contacto con los alimentos tal y como se describe en el apartado Limpieza.
- Para eliminar posible olores de fabricación, puede llenar con agua la olla hasta la mitad de agua, cierre la tapa y caliéntela. Diez minutos después de descomprimir el aire de la olla con la válvula de presión, abra la tapa y retire el agua.

Apertura de la tapa

- Sujete firmemente el asa de la tapa, gírela en sentido de las agujas del reloj hasta que se afloje (Fig.1) y tire suavemente hacia arriba (Fig. 2)
- Saque la cubeta (6) e introduzca los ingredientes.
- Importante: El nivel de agua y de alimento nunca debe exceder el 4/5 de la capacidad de la cubeta (Fig.3)
- Si se cocinan alimentos que aumenten de tamaño durante la cocción, no llene la cubeta más de 3/5 ni menos de 1/5 de su capacidad (Fig. 4-5)

Cierre de la tapa

- Antes de cerrar la tapa, compruebe que la junta de goma (17) este correctamente colocada.
- Importante: En caso de que la junta de goma de la tapa esté dañada no use la olla presión y contacte con el servicio de atención al cliente.

- Sujete la tapa por el asa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de cierre (Fig. 6)

Nota: Para asegurarse de que la tapa este cerrada correctamente (2), asegúrese de que la válvula reguladora de presión (3) quede a su izquierda (cuando el panel de control (10) esté en frente de usted).

Ajuste la válvula reguladora de presión (3) hasta la posición "airtight", asegurándose de que la válvula flotante baja.

En caso de ajustar la válvula regulador de presión (3) en la posición "airtight" (retener presión) o "exhaust" (liberar presión), alinee las marcas que están en la válvula reguladora de presión (3) con la flecha del asa (1) (Fig 7-8).

- Escoja la función de cocinado deseada y se encenderá la luz correspondiente, indicando que la función elegida está en marcha.

- Durante unos segundos, la pantalla parpadeará indicando que todavía está a tiempo de cambiar el programa (Pulsando el programa deseado) o modificar la duración del mismo (pulsando la tecla Cooking standard).

- Transcurrido ese tiempo, la pantalla quedará fija y se emitirá un pitido indicando que el programa se ha iniciado.

- Puede pulsar Cancelar en cualquier momento para detener el programa.

- Mientras **Starlyf® Pressure Cooker** se calienta y hasta que alcanza la presión adecuada, la pantalla muestra el tiempo de cocinado junto a una figura parpadeante en la parte izquierda.

- Cuando la figura parpadeante quede completamente fija, significará que se ha alcanzado la presión adecuada y se ha iniciado el programa seleccionado.

- A partir de ese momento, empezará la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

- Cuando termine el programa, la función Conservar Caliente (Keep Warm) se activará automáticamente. El indicador correspondiente se encenderá.

Importante:

- Si la temperatura de la olla es demasiada alta, el indicador Conservar Caliente (Keep Warm) parpadeará.
- Pulse el botón Conservar Caliente (Keep Warm) de nuevo para cancelar esta función.
- Antes de abrir la olla, primero debe liberar la presión abriendo la válvula reguladora de presión con mucho cuidado.
- Cuando la válvula baje ya se podrá abrir la tapa.
- Cuando cocine líquidos (cremas, sopas, caldos, etc) nunca abra la válvula reguladora de presión mientras está en funcionamiento la opción Conservar Caliente (Keep Warm). Espere a que la olla se enfríe un poco.
- De no hacerlo así, el líquido podría salir por la válvula reguladora de presión y podría producir quemaduras.
- Detenga el funcionamiento de la olla antes de abrir la tapa.

FUNCIONAMIENTO

Menús pre configurado: Pescado/Verduras (Fish/Vegetable), Arroz (Rice), Carne/Pollo (Meat/Chicken), Papillas (Baby Cereals), Pasteles (Cake), Legumbres (Tendon/Bean), Sopa (Soup), Gachas (Congee).

Sus tiempos de cocción por defecto están pre configurados para una cocción fácil y rápida.

Se puede también ajustar el tiempo de cocción según sus preferencias.

Compruebe la fecha de caducidad de los ingredientes. El uso de ingredientes caducados es peligroso para la salud y no conseguirá con ellos los resultados esperados.

Mida bien los ingredientes de acuerdo a las recetas. Según los resultados obtenidos, puede hacer algunas pequeñas modificaciones para conseguir que los resultados se adapten completamente a su gusto. Si es la primera vez que realiza la receta, le recomendamos que siga las medidas indicadas en la receta.

Función	Sopa	Arroz	Gachas	Legumbres	Pescado / Verduras	Cereales para bebés	Carne/Pollo	Pastel
Poco Hecho (Rare)	20 min	10 min	12 min	25 min	3 min	25 min	10 min	45 min
Al Punto (Medium)	25 min	12 min	20 min	30 min	5 min	30 min	15 min	
Muy Hecho (Well)	30 min	15 min	25 min	35 min	8 min	35 min	20 min	

Recuerde que para obtener los mejores resultados los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

PRESET (TEMPORIZADOR)

- Si quiere programar su **Starlyf® Pressure Cooker** para que empiece a cocinar más tarde, puede hacerlo con el botón temporizador (Q).
- Se puede programar la cocción hasta 24 horas.
- Retire la cubeta y colóquela sobre una superficie plana y estable.
- Prepare los alimentos que desea cocinar y vuelva a poner la cubeta dentro del aparato.
- Cierre la tapa (2) girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Asegúrese de que de la válvula reguladora de presión (3) está en la posición "airtight" (retener presión).
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- En la pantalla LED aparecerá "00:00"
- Presionar el botón temporizador (Preset)
- La pantalla LED mostrará "00:30" que equivale a una cocción que empiece a cocinar después de 30 minutos.
- Cada vez que pulse el botón temporizador (Preset), aumentará el tiempo 30 minutos. Puede indicarle a **Starlyf® Pressure Cooker** que empiece a cocinar tras un minuto de 30 minutos y un máximo de 24 horas.
- Después de alcanzar un máximo de 24 horas, el marcador vuelve a comenzar desde 00:00.
- Un vez programado **Starlyf® Pressure Cooker**, elija el menú que desee o fije el tiempo de cocción.

Ejemplo:

- Si quiere que **Starlyf® Pressure Cooker** se ponga automáticamente en marcha dentro de 3 horas:
- o Presione el botón temporizador (Preset) hasta que aparezca en la pantalla LED "03:00".
- o Después de alcanzar la hora de arranque, seleccione el menú deseado.

- o Seleccione uno de los 8 menús pre configurado, así como sus intensidades de cocción.
- o El indicador correspondiente se iluminará.
- o Una vez hecho esto, **Starlyf® Pressure Cooker** empezará la cuenta atrás hasta llegar a las 3 horas.
- o **Starlyf® Pressure Cooker** se pondrá en marcha.
- o Cuando la cocción esté completa, sonará un pitido y la función Conservar Caliente (Keep Warm) se pondrá en marcha automáticamente.
- o En la pantalla LED aparecerá "bb" durante este ciclo y su indicador luminoso se iluminará.
- o **Nota:** Tarda aproximadamente 10-15 minutos en liberar toda la presión.

CONSERVAR CALIENTE/CANCELAR

- Esa función le permite que la comida se conserve caliente después de haber finalizado su tiempo de cocción.
- Con el fin de conservar al máximo el sabor y la apariencia de los alimentos, es recomendable no dejar esta función activa más de 4 horas.
- Si la opción Conservar Caliente esté funcionando más de 4 horas, el sabor o aspecto de los alimento podría ser alterado.
- La función Conservar Caliente se puede poner en marcha manualmente o automáticamente cuando la cocción se ha completado.
- La función conservar caliente no se apaga automáticamente.

Si quiere que **Starlyf® Pressure Cooker** se ponga en modo Conservar Caliente:

- o Prepare los alimentos que desea cocinar y vuelve a poner la cubeta dentro del aparato.
- o Cierre la tapa (2) girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- o Asegúrese de que de la válvula reguladora de presión

Anomalías	Causas	Soluciones
La tapa no se cierra correctamente.	La junta de goma no está bien montada	Asegúrese de que la junta de goma esté bien montada en la parte inferior de la tapa.
Fuga de aire o vapor por debajo de la tapa	La junta de goma no está bien montada. Resto de alimentos en la junta de goma. La tapa no está cerrada. El nivel de presión en el interior del producto es anormal y la válvula libera vapor.	Asegúrese de que el anillo de sellado este bien montado en la parte inferior de la tapa. Asegúrese de que el anillo de sellado este limpio. Asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente. Contactar con el servicio técnico
Fuga de aire o vapor de la válvula flotante	Restos de alimentos en la junta de goma. La junta de goma está rota.	Limpie la junta de goma. Reemplace la junta de goma. Contactar con el servicio técnico.
La válvula reguladora de presión no se eleva después de que el aparato empieza a emitir presión.	Poca cantidad de comida y/o agua. La tapa o la válvula reguladora de presión presenta un defecto.	Asegúrese de que haya suficiente comida y /o agua. Contactar con el servicio técnico.
La pantalla indica E1 La pantalla indica E2 La pantalla indica E3 La pantalla indica E4	Cortocircuito Sensor dañado Temperatura demasiado alta Regulador de presión roto	Contactar con el servicio técnico. Contactar con el servicio técnico. Espere a que se enfríe la olla. Contactar con el servicio técnico.

- (3) está en la posición "airtight" (retener presión).
 - Enchufe el aparato a la red eléctrica.
 - En la pantalla LED aparecerá "00:00"
 - Presione el botón Conservar Caliente/Cancelar (Keep Warm/Cancel).
 - El indicador correspondiente se iluminará y aparecerá en la pantalla "bb".
 - Le recomendamos tener la válvula reguladora de presión en la posición "exhaust" (liberar presión) ya que solamente se quiere conservar la comida caliente.
 - **Starlyf® Pressure Cooker** empezará a mantener la comida caliente.
 - Para Cancelar, presione el botón Conservar Caliente/Cancelar. El piloto luminoso correspondiente se apagará.

LIBERAR PRESION

- Antes de abrir la tapa, deje descomprimir la olla y espere que la presión sea liberada de forma natural.
- Cuando se use el método de descompresión, no gire la válvula reguladora de presión después de la cocción.
- 10-20 minutos después de que se haya terminado la cocción, puede girar la válvula reguladora de presión hacia la derecha o izquierda.
- Si la gira y no sale vapor de la válvula reguladora de presión, significa que no queda presión dentro de la olla presión.
- Para liberar presión de manera rápida, gire la válvula reguladora de presión hacia la posición "exhaust".
- Importante: Use un guante o un utensilio cuando libere la presión. Mantenga alejadas las manos y la cara de la salida de presión cuando la válvula reguladora esté en posición "exhaust".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Al finalizar un programa, desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de proceder con su limpieza.
- Se recomienda limpiar **Starlyf® Pressure Cooker** regularmente y retirar los restos de alimentos.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de proceder con cualquier operación de limpieza.
- Siempre asegúrese de que el aparato este despresurizado y completamente frío antes de limpiarlo.
- Retire el colector de agua (12), límpielo y séquelo.
- Limpie la tapa con un trapo húmedo así como la junta de goma, regulador de presión, filtro, a continuación secalre.
- A excepción de la parte eléctrica y el cable, todas las piezas se pueden limpiar con detergente y agua o en el lavavajillas. Siempre aclare para eliminar los restos de detergente.

Limpieza de la parte exterior de la tapa así como el cuerpo:

- Limpie con un paño húmedo y jabón.
- Utilice un paño suave y seco para limpiar el panel de control.
- Asegúrese de que no quedan restos de alimentos en la salida del vapor.

Limpieza del interior de Starlyf® Pressure Cooker:

- Retire la cubeta (6) del aparato. A continuación, límpiela con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y séquelo después.
- No utilice disolventes, ni productos con un factor pH ácido o lejía, ni productos abrasivos para la limpiar **Starlyf® Pressure Cooker**.
- Para limpiar el elemento calefactor (15):
 - Retire la cubeta (6).
 - Limpie el elemento calefactor (15) con un paño húmedo.
- Para limpiar la junta de goma (9):
 - Remójela en agua caliente y limpie con una esponja.

Limpieza de los accesorios:

- Cuchara y vaso medidor: sumérjalos en agua caliente y límpielos con una esponja.

IMPORTANTE: nunca vierta agua directamente en su **Starlyf® Pressure Cooker** ni lo coloque debajo del grifo. Tampoco utilice jabón u otros productos abrasivos.

- Las siguientes piezas son aptas para una limpieza en agua caliente jabonosa o en lavavajillas (programa suave de lavado):
 - Cubeta.
 - Vaso medidor
 - Cuchara

- Compruebe que **Starlyf® Pressure Cooker** está completamente frío antes de guardarlo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Consulte la siguiente tabla en caso de que la olla presión no funcione correctamente. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

En caso de avería, contacte con el servicio técnico. No intente desmontar el producto o repararlo ya que es peligroso.

Como deshacerse de materiales



Este símbolo de un contenedor sobre ruedas tachado indica que Vd. debe informarse y seguir las normativas locales de deshecho de este tipo de productos. No se deshaga de este producto de la misma forma que lo haría con los residuos generales de su hogar. Debe hacerlo según las normativas locales correspondientes.

Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos sobre el medio ambiente o a la salud humana y deben ser reciclados adecuadamente.

Garantía: Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Este aparato cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/UE, con la directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE y con la directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Starlyf Pressure Cooker
Potencia: 800 W
Voltaje: 220-240V
Frecuencia: 50/60Hz

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant l'autocuiseur **Starly® Pressure Cooker**. Pour tirer le meilleur parti du **Starly® Pressure Cooker**, familiarisez-vous avec ces instructions avant de commencer à l'utiliser.

1. PRÉSENTATION

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant le **Starly® Pressure Cooker**. Cet incroyable appareil deviendra votre plus fidèle allié en cuisine. Il vous permettra de préparer d'innombrables recettes sans avoir à passer des heures au fourneau. Le **Starly® Pressure Cooker** cuisinerà pendant que vous ferez autre chose à l'intérieur ou à l'extérieur. Il vous suffira de placer les ingrédients dans la cuve et de sélectionner le programme correspondant. Rien de plus simple !

Son minuteur vous permettra par ailleurs de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que votre recette soit prête. Vous trouverez ainsi votre repas prêt et chaud en rentrant du travail ou du gymnase, lorsque les enfants reviennent du collège, etc.

Pour tirer le meilleur parti de votre **Starly® Pressure Cooker**, il est important que vous lisiez et compreniez les instructions fournies et que vous vous familiarisiez avec son fonctionnement.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser ce produit et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être à l'origine d'un accident.

- Le **Starly® Pressure Cooker** n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée des enfants.

- Pour éviter tout risque de dommages et/ou de lésions, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

- N'utilisez le **Starly® Pressure Cooker** qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes sans vous protéger de la chaleur.

- N'utilisez pas le **Starly® Pressure Cooker** si la fiche électrique ou le câble est endommagé.

- Débranchez votre **Starly® Pressure Cooker** lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.

- Ne débranchez pas votre **Starly® Pressure Cooker** avec les mains humides.

- Ne couvrez pas la soupape du couvercle supérieur. Soyez prudent(e) lorsque de la vapeur s'échappe de la soupape ; vous pourriez vous brûler.

- Pour éviter de vous brûler avec la vapeur, procédez avec précaution lorsque vous ouvrez le couvercle.

- Pour éviter de vous brûler, nous vous

recommandons de vous protéger les mains (torchons, gants de cuisine, etc.) lorsque vous sortez la cuve de votre **Starly® Pressure Cooker** quand elle est chaude.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : placez le couvercle de façon à ce que la vapeur émise ne soit pas dirigée vers l'anse.

- **AVERTISSEMENT** : ne retirez pas le couvercle lorsque l'eau bout.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour des environnements similaires tels que :

- les coins cuisine réservés au personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ;
- les exploitations agricoles et les coins cuisine réservés aux clients dans les hôtels, motels et autres environnements similaires ;
- les lieux d'hébergement avec petit-déjeuner ;
- les applications de catering et similaires.

IMPORTANT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

Contenu :

- 1 **Starly® Pressure Cooker**
- 1 cuve amovible
- 1 verre doseur
- 1 notice d'utilisation
- 1 cuillère

3. COMPOSANTS

1. Anse du couvercle
2. Couvercle supérieur
3. Soupape de régulation de pression
4. Soupape flottante (vue de l'extérieur)
5. Soupape flottante (vue de l'intérieur)
6. Cuve
7. Couvercle intérieur
8. Poignée latérale
9. Élément de décoration

10. Panneau de commande
11. Câble
12. Collecteur d'eau
13. Corps de l'autocuiseur
14. Élément chauffant
15. Support
16. Filtre
17. Joint caoutchouc
18. Verre doseur
19. Cuillère

Panneau de commande

- A. Voyant Release pression (décompression)
- B. Voyant Keep pressure (maintien de la pression)
- C. Voyant Keep warm (maintien au chaud)
- D. Voyant Preset (temporisateur)
- E. Bouton menu Fish/Vegetable (poisson/légumes)
- F. Bouton menu Rice (riz)
- G. Bouton menu Meat/Chicken (viande/poulet)
- H. Bouton menu Congee (bouillie de riz)
- I. Bouton menu Soup (soupe)
- J. Bouton menu Tendon/Bean (légumineuses)
- K. Bouton menu Cake (gâteaux)
- L. Bouton menu Baby Cereals (purée/bouillie pour bébés)
- M. Voyant de cuisson Rare (saignant)
- N. Voyant de cuisson Medium (à point)
- O. Voyant de cuisson Well (bien cuit)
- P. Bouton Cooking Standard (cuisson standard)
- Q. Bouton Preset (temporisateur)
- R. Bouton Warm/Cancel (réchauffer/annuler)

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Assurez-vous d'avoir retiré la totalité de l'emballage du produit.
- Retirez tous les accessoires.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties en contact avec les aliments comme indiqué dans le paragraphe Nettoyage.
- Pour éliminer d'éventuelles odeurs de fabrication, versez de l'eau dans la cuve, à mi-hauteur, fermez le couvercle et faites chauffer. Dix minutes après avoir évacué la vapeur grâce à la soupape, ouvrez le couvercle et videz la cuve.

Ouverture du couvercle

Saisissez fermement l'anse du couvercle et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré (fig. 1). Soulevez-le ensuite en tirant délicatement vers le haut (fig. 2).

OUVERT

- Retirez la cuve (6) et introduisez les ingrédients.
- Important : le niveau de l'eau et des aliments ne doit pas dépasser les 4/5^e de la capacité de la cuve (fig. 3).
- Si la taille des aliments que vous cuisinez a tendance à augmenter durant la cuisson, remplissez la cuve au maximum au 3/5^e et au minimum au 1/5^e de sa capacité (fig. 4-5).

Fermeture du couvercle

- Avant de fermer le couvercle, assurez-vous que le joint caoutchouc (17) est bien en place.
- Important : n'utilisez pas l'autocuiseur si le joint caoutchouc est endommagé. Contactez le service client.

- Saisissez l'anse du couvercle et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position de fermeture (fig. 6).

Remarque : pour vous assurer que le couvercle (2) est bien fermé, vérifiez que la soupape de régulation de pression (3) se trouve à votre gauche, le panneau de commande (10) étant face à vous.

Mettez la soupape de régulation de pression (3) en position « airtight » et assurez-vous que la soupape flottante descend.

Pour régler la soupape de régulation de pression (3) en position « airtight » (rétention de la vapeur) ou « exhaust » (libération de la vapeur), alignez le repère correspondant, gravé sur la soupape de régulation de pression (3), face à la flèche gravée sur l'anse (1) (fig. 7-8).

- Choisissez le programme de cuisson voulu. Le voyant correspondant s'allume pour indiquer le programme choisi.
- L'écran clignote pendant quelques secondes pour vous indiquer que vous pouvez encore changer de programme (en appuyant sur le programme voulu) ou modifier la durée du programme choisi (en appuyant sur le bouton Cooking Standard).
- Une fois ce temps écoulé, l'écran cesse de clignoter et émet un signal sonore qui indique que le programme a été lancé.
- Vous pouvez à tout moment appuyer sur le bouton Warm/Cancel (réchauffer/annuler) pour arrêter le programme.
- La durée de cuisson s'affiche à l'écran, près du pictogramme qui clignote dans la partie gauche, pendant que le **Starly® Pressure Cooker** chauffe et jusqu'à ce que la pression voulue soit atteinte.
- Lorsque le pictogramme cesse de clignoter, cela signifie que la pression voulue est atteinte et que le programme sélectionné a été lancé.
- Le compte à rebours commence alors à l'écran.
- Lorsque le programme est terminé, la fonction Keep Warm (maintien au chaud) s'active automatiquement et le voyant correspondant s'allume.

Important :

- Si la température de l'autocuiseur est trop élevée, le voyant Keep Warm (maintien au chaud) clignote.
- Le cas échéant, appuyez de nouveau sur le bouton Warm/Cancel (réchauffer/annuler) pour annuler cette fonction.
- Avant d'ouvrir l'autocuiseur, purgez la pression en ouvrant la soupape de régulation de pression avec beaucoup de prudence.
- Une fois que la soupape est descendue, vous pouvez ouvrir le couvercle.
- N'ouvrez jamais la soupape de régulation de pression pendant que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) est activée lorsque vous cuisinez des liquides (veloutés, soupes, bouillon, etc.). Attendez que l'autocuiseur ait un peu refroidi.
- Dans le cas contraire, le liquide risque de s'échapper par la soupape de régulation de pression et vous risquez de vous brûler.
- Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur le bouton Warm/Cancel (réchauffer/annuler) avant de retirer le couvercle.

FONCTIONNEMENT

Menus préconfigurés : Fish/Vegetable (poisson/légumes), Rice (riz), Meat/Chicken (viande/poulet), Baby Cereals (purée/bouillie pour bébés), Cake (gâteaux), Tendon/Bean (légumineuses), Soup (soupe), Congee (bouillie de riz).

Les temps de cuisson par défaut sont préconfigurés afin de vous faciliter la tâche.

Vous pouvez cependant modifier ces temps de cuisson selon vos préférences.

Fonction	Soupe	Riz	Bouillie de riz	Légumineuses	P o i s s o n / légumes	Purée/bouillie pour bébés	V i a n d e / poulet	Gâteaux
Rare(saignant)	20 min	10 min	12 min	25 min	3 min	25 min	10 min	45 min
Medium (à point)	25 min	12 min	20 min	30 min	5 min	30 min	15 min	
Well (bien cuit)	30 min	15 min	25 min	35 min	8 min	35 min	20 min	

Vérifiez la date de péremption des ingrédients. L'utilisation d'ingrédients périmés est dangereuse pour la santé et ne vous permettra pas d'obtenir les résultats escomptés.

Respectez les quantités indiquées dans les recettes. En fonction des résultats obtenus, vous pouvez introduire quelques modifications pour les adapter parfaitement à votre goût. Si c'est la première fois que vous essayez cette recette, nous vous conseillons de respecter les quantités qui y sont indiquées.

N'oubliez pas que, pour obtenir un résultat optimal, les ingrédients doivent être à température ambiante.

PRESET (TEMPORISATEUR)

- Le bouton Preset (temporisateur) (Q) de votre **Starly® Pressure Cooker** vous permet de différer le début de la cuisson. Vous pouvez la différer au maximum de 24 heures.

- Retirez la cuve et posez-la sur une surface plane et stable.
- Versez-y les aliments que vous voulez cuire et remplacez la cuve dans l'appareil.
- Fermez le couvercle (2) en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que la soupape de régulation de pression (3) est en position « airtight » (rétention de la vapeur).
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- L'indication « 00:00 » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur le bouton Preset (temporisateur).
- L'indication « 00:30 » s'affiche à l'écran. Cela signifie que la cuisson sera différée de 30 minutes.
- Chaque fois que vous appuyez sur le bouton Preset (temporisateur), la cuisson est différée de 30 minutes supplémentaires. Le **Starly® Pressure Cooker** vous permet de différer la cuisson au minimum de 30 minutes et au maximum de 24 heures.
- Une fois le maximum de 24 heures atteint, l'affichage recommence à 00:00.

- Après avoir programmé le temporisateur de votre **Starly® Pressure Cooker**, choisissez le menu voulu ou le temps de cuisson.

Exemple :

- Si vous voulez que votre **Starly® Pressure Cooker** se mette automatiquement en marche dans 3 heures :
 - o Appuyez sur le bouton Preset (temporisateur) jusqu'à ce que l'indication « 03:00 » s'affiche à l'écran LED.
 - o Cela étant fait, sélectionnez le menu voulu.
 - o Sélectionnez l'un des 8 menus préconfigurés et le type de cuisson recherché.
 - o Le voyant correspondant s'allume.
 - o Le compte à rebours commence. Le **Starly® Pressure Cooker** se mettra en marche au bout de 3 heures.
 - o Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur émet un signal sonore et la fonction Keep Warm (maintien au chaud) s'active automatiquement.
 - o L'indication « bb » s'affiche à l'écran LED et le voyant correspondant à ce cycle s'allume.
 - o **Remarque** : il faut de 10 à 15 minutes pour que la pression soit évacuée.

MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION

- Cette fonction vous permet de maintenir les plats au chaud une fois que le temps de cuisson est écoulé.
- Pour préserver au mieux la saveur et l'aspect des aliments, nous vous recommandons de ne pas laisser cette fonction active pendant plus de 4 heures.
- Si la fonction Keep Warm (maintien au chaud) reste active pendant plus de 4 heures, la saveur et l'aspect des aliments risquent d'être altérés.
- La fonction Keep Warm (maintien au chaud) peut être activée manuellement ou automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
- La fonction Keep Warm (maintien au chaud) ne se désactive pas automatiquement.
- Si vous voulez que votre **Starly® Pressure Cooker** se

Anomalie	Cause	Solution
Le couvercle ne ferme pas bien.	Le joint caoutchouc est mal monté.	Assurez-vous que le joint caoutchouc est convenablement inséré dans le bas du couvercle.
Fuite d'air ou de vapeur sur le pourtour du couvercle.	Le joint caoutchouc est mal monté. Il y a des restes d'aliments dans le joint caoutchouc. Le couvercle n'est pas fermé. Pression incorrecte à l'intérieur de l'appareil ; la soupape libère de la vapeur.	Assurez-vous que le joint caoutchouc est convenablement inséré dans le bas du couvercle. Assurez-vous que le joint caoutchouc est propre. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé. Contactez le service technique.
Fuite d'air ou de vapeur de la soupape flottante.	Il y a des restes d'aliments dans le joint caoutchouc. Le joint caoutchouc est déchiré.	Nettoyez le joint caoutchouc. Remplacez le joint caoutchouc.
La soupape de régulation de pression ne monte pas lorsque l'appareil commence à générer de la pression.	Quantité insuffisante d'aliments et/ou d'eau. Le couvercle ou la soupape de régulation de pression est défectueux(se).	Contactez le service technique. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'aliments et/ou d'eau. Contactez le service technique.
L'indication E1 s'affiche à l'écran. L'indication E2 s'affiche à l'écran. L'indication E3 s'affiche à l'écran. L'indication E4 s'affiche à l'écran.	Court-circuit Capteur endommagé. Température trop élevée. Soupape de régulation de pression endommagée.	Contactez le service technique. Contactez le service technique. Attendez que l'autocuiseur refroidisse. Contactez le service technique.

mette en mode Keep Warm (maintien au chaud) :

- o Versez les aliments que vous voulez cuire dans la cuve et remplacez celle-ci dans l'appareil.
- o Fermez le couvercle (2) en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- o Assurez-vous que la soupape de régulation de pression (3) est en position « airtight » (rétention de la vapeur).
- o Branchez l'appareil sur le secteur.
- o L'indication « 00:00 » s'affiche à l'écran.
- o Appuyez sur le bouton Warm/Cancel (réchauffer/annuler).
- o Le voyant correspondant s'allume et l'indication « bb » s'affiche à l'écran.
- o Nous vous recommandons de mettre la soupape de régulation de pression en position « exhaust » (libération de la vapeur), car il s'agit simplement de maintenir les aliments au chaud.
- o Le **Starlyf® Pressure Cooker** commence à garder les aliments au chaud.
- o Pour annuler, appuyez sur le bouton Warm/Cancel (réchauffer/annuler). Le voyant correspondant s'éteint.

LIBÉRATION DE LA VAPEUR

- Avant d'ouvrir le couvercle, décompressez l'autocuiseur ; attendez que la pression s'évacue naturellement.
- Si vous utilisez cette méthode, n'actionnez pas la soupape de régulation de pression vers la gauche ou vers la droite directement après la cuisson. Faites-le de 10 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
- Si aucune vapeur n'est émise lorsque vous actionnez la soupape de régulation de pression, cela signifie qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Pour évacuer rapidement la pression, placez la soupape de régulation de pression en position « exhaust » (libération de la vapeur).
- Important : utilisez un gant ou un ustensile pour protéger les mains lorsque vous évacuez la pression. Tenez vos mains et votre visage à l'écart du point d'évacuation de la vapeur lorsque la soupape de régulation est en position « exhaust ».

NETTOYAGE

- À la fin du programme, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre **Starlyf® Pressure Cooker** et de retirer les restes d'aliments.
- Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de commencer toute opération de nettoyage.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est exempt de pression et entièrement froid avant de le nettoyer.
- Retirez le collecteur d'eau (12), nettoyez-le et séchez-le.
- Nettoyez le couvercle, le joint caoutchouc, la soupape de régulation de pression et le filtre avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Toutes les pièces, excepté celles de la partie électrique, peuvent être lavées à l'eau et au liquide vaisselle ou en lave-vaisselle. Rincez toujours pour éliminer les restes de détergent.

Nettoyage de la partie extérieure du couvercle et du corps de l'autocuiseur :

- Nettoyez-les avec du liquide vaisselle et un chiffon humide.
- Utilisez un chiffon doux et sec pour nettoyer le panneau de commande.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'aliments au niveau du point de sortie de la vapeur.

Nettoyage de l'intérieur du Starlyf® Pressure Cooker :

- Retirez la cuve (6) de l'appareil. Nettoyez ensuite avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez.
- N'utilisez pas de solvants, de produits à pH acide, d'eau de Javel ou de produits abrasifs pour nettoyer votre **Starlyf® Pressure Cooker**.

- Pour nettoyer l'élément chauffant (15) :
 - o Retirez la cuve (6).
 - o Nettoyez l'élément chauffant (15) avec un chiffon humide.

- Pour nettoyer le joint caoutchouc (9) :
 - o Plongez-le dans de l'eau chaude et nettoyez-le avec une éponge.

Nettoyage des accessoires :

- Cuillère et verre doseur : plongez-les dans de l'eau chaude et nettoyez-les avec une éponge.

IMPORTANT : ne versez jamais d'eau directement dans votre **Starlyf® Pressure Cooker** et ne le lavez jamais au robinet. N'utilisez pas non plus de liquide vaisselle ou d'autres produits abrasifs.

- Les pièces suivantes peuvent être lavées à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou en lave-vaisselle (cycle doux) :

- o Cuve
- o Verre doseur
- o Cuillère

- Assurez-vous que votre **Starlyf® Pressure Cooker** est parfaitement froid avant de le ranger.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

- Si votre autocuiseur ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous. Si le problème persiste, contactez le service client.

En cas de panne, contactez le service technique. Ne tentez pas de démonter le produit ou de le réparer. Cela serait dangereux.

Mise au rebut de l'appareil



Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères.

Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour

l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.

Garantie : Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Ce produit est conforme à la directive basse tension 2014/35/UE, à la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/UE et à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Starlyf® Pressure Cooker

Puissance : 800 W

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Vielen Dank für den Kauf von **Starlyf® Pressure Cooker**. Vor Gebrauch des Produktes sollten Sie sich mit der Gebrauchsanweisung vertraut machen, um Ihren Schnellkochtopf **Starlyf® Pressure Cooker** bestmöglich zu nutzen.

1. PRÄSENTATION

Vielen Dank für den Kauf von **Starlyf® Pressure Cooker**. Dieses unglaubliche Gerät wird zu Ihrem besten Verbündeten in der Küche. Damit können Sie zahlreiche Rezepte zubereiten, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. **Starlyf® Pressure Cooker** übernimmt die Zubereitung, während Sie anderen Tätigkeiten zuhause oder auswärts nachgehen. Sie müssen lediglich die Zutaten in den Einsatz geben und das geeignete Programm auswählen. So einfach ist das!

Dank der praktischen Timer-Funktion kann die Uhrzeit eingestellt werden, zu der der Kochvorgang beendet sein soll. Dadurch steht frisch gekochtes und warmes Essen bereit, wenn Sie von der Arbeit kommen, wenn die Kinder aus der Schule kommen, bei der Rückkehr aus dem Fitnessstudio, usw.

Für eine bestmögliche Verwendung des **Starlyf® Pressure Cooker** ist es wichtig, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen und zu verstehen und sich mit der Bedienung des Geräts vertraut zu machen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Produktes die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachlesen auf. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung und Nichteinhaltung ihrer Bestimmungen können Unfälle verursachen.

- **Starlyf® Pressure Cooker** ist kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten.

- Es ist lediglich das vom Hersteller empfohlene Zubehör zu verwenden, um mögliche Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

- **Starlyf® Pressure Cooker** darf nur auf trockenen Flächen in Innenräumen verwendet werden.

- Heiße Oberflächen nicht ohne entsprechenden Wärmeschutz berühren.

- **Starlyf® Pressure Cooker** darf im Fall eines beschädigten Kabels oder Steckers nicht benutzt werden.

- **Starlyf® Pressure Cooker** von der Stromversorgung trennen, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Das Gerät vor der Trennung von der Stromversorgung ausschalten.

- **Starlyf® Pressure Cooker** nicht mit nassen Händen von der Stromversorgung trennen.

- Das Dampfventil auf der Deckeloberseite nicht abdecken. Vorsicht bei austretendem Dampf am Ventil, Verbrennungsgefahr.

- Vorsicht beim Abnehmen des Deckels, um

sich nicht am Dampf zu verbrennen.

- Es wird empfohlen, für die Entnahme des Einsatzes aus dem heißen **Starlyf® Pressure Cooker** die Hände gegen Verbrennungen zu schützen (Tücher, Topflappen...).

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung erhalten haben und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kindern muss jeglicher spielerischer Umgang mit dem Gerät untersagt werden.

- **WICHTIGER HINWEIS:** Den Deckel so aufsetzen, dass der austretende Dampf möglichst nicht mit dem Griff in Berührung kommt.

- **WICHTIGER HINWEIS:** Bei kochendem Wasser den Deckel nicht abnehmen

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und den Einsatz in vergleichbarer Umgebung vorgesehen:

- Im Office-Bereich für das Personal in Ladenlokalen, Büroräumen und anderen Arbeitsstätten.

- Auf Bauernhöfen und in Küchen für Hotel- und Motekunden und Kunden vergleichbarer Wohneinrichtungen.

- Für Bed & Breakfast-Unterbringungen.

- Für Catering-Anwendungen und ähnliche Anlässe.

WICHTIGE ANWEISUNGEN DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUFBEWAHREN

Im Lieferumfang enthalten:

- 1 Starlyf® Pressure Cooker
- 1 herausnehmbarer Einsatz
- 1 Messbecher
- 1 Löffel
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Löffel

3. BESTANDTEILE

1. Deckelgriff
2. Deckel
3. Druckregelventil
4. Sicherheitsventil (Außenansicht)

5. Sicherheitsventil (Innenansicht)
6. Einsatz
7. Innenmantel
8. Seitengriff
9. Dekoration
10. Bedienungsfeld
11. Kabel
12. Wasserbehälter
13. Topfkörper
14. Heizelement
15. Halter
16. Filter
17. Gummidichtung
18. Messbecher
19. Löffel

Bedienungsfeld

- A. Anzeige Druckabbau (Release pressure)
- B. Anzeige Druckaufrechterhaltung (Keep pressure)
- C. Anzeige Warmhaltefunktion (Keep warm)
- D. Anzeige Timer (Preset)
- E. Druckschalter Fisch/Gemüse (Fish/Vegetable)
- F. Druckschalter Reisgerichte (Rice)
- G. Druckschalter Gerichte mit Fleisch/Huhn (Meat/Chicken)
- H. Druckschalter Grüten (Congee)
- I. Druckschalter Suppen (Soup)
- J. Druckschalter Gerichte mit Hülsenfrüchten (Tendon/Bean)
- K. Druckschalter Kuchenzubereitung (Cake)
- L. Druckschalter Babybreie (Baby Cereals)
- M. Anzeige Garstufe Kurz gegart (Rare)
- N. Anzeige Garstufe Standard (Medium)
- O. Anzeige Garstufe Lang gegart (Well)
- P. Druckschalter Standardzubereitung (Cooking standard)
- Q. Druckschalter Timer (Preset)
- R. Druckschalter Warmhalten/Abbrechen (Warm/Cancel)

Gebrauchsanweisung Vor der ersten Benutzung

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Verpackungsbestandteile am Gerät entfernt haben.
- Alle Zubehörtteile abnehmen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gemäß der Anweisungen im Kapitel Reinigung waschen.
- Um mögliche von der Herstellung stammenden Gerüche zu beseitigen, kann der Topf bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt, mit dem Deckel verschlossen und erhitzt werden. Zehn Minuten nach dem Ablassen der im Topf enthaltenen Luft über das Druckregelventil den Deckel abnehmen und das Wasser entleeren.

Deckelabnahme

Deckelgriff festhalten, Deckel in Uhrzeigersinn drehen, bis er locker aufliegt (Abb.1) und vorsichtig abheben (Abb.2).

ÖFFNEN

- Einsatz (6) herausnehmen und Zutaten einfüllen.

Wichtig: Die Füllmenge mit Wasser und Lebensmitteln darf nie

mehr als 4/5 des Fassungsvermögens (Abb.3) des Einsatzes betragen.

- Wenn Lebensmittel zubereitet werden, die während des Kochvorganges quellen, darf die Füllmenge des Einsatzes nicht mehr als 3/5 und nicht weniger als 1/5 des Fassungsvermögens betragen (Abb. 4-5).

Deckelverschluss

- Vor dem Schließen des Deckels muss geprüft werden, ob die Gummidichtung (17) richtig eingesetzt ist.
- Wichtig: Im Fall einer beschädigten Deckelgummidichtung darf der Schnellkochtopf nicht verwendet werden und man muss sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen.

- Deckel am Griff festhalten und ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum vollständigen Verschluss drehen (Abb. 6).

Anmerkung: Für den korrekten Verschluss des Deckels (2) muss sichergestellt sein, dass sich das Druckregelventil (3) zu Ihrer Linken befindet (wenn das Bedienungsfeld (10) vor Ihnen ist). Das Druckregelventil (3) auf die Position „Airtight“ stellen und sicherstellen, dass sich das Sicherheitsventil absenkt.

Bei Einstellung des Druckregelventils (3) auf die Position „Airtight“ (Druck halten) oder „Exhaust“ (Druck ablassen) müssen die Markierungen auf dem Druckregelventil (3) zum Pfeil des Deckelgriffs (1) ausgerichtet werden (Abb. 7-8).

- Wählen Sie die gewünschte Garart aus, die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf um anzuzeigen, dass die gewählte Funktion in Betrieb ist.
- Das Display blinkt einige Sekunden um anzuzeigen, dass man das Programm (durch Drücken des gewünschten Programms) oder dessen Dauer (durch Drücken des Druckschalters Cooking Standard) noch ändern kann.
- Nach diesem Intervall blinkt das Display nicht mehr und es ertönt ein Signal, das den Beginn des Programms anzeigt.
- Man kann jederzeit den Druckschalter Warmhalten/Abbrechen (Warm/Cancel) betätigen, um das Programm abzubrechen.
- Während der Erwärmung von **Starly® Pressure Cooker** und bis zum Erreichen des geeigneten Drucks zeigt das Display die Zubereitungszeit neben einem blinkenden Symbol auf der linken Seite.
- Sobald das Symbol nicht mehr blinkt, bedeutet das, dass der entsprechende Druck erreicht wurde und das gewählte Programm begonnen hat.
- Ab diesem Zeitpunkt läuft die im Display angezeigte Zeit als Countdown ab.
- Nach Ende des Programms wird automatisch die Warmhaltefunktion (Keep Warm) aktiviert. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.

Wichtig:

- Bei einer zu hohen Temperatur im Topf blinkt die Anzeige Warmhaltefunktion (Keep Warm).
- Den Druckschalter Warmhalten/Abbrechen (Warm/Cancel) erneut betätigen, um die Funktion abzubrechen.
- Vor dem Öffnen des Topfes muss durch vorsichtiges Öffnen des Druckregelventils der Druck abgelassen werden.
- Sobald sich das Ventil absenkt, kann der Deckel geöffnet werden.

Funktion	Suppe	Reis	Grützen	Hülsen-früchte	F i s c h / Gemüse	Baby-breie	Fleisch / Huhn	Kuchen
Kurz gegart (Delicate)	20 Min.	10 Min.	12 Min.	25 Min.	3 Min.	25 Min.	10 Min.	45 Min.
Auf den Punkt (Standard)	25 Min.	12 Min.	20 Min.	30 Min.	5 Min.	30 Min.	15 Min.	
Gut durch (Rich)	30 Min.	15 Min.	25 Min.	35 Min.	8 Min.	35 Min.	20 Min.	

- Beim Zubereiten von Flüssigkeiten (Cremes, Suppen, Brühen, etc.) darf nie das Druckregelventil während des Betriebs der Warmhaltefunktion (Keep Warm) geöffnet werden. Es muss gewartet werden, bis sich der Topf etwas abgekühlt hat.
- Wenn man nicht so vorgeht, kann Flüssigkeit durch das Druckregelventil entweichen und Verbrennungen verursachen.
- Den Topf vor dem Öffnen des Deckels durch Betätigen den Druckschalter Warmhalten/Abbrechen (Warm/Cancel) ausschalten.

BETRIEB

Voreingestellte Gararten: Fisch/Gemüse (Fish/Vegetable), Reis (Rice), Fleisch/Huhn (Meat/Chicken), Babybreie (Baby Cereals), Kuchen (Cake), Hülsenfrüchte (Tendon/Bean), Suppe (Soup), Grützen (Congee).

Die voreingestellten Garzeiten dienen einem einfachen und schnellen Kochvorgang.
Die Garzeit kann auch nach Ihren Vorlieben eingestellt werden.

Prüfen Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum der Zutaten. Die Verwendung von abgelaufenen Zutaten gefährdet die Gesundheit, und es werden nicht die gewünschten Ergebnisse erzielt.

Die Zutaten gemäß der Rezepte abmessen. Anhand der erzielten Ergebnisse können kleine Veränderungen vorgenommen werden, damit diese vollkommen Ihrem Geschmack entsprechen. Beim ersten Zubereiten des Rezepts wird empfohlen, die darin angegebenen Mengen zu respektieren.

Denken Sie daran, dass die Zutaten für beste Ergebnisse Zimmertemperatur haben müssen.

PRESET (TIMER)

- Die Programmierung von **Starlyf® Pressure Cooker** für eine Zubereitung zu einem späteren Zeitpunkt erfolgt über den Timer-Druckschalter (Q).
- Die Zubereitung kann bis für einen Zeitpunkt innerhalb von bis zu 24 Stunden programmiert werden.
- Einsatz herausnehmen und auf einer ebenen und stabilen Fläche ablegen.
- Die zu kochenden Zutaten vorbereiten und den Einsatz wieder in das Gerät einsetzen.
- Deckel (2) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn schließen.

- Prüfen, ob sich das Druckregelventil (3) in der Position „Airtight“ (Druck halten) befindet.
- Gerät an die Stromversorgung anschließen.
- Auf dem LED-Display wird „00:00“ angezeigt.
- Timer-Druckschalter (Preset) betätigen
- Auf dem LED-Display erscheint „00:30“, das entspricht einem Garvorgang, der in 30 Minuten beginnt.
- Bei jedem Betätigen des Timer-Druckschalters (Preset) erhöht sich diese Zeit um 30 Minuten. **Starlyf® Pressure Cooker** kann für einen Betriebsbeginn mit einer Verzögerung von mindestens 30 Minuten bis höchstens 24 Stunden programmiert werden.
- Nach dem Erreichen des maximalen Zeitraums von 24 Stunden beginnt die Anzeige erneut bei 00:00.
- Nach dem Programmieren von **Starlyf® Pressure Cooker** ist die gewünschte Garart auszuwählen oder die Garzeit festzulegen.

Beispiel:

- **Starlyf® Pressure Cooker** soll automatisch in drei Stunden den Garvorgang beginnen:
 - o Den Timer-Druckschalter (Preset) betätigen, bis das LED-Display „03:00“ anzeigt.
 - o Nach Festlegen des Zeitpunkts des Betriebsbeginns muss die gewünschte Garart ausgewählt werden.
 - o Wählen Sie eine der acht voreingestellten Gararten sowie die Garstufe aus.
 - o Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
 - o Anschließend beginnt beim **Starlyf® Pressure Cooker** der Countdown bis zum Erreichen der drei Stunden.
 - o **Starlyf® Pressure Cooker** beginnt mit der Zubereitung.
 - o Nach deren Beendigung ertönt ein Signal und es wird automatisch die Warmhaltefunktion (Keep Warm) aktiviert.
 - o Im LED-Display erscheint bei diesem Vorgang „bb“ und die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
 - o **Anmerkung:** Es dauert ungefähr 10 bis 15 Minuten, bis der Druck abgebaut ist.

WARMHALTEN/ABBRECHEN

- Mit dieser Funktion wird die Speise nach dem Garvorgang warm gehalten.
- Es wird empfohlen, die Warmhaltefunktion nicht länger als vier Stunden zu nutzen, um den Geschmack und das Aussehen der Nahrungsmittel bestmöglich zu erhalten.
- Wenn die Warmhaltefunktion länger als vier Stunden im

Störungen	Ursachen	Lösungen
Der Deckel schließt nicht richtig.	Die Gummidichtung ist nicht richtig eingelegt.	Sicherstellen, dass die Gummidichtung richtig im Deckelinneren eingelegt ist.
Luft oder Dampf entweicht aus der Deckelunterseite.	Die Gummidichtung ist nicht richtig eingelegt. Essensreste an der Gummidichtung. Deckel ist nicht richtig geschlossen. Der Druckpegel im Geräteinneren ist anormal und aus dem Ventil tritt Dampf aus.	Sicherstellen, dass die Gummidichtung richtig im Deckelinneren eingelegt ist. Für eine saubere Gummidichtung sorgen. Der Deckel muss richtig geschlossen sein. Technischen Kundendienst kontaktieren. Gummidichtung reinigen.
Luft oder Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil	Essensreste an der Gummidichtung. Gummidichtung ist kaputt.	Gummidichtung ersetzen. Technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Druckregelventil wird nicht angehoben, nachdem das Gerät damit begonnen hat, Dampf auszustößen.	Wenig Lebensmittel bzw. Wasser. Der Deckel oder das Druckregelventil sind defekt.	Prüfen, ob sich im Topf genug Lebensmittel bzw. Wasser befinden. Technischen Kundendienst kontaktieren.
Auf dem Display erscheint E1 Auf dem Display erscheint E2 Auf dem Display erscheint E3 Auf dem Display erscheint E4	Kurzschluss Beschädigter Sensor Zu hohe Temperatur Druckregelventil ist kaputt	Technischen Kundendienst kontaktieren. Technischen Kundendienst kontaktieren. Warten, bis der Topf abgekühlt ist. Technischen Kundendienst kontaktieren.

Betrieb ist, kann sich der Geschmack oder das Aussehen der Lebensmittel verändern.

- Die Warmhaltefunktion kann manuell oder automatisch, nach Beendigung des Zubereitungs Vorgangs, aktiviert werden.
- Die Warmhaltefunktion schaltet sich nicht automatisch ab.

Aktivierung der Warmhaltefunktion von **Starlyf® Pressure Cooker**:

- o Die zu garenden Zutaten vorbereiten und den Einsatz wieder in das Gerät einsetzen.
- o Deckel (2) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn schließen.
- o Prüfen, ob sich das Druckregelventil (3) in der Position „Airtight“ (Druck halten) befindet.
- o Gerät an die Stromversorgung anschließen.
- o Auf dem LED-Display wird „00:00“ angezeigt.
- o Druckschalter Warmhalten/Abbrechen (Warm/Cancel) betätigen.
- o Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und auf dem Display erscheint „bb“.
- o Es wird empfohlen, das Druckregelventil auf die Position „Exhaust“ (Druck abbauen) einzustellen, da die Speise lediglich warmgehalten werden soll.
- o **Starlyf® Pressure Cooker** beginnt mit dem Warmhalten der Speise.
- o Zum Abbrechen des Vorgangs den Druckschalter Warmhalten/Abbrechen betätigen. Die entsprechende Anzeige erlischt.

DRUCKABBAU

- Vor dem Öffnen des Deckels muss der Topf dekomprimiert werden und man muss warten, bis der Druck auf natürliche Weise abgebaut wird.
- Bei Verwendung der Dekompressionsmethode darf das Druckregelventil nach der Zubereitung nicht gedreht werden.
- 10 bis 20 Minuten nach Beendigung des Garvorgangs kann das Druckregelventil nach links oder rechts gedreht werden.
- Wenn beim Drehen kein Dampf aus dem Ventil entweicht, ist der Schnellkochtopf druckfrei.
- Für einen schnellen Druckabbau muss das Druckregelventil auf die Position „Exhaust“ eingestellt werden.
- Wichtig: Für den Druckabbau müssen Schutzhandschuhe oder andere Utensilien verwendet werden. Hände und Gesicht dürfen sich nicht in der Nähe des Druckausgangs befinden, wenn das Druckregelventil in der Position „Exhaust“ ist.

REINIGUNG

- Nach Beendigung des Programms muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden und abkühlen, bevor mit der Reinigung begonnen werden kann.
- Es wird empfohlen, **Starlyf® Pressure Cooker** regelmäßig zu reinigen und Speisereste zu entfernen.
- Das Gerät ist von der Stromversorgung zu trennen und muss abkühlen, bevor mit der Reinigung begonnen werden kann.
- Vor jeglicher Reinigung muss sichergestellt werden, dass das Gerät drucklos und vollkommen abgekühlt ist.
- Wasserbehälter (12) abnehmen, reinigen und trocknen.
- Deckel, Gummidichtung, Druckregelventil und Filter mit feuchtem Tuch reinigen. Anschließend trocknen.
- Mit Ausnahme der Elektrik und Verkabelung können alle Teile mit Reinigungsmittel und Wasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Immer spülen, um Reinigungsmittelreste zu beseitigen.

Reinigung der Deckelaußenseite und des Topfkörpers:

- Mit feuchtem Tuch und Reinigungsmittel reinigen.
- Weiches und trockenes Tuch zum Reinigen des Bedienungsfelds verwenden.
- Es dürfen sich keine Lebensmittelreste am Dampf Ausgang befinden.

Reinigung des Inneren von Starlyf® Pressure Cooker:

- Einsatz (6) aus dem Gerät entnehmen. Anschließend mit einem

feuchten Tuch mit wenigen Tropfen Spülmittel reinigen und dann abtrocknen.

- Für die Reinigung von **Starlyf® Pressure Cooker** keine Lösemittel oder Produkte mit saurem pH-Wert oder Laugen und auch keine scheuernden Produkte verwenden.
- Reinigung des Heizelements (15):
 - o Einsatz (6) herausnehmen.
 - o Heizelement (15) mit feuchtem Tuch reinigen.

- Reinigung der Gummidichtung (9):
 - o in heißes Wasser tauchen und mit einem Schwamm reinigen.

Reinigung der Zubehörteile:

- Löffel und Messbecher: in heißes Wasser tauchen und mit einem Schwamm reinigen.

WICHTIG: Nie Wasser direkt in Ihren **Starlyf® Pressure Cooker** schütten und diesen nicht unter laufendes Wasser halten. Keine Reinigungsmittel oder andere scheuernden Produkte verwenden.

- Folgende Teile können in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler (schonendes Waschprogramm) gereinigt werden:
 - o Einsatz
 - o Messbecher
 - o Löffel
- **Starlyf® Pressure Cooker** muss vor der Aufbewahrung vollkommen abgekühlt sein.

PROBLEMLÖSUNG

- Bei Betriebsstörungen des Schnellkochtopfs folgende Tabelle konsultieren. Bei anhaltender Störung den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Bei Störungen den technischen Kundendienst kontaktieren. Nicht versuchen, das Produkt auseinanderzunehmen oder zu reparieren, das ist gefährlich.

Abfallentsorgung



Dieses Symbol eines auf Rollen stehenden Containers, der durchgestrichen ist, bedeutet, dass Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur örtlichen Entsorgung dieser Art von Produkten informieren müssen. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit Ihrem Hausmüll.

Sie müssen bei der Entsorgung die vor Ort geltenden Bestimmungen beachten.

Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die äußerst schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Sie müssen daher entsprechend aufbereitet werden.

Garantie: Das Produkt besitzt eine Garantie für Fabrikationsfehler, deren Zeitraum von der jeweils geltenden Gesetzgebung des Verkaufslandes abhängt. Diese Garantie deckt keine Schäden aus einem unsachgemäßen Gebrauch, aus fahrlässigem, kommerziellem Gebrauch, anormalem Verschleiß, Unfällen oder unsachgemäßer Handhabung.

Dieses Gerät erfüllt die Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, die Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU und die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Starlyf® Pressure Cooker
Leistung: 800 W
Stromspannung: 220-240 V
Frequenz: 50/60 Hz

Grazie per aver acquistato **Starlyf® Pressure Cooker**. Leggere attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto per trarre il massimo rendimento dallo **Starlyf® Pressure Cooker**.

1. INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato **Starlyf® Pressure Cooker**. Questo straordinario apparecchio si rivelerà il più prezioso alleato in cucina. Grazie a questo prodotto sarà possibile cucinare agevolmente una grande varietà di ricette, senza dover passare tante ore in cucina. Lo **Starlyf® Pressure Cooker** permette di cucinare mentre ci si sta dedicando ad altre attività dentro o fuori casa. Basterà mettere gli ingredienti nel recipiente e selezionare il programma di cottura più adeguato. Niente di più semplice!

Inoltre, il comodo timer consente di programmare l'ora in cui si desidera che la ricetta sia pronta. In questo modo, i piatti saranno pronti da gustare caldi al rientro dal lavoro, dalla palestra, quando i bambini tornano da scuola, ecc.

Per ottenere il massimo dallo **Starlyf® Pressure Cooker** è importante leggere e comprendere le istruzioni fornite, in modo da acquistare familiarità con il funzionamento del prodotto.

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni prima di usare il presente prodotto e conservarle per consultazioni future. La mancata osservazione e il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare incidenti.

- **Starlyf® Pressure Cooker** non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

- Utilizzare solo gli accessori indicati dal produttore per evitare possibili danni e/o lesioni.

- Utilizzare lo **Starlyf® Pressure Cooker** su superfici asciutte e ambienti interni.

- Non toccare le superfici calde senza indossare protezioni termoisolanti.

- Non utilizzare lo **Starlyf® Pressure Cooker** se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.

- Staccare la spina dallo **Starlyf® Pressure Cooker** durante i periodi di inattività o prima di procedere alla sua pulizia. Spegnerne l'apparecchio prima di staccare la spina.

- Non staccare la spina dello **Starlyf® Pressure Cooker** con le mani umide.

- Non ostruire la valvola di sfogo del vapore sul coperchio superiore. Fare attenzione alle emissioni di vapore dalla valvola, in quanto possono causare ustioni.

- All'apertura del coperchio, adottare opportune precauzioni per evitare di ustionarsi con il vapore.

- Per estrarre il recipiente dallo **Starlyf® Pressure Cooker** quando è caldo, si consiglia l'uso di protezioni per le mani (panni, guanti da cucina...) in modo da evitare ustioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.

- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- **AVVERTENZA:** Sistemare il coperchio in modo che il vapore emesso non sia diretto verso il manico.

- **AVVERTENZA:** Non rimuovere il coperchio mentre l'acqua sta bollendo.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o in ambienti simili, quali:

- Cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Mense e cucine riservate a clienti di hotel, motel e ambienti residenziali simili.
- Ambienti di alloggi destinati a soggiorno e colazione.
- Applicazioni di catering e simili.

ISTRUZIONI IMPORTANTI CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURE CONSULTAZIONI

Il set comprende:

- 1 **Starlyf® Pressure Cooker**
- 1 recipiente estraibile
- 1 misurino
- 1 manuale di istruzioni
- 1 cucchiaino

3. COMPONENTI

1. Manico del coperchio
2. Coperchio superiore
3. Valvola di regolazione della pressione
4. Valvola galleggiante (visuale esterna)
5. Valvola galleggiante (visuale interna)
6. Recipiente
7. Coperchio interno
8. Manico laterale
9. Decorazione
10. Pannello di controllo
11. Cavo
12. Collettore dell'acqua
13. Corpo
14. Elemento riscaldante
15. Supporto
16. Filtro
17. Guarnizione in gomma
18. Misurino
19. Cucchiaino

Pannello di controllo

A. Indicatore di rilascio pressione (Release Pressure)

- B. Indicatore di mantenimento pressione (Keep Pressure)
- C. Indicatore di mantenimento calore (Keep Warm)
- D. Indicatore Timer (Preset)
- E. Pulsante menù Pesce/Verdure (Fish/Vegetable)
- F. Pulsante menù Riso (Rice)
- G. Pulsante menù Carne/Pollo (Meat/Chicken)
- H. Pulsante menù Porridge (Congee)
- I. Pulsante menù Zuppa (Soup)
- J. Pulsante menù Legumi (Tendon/Bean)
- K. Pulsante menù Torte (Cake)
- L. Pulsante menù Pappe (Baby Cereals)
- M. Indicatore Cottura Poco cotto (Rare)
- N. Indicatore Cottura Ben cotto (Medium)
- O. Indicatore Cottura Molto cotto (Well)
- P. Pulsante Cottura Standard (Cooking Standard)
- Q. Pulsante Timer (Preset)
- R. Pulsante Riscalda/Annulla (Warm/Cancel)

Istruzioni d'uso

Prima di iniziare a utilizzare il prodotto

- Assicurarsi di aver rimosso tutti gli imballaggi del prodotto.
- Rimuovere tutti gli accessori.
- Prima di iniziare a utilizzare il prodotto, pulire le parti che vengono a contatto con gli alimenti, come descritto nel paragrafo Pulizia.
- Per eliminare eventuali odori di fabbricazione, riempire d'acqua il recipiente fino a metà, chiuderne il coperchio e riscaldarlo. Lasciar decomprimere l'aria tramite la valvola di regolazione della pressione e, dopo dieci minuti, aprire il coperchio e rimuovere l'acqua.

Apertura del coperchio

Mantenendo una presa salda sul manico del coperchio, ruotarlo in senso orario fino ad allentarlo (Fig. 1) e tirarlo delicatamente verso l'alto (Fig. 2)

APERTO

- Estrarre il recipiente (6) e introdurre gli ingredienti.

Importante: Il livello di acqua e alimenti non deve mai superare i 4/5 della capienza del recipiente (Fig. 3)
 - Se si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, riempire il recipiente per non meno di 1/5 e non più di 3/5 della sua capienza (Fig. 4-5)

Chiusura del coperchio

- Prima di chiudere il coperchio, verificare che la guarnizione in gomma (17) sia correttamente posizionata.
- Importante:** Nel caso in cui la guarnizione in gomma del coperchio sia danneggiata, non usare **Starlyf® Pressure Cooker** e contattare il servizio di assistenza al cliente.

- Tenendo il coperchio per il manico, girarlo in senso antiorario fino alla posizione di chiusura (Fig. 6)

Nota: Per accertarsi che il coperchio (2) sia correttamente chiuso, verificare che la valvola di regolazione della pressione (3) sia posizionata alla propria sinistra (quando il pannello di controllo (10) è di fronte all'utente).

Portare la valvola di regolazione della pressione (3) in posizione "airtight", assicurandosi che la valvola galleggiante si abbassi.

Se la valvola di regolazione della pressione (3) è in posizione "airtight" (mantenimento pressione) o "exhaust" (rilascio pressione), allineare i riferimenti che si trovano sulla valvola di

regolazione della pressione (3) alla freccia del manico (1) (Fig. 7-8).

- Scegliendo la funzione di cottura preferita, la luce corrispondente si accende per indicare che la funzione selezionata è attiva.
- Per alcuni secondi, il display lampeggia, indicando che è possibile ancora modificare il programma (premendo il pulsante corrispondente al programma richiesto) o la sua durata (premendo il pulsante Cooking Standard).
- Trascorso questo tempo, il display smette di lampeggiare e l'apparecchio emette una segnalazione acustica, indicante che il programma è stato avviato.
- Premendo il pulsante Riscalda/Annulla (Warm/Cancel), è possibile arrestare il programma in qualunque momento.
- Mentre lo **Starlyf® Pressure Cooker** si riscalda fino a raggiungere la pressione necessaria, il display mostra il tempo di cottura insieme a una figura lampeggiante, che appare sulla parte sinistra.
- Quando la figura smette di lampeggiare del tutto, significa che l'apparecchio ha raggiunto la pressione necessaria e il programma selezionato è avviato.
- A partire da questo istante, appare sul display il conto alla rovescia del tempo.
- Al termine del programma, la funzione di Mantenimento calore (Keep Warm) si attiva automaticamente. L'indicatore corrispondente si illumina.

Importante:

- Se la temperatura di **Starlyf® Pressure Cooker** è eccessivamente alta, l'indicatore di Mantenimento calore (Keep Warm) lampeggia.
- Premere di nuovo il pulsante Riscalda/Annulla (Warm/Cancel) per annullare la funzione.
- Prima di poter aprire **Starlyf® Pressure Cooker**, occorre rilasciare la pressione aprendo la valvola di regolazione della pressione con molta cautela.
- Quando la valvola si abbassa, sarà possibile aprire il coperchio.
- Cucinando piatti liquidi (creme, zuppe, brodo, ecc.), la valvola di regolazione della pressione non va mai aperta, fin tanto che l'opzione di Mantenimento calore (Keep Warm) è attiva. Occorre attendere che la pentola si raffreddi un po'.
- In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dalla valvola di regolazione della pressione, causando scottature.
- Prima di aprire il coperchio, interrompere il funzionamento della pentola premendo il pulsante Riscalda/Annulla (Warm/Cancel).

FUNZIONAMENTO

Menù preconfigurati: Pesce/Verdure (Fish/Vegetable), Riso (Rice), Carne/Pollo (Meat/Chicken), Pappe (Baby Cereals), Torte (Cake), Legumi (Tendon/Bean), Zuppa (Soup), Porridge (Congee).

I tempi di cottura corrispondenti sono preconfigurati per difetto per garantire una preparazione facile e rapida.

È anche possibile regolare il tempo di cottura in base alle proprie preferenze.

Verificare la data di scadenza degli ingredienti. L'uso di ingredienti scaduti è nocivo per la salute. Inoltre il loro uso non permette di ottenere i risultati attesi.

Dosare accuratamente gli ingredienti in base alle ricette. In base ai risultati ottenuti, è possibile apportare piccole modifiche alle

Funzione	Zuppa	Riso	Porridge	Legumi	P e s c e / Verdure	Pappe	Carne/Pollo	Torte
Poco cotto (Rare)	20 min	10 min	12 min	25 min	3 min	25 min	10 min	45 min
Ben cotto (Medium)	25 min	12 min	20 min	30 min	5 min	30 min	15 min	
Molto cotto (Well)	30 min	15 min	25 min	35 min	8 min	35 min	20 min	

ricette, in modo che i risultati siano del tutto adeguati al proprio gusto. La prima volta che si prepara una ricetta, si consiglia di attenersi alle dosi indicate nella stessa.

Per ottenete i migliori risultati, è opportuno che gli ingredienti usati siano a temperatura ambiente.

PRESET (TIMER)

- Se occorre programmare lo **Starlyf® Pressure Cooker** per ritardare l'inizio della cottura, è possibile premere il pulsante del timer (Q).
- È possibile programmare la cottura con un ritardo fino a 24 ore.
- Estrarre il recipiente e collocarlo su una superficie piana e stabile.
- Sistemare nel recipiente gli alimenti da cucinare e porlo di nuovo all'interno dell'apparecchio.
- Chiudere il coperchio (2) ruotandolo in senso antiorario.
- Assicurarsi che la valvola di regolazione della pressione (3) sia in posizione "airtight" (mantenimento pressione).
- Collegare la spina dell'apparecchio alla rete elettrica.
- Sul display LED appare l'indicazione "00:00".
- Premere il pulsante del timer (Preset).
- Il display LED mostra l'indicazione "00:30", che equivale ad avviare la cottura 30 minuti dopo.
- Ad ogni pressione del pulsante del timer (Preset), il tempo indicato aumenta di 30 minuti. Lo **Starlyf® Pressure Cooker** può essere programmato per avviare la cottura da un minimo di 30 minuti a un massimo di 24 ore dopo.
- Dopo aver raggiunto un massimo di 24 ore, l'indicatore riparte da 00:00.
- Dopo aver programmato lo **Starlyf® Pressure Cooker**, scegliere il menù desiderato o fissare il tempo di cottura.

Esempio:

- Affinché lo **Starlyf® Pressure Cooker** si attivi automaticamente entro 3 ore:
 - Premere il pulsante del timer (Preset) finché sul display LED non appare l'indicazione "03:00".
 - Dopo aver indicato l'ora di avvio, selezionare il menù desiderato.
 - Selezionare uno degli 8 menù preconfigurati e l'intensità

della relativa cottura.

- L'indicatore corrispondente si illumina.
- Fatto questo, lo **Starlyf® Pressure Cooker** avvia un conto alla rovescia della durata di 3 ore.
- Lo **Starlyf® Pressure Cooker** si attiverà alla scadenza.
- Al completamento della cottura, l'unità emette un segnale acustico e la funzione di Mantenimento calore (Keep Warm) si attiva automaticamente.
- In questa fase, l'indicazione "bb" appare sul display LED e il relativo indicatore luminoso si accende.
- **Nota:** Il rilascio di tutta la pressione richiede all'incirca 10-15 minuti.

MANTENIMENTO CALORE/ANNULLA

- Questa funzione permette di conservare caldo il cibo al termine del suo tempo di cottura.
- Per conservare al massimo il sapore e l'aspetto originale degli alimenti, è consigliabile evitare di lasciare attiva tale funzione per oltre 4 ore.
- Se la funzione di Mantenimento calore resta attiva oltre le 4 ore, il sapore e l'aspetto degli alimenti potrebbe alterarsi.
- La funzione di Mantenimento calore può essere attivata manualmente o automaticamente quando la cottura è completa.
- La funzione di Mantenimento calore non si disattiva automaticamente.

Affinché lo **Starlyf® Pressure Cooker** entri in modalità di Mantenimento calore:

- Sistemare nel recipiente gli alimenti da cucinare e porlo di nuovo all'interno dell'apparecchio.
- Chiudere il coperchio (2) ruotandolo in senso antiorario.
- Assicurarsi che la valvola di regolazione della pressione (3) sia in posizione "airtight" (mantenimento pressione).
- Collegare la spina dell'apparecchio alla rete elettrica.
- Sul display LED appare l'indicazione "00:00".
- Premere il pulsante Riscalda/Annulla (Warm/Cancel).
- L'indicatore corrispondente si illumina e sul display appare l'indicazione "bb".
- Si consiglia di lasciare la valvola di regolazione della pressione in posizione "exhaust" (rilascio pressione), dato che

Anomalie

Il coperchio non si chiude correttamente.

Cause

La guarnizione in gomma non è montata in modo corretto.

Soluzioni

Assicurarsi che la guarnizione in gomma nella parte inferiore del coperchio sia montata correttamente.

Fuga di aria o vapore al di sotto del coperchio

La guarnizione in gomma non è montata in modo corretto.
Residui di alimenti nella guarnizione in gomma.
Il coperchio non è chiuso.
Il livello di pressione all'interno del prodotto non è normale e la valvola perde vapore.

Assicurarsi che la guarnizione in gomma nella parte inferiore del coperchio sia montata correttamente.
Assicurarsi che la guarnizione in gomma sia pulita.
Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.
Contattare il centro di assistenza tecnica.

Fuga di aria o vapore dalla valvola galleggiante

Residui di alimenti nella guarnizione in gomma.
La guarnizione in gomma è rotta.

Pulire la guarnizione in gomma.
Sostituire la guarnizione in gomma.
Contattare il centro di assistenza tecnica.

La valvola di regolazione della pressione non si solleva quando l'apparecchio inizia a liberare pressione.

Poca quantità di cibo e/o acqua.
Il coperchio o la valvola di regolazione della pressione hanno un difetto.

Assicurarsi che ci sia una quantità sufficiente di cibo e/o acqua.
Contattare il centro di assistenza tecnica.

Il display riporta l'indicazione E1.
Il display riporta l'indicazione E2.
Il display riporta l'indicazione E3.
Il display riporta l'indicazione E4.

Cortocircuito
Sensore danneggiato
Temperatura eccessivamente alta
Regolatore di pressione rotto

Contattare il centro di assistenza tecnica.
Contattare il centro di assistenza tecnica.
Attendere il raffreddamento della pentola.
Contattare il centro di assistenza tecnica.

in questa fase occorre solo conservare il calore del cibo.

- o Lo **Starlyf® Pressure Cooker** inizierà a mantenere caldo il cibo.

- o Per annullare la funzione, premere il pulsante Riscalda/Annulla (Warm/Cancel). Il led luminoso corrispondente si spegne.

RILASCIO PRESSIONE

- Prima di aprire il coperchio, lasciar decomprimere l'apparecchio e attendere che la pressione sia rilasciata in modo naturale.

- Se si utilizza il metodo di decompressione, non ruotare la valvola di regolazione della pressione al termine della cottura.

- 10-20 minuti dopo il termine della cottura, è possibile ruotare la valvola di regolazione della pressione a destra o sinistra.

- Se non esce vapore dalla valvola di regolazione della pressione dopo averla ruotata, significa che nella pentola non c'è più pressione.

- Per rilasciare la pressione rapidamente, ruotare la valvola di regolazione della pressione in posizione "exhaust".

- Importante: Servirsi di un guanto o di una protezione termoisolante durante il rilascio della pressione. Tenere le mani e il viso lontani dal flusso di uscita della pressione quando la valvola di regolazione della pressione è in posizione "exhaust".

PULIZIA

- Al termine di un programma, staccare la spina dell'unità e lasciarla raffreddare prima di procedere alla sua pulizia.

- Si consiglia di pulire lo **Starlyf® Pressure Cooker** regolarmente e di rimuovere i residui alimentari.

- Staccare la spina dell'unità e lasciarla raffreddare prima di procedere a ogni operazione di pulizia.

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicurarsi sempre che sia depressurizzato e completamente freddo.

- Rimuovere il collettore dell'acqua (12), pulirlo e asciugarlo.

- Pulire con un panno umido il coperchio, la guarnizione in gomma, la valvola di regolazione della pressione e il filtro. Quindi, asciugarli.

- Ad eccezione della parte elettrica e del cavo, tutti i pezzi dell'apparecchio possono essere puliti con acqua e detergente o lavati in lavastoviglie. Risciacquare sempre i pezzi per eliminare i residui di detergente.

Pulizia esterna del coperchio e del corpo:

- Pulire con un panno umido e sapone.

- Servirsi di un panno morbido e asciutto per pulire il pannello di controllo.

- Assicurarsi di rimuovere i residui di alimenti dall'uscita del vapore.

Pulizia interna dello Starlyf® Pressure Cooker:

- Estrarre il recipiente (6) dell'apparecchio. Quindi pulirlo con un panno umido imbevuto di alcune gocce di detergente e successivamente asciugarlo.

- Per la pulizia dello **Starlyf® Pressure Cooker** non utilizzare solventi, candeggina né prodotti abrasivi o a pH acido.

- Per la pulizia dell'elemento riscaldante (15):

- o Estrarre il recipiente (6).

- o Pulire l'elemento riscaldante (15) con un panno umido.

- Per la pulizia della guarnizione in gomma (9):

- o Bagnarla in acqua calda e pulirla con una spugna.

Pulizia degli accessori:

- Cucchiaino e misurino: immergerli in acqua calda e pulirli con una spugna.

IMPORTANTE: non versare mai direttamente acqua sullo **Starlyf® Pressure Cooker**, né collocarlo sotto il rubinetto. Analogamente, non usare sapone o altri prodotti abrasivi.

- I seguenti pezzi sono lavabili in acqua calda saponata o in lavastoviglie (con programma di lavaggio delicato):

- o Recipiente

- o Misurino

- o Cucchiaino

- Assicurarsi che lo **Starlyf® Pressure Cooker** sia completamente freddo prima di riportarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Consultare la tabella seguente in caso di problemi di funzionamento della pentola a pressione. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza al cliente.

In caso di avaria, contattare il centro di assistenza tecnica. Non tentare di smontare o riparare il prodotto perché è pericoloso.

Dismissione e rottamazione dei materiali



Il simbolo di un contenitore di spazzatura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative e le ordinanze municipali specifiche per l'eliminazione di questo tipo di prodotti. Non disfarsi di questo prodotto come se si trattasse di un comune residuo domestico.

Seguire le normative e le ordinanze municipali pertinenti.

I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute umana e devono pertanto essere convenientemente riciclati.

Garanzia: Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente. Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva di bassa tensione 2014/35/UE, alla direttiva di compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e alla direttiva 2011/65/UE relativa alle restrizioni di utilizzo di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici.

Starlyf® Pressure Cooker

Potenza: 800 W

Voltaggio: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Obrigado por ter adquirido a **Starlyf® Pressure Cooker**. Familiarize-se com as instruções antes de começar a usar o produto para obter maior rendimento à sua **Starlyf® Pressure Cooker**.

1. APRESENTAÇÃO

Obrigado por ter adquirido a **Starlyf® Pressure Cooker**. Esta incrível máquina será a sua melhor aliada na cozinha. Com ela poderá cozinhar um monte de receitas sem ter que passar horas na cozinha. A **Starlyf® Pressure Cooker** cozinhará enquanto está a realizar outra atividade dentro ou fora de casa. Simplesmente tem que pôr os ingredientes no recipiente e selecionar o programa adequado. É muito simples!

Ademais, a sua prática função de temporizador permite programar a hora na que deseja que a sua receita esteja pronta. Deste modo terá a comida feita na hora e quente ao voltar do trabalho, quando os filhos chegarem da escola, ao voltar do ginásio, etc.

Para obter o máximo proveito da sua **Starlyf® Pressure Cooker**, é importante que leia e compreenda as instruções fornecidas e que se familiarize com o seu funcionamento.

2. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto e guardê-o num lugar acessível para poder ser consultado no futuro. A inobservância e o incumprimento destas instruções podem ocasionar como resultado um acidente.

- A **Starlyf® Pressure Cooker** não é um brinquedo. Mantenha-a fora do alcance das crianças.

- Para evitar danos e/ou lesões utilize unicamente acessórios recomendados pelo fabricante.

- Utilize a **Starlyf® Pressure Cooker** unicamente em interiores e sobre superfícies secas.

- Não toque nas superfícies quentes sem proteção isolante ao calor.

- Não utilize a **Starlyf® Pressure Cooker** em caso que o cabo elétrico ou a ficha estejam danificados.

- Retire a ficha da sua **Starlyf® Pressure Cooker** da tomada quando não estiver a funcionar e antes de proceder à sua limpeza. Desligue a máquina antes de retirar a ficha da tomada.

- Não retire a ficha da sua **Starlyf® Pressure Cooker** da tomada com as mãos húmidas.

- Não cubra a válvula de vapor da cobertura superior. Tenha precaução quando saia vapor da válvula porque pode se queimar.

- Ao abrir a tampa, tome precauções para não se queimar com o vapor.

- Para retirar o recipiente da sua **Starlyf®**

Pressure Cooker quando está quente, é necessário utilizar proteção nas mãos (panos, luvas de cozinha...) para evitar queimar-se.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções para a utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos associados.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- ADVERTÊNCIA: Colocar a tampa de maneira que o vapor emitido fique afastado da asa.

- ADVERTÊNCIA: Não retirar a tampa enquanto a água esteja a ferver

- Este aparelho está destinado ao uso doméstico e em âmbitos semelhantes, como:

- o Cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros âmbitos de trabalho.

- o Granjas e cozinhas para hóspedes de hotéis, motéis e âmbitos residenciais semelhantes.

- o Âmbitos de hospedagem de quarto e pequeno-almoço. Aplicações de catering e semelhantes.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES PARA POSTERIORES CONSULTAS.

O conjunto inclui:

- 1 **Starlyf® Pressure Cooker**
- 1 recipiente extraível
- 1 copo medidor
- 1 manual de instruções
- 1 colher

3. COMPONENTES

1. Asa da tampa
2. Tampa superior
3. Válvula de regulação de pressão
4. Válvula de segurança móvel (vista externa)
5. Válvula de segurança móvel (vista interna)
6. Recipiente
7. Cobertura interior
8. Asa lateral
9. Decoração
10. Painel de controlo
11. Cabo
12. Recipiente de água
13. Corpo

14. Elemento de aquecimento
15. Suporte
16. Filtro
17. Junta de borracha
18. Copo medidor
19. Colher

Painel de controlo

- A. Indicador de libertação de pressão (Release pressure)
- B. Indicador Manter Pressão (Keep pressure)
- C. Indicador Conservar Quente (Keep warm)
- D. Indicador Temporizador (Preset)
- E. Botão Menu Peixe/Verduras (Fish/Vegetable)
- F. Botão Menu Arroz (Rice)
- G. Botão Menu Carne/Frango (Meat/Chicken)
- H. Botão Menu Cereais (Congee)
- I. Botão Menu Sopa (Soup)
- J. Botão Menu Legumes (Tendon/Bean)
- K. Botão Menu Bolos (Cake)
- L. Botão Menu Papas (Baby Cereals)
- M. Indicador Cocção Pouca cocção (Rare)
- N. Indicador Cocção Ao ponto (Medium)
- O. Indicador Cocção Muita cocção (Well)
- P. Botão Cocção Padrão (Cooking standard)
- Q. Botão Temporizador (Preset)
- R. Botão Esquentar/Cancelar (Warm/Cancel)

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

- Verifique que retirou toda a embalagem do produto.
- Retire todos os acessórios.
- Antes de utilizar o produto por primeira vez, limpe as partes que estão em contacto com os alimentos como é descrito no item Limpeza.
- Para eliminar possíveis cheiros de fabrico, pode encher com água a panela até a metade de água. Depois feche a tampa e esquite a panela. Dez minutos depois de descomprimir o ar da panela com a válvula de regulação de pressão, abra a tampa e retire a água.

Abertura da tampa

Segure firmemente a asa da tampa, gire-a no sentido horário até que se afrouxe (Fig. 1) e puxe suavemente para cima (Fig. 2).

ABRIR

- Retire o recipiente (6) introduza os ingredientes.

Importante: O nível de água e de alimento nunca deve exceder os 4/5 da capacidade do recipiente (Fig. 3).

- Se são cozinhados alimentos que aumentam de tamanho durante a cocção, não encha o recipiente mais de 3/5 nem menos de 1/5 da sua capacidade (Fig. 4-5)

Fechamento da tampa

Antes de fechar a tampa, comprove que a junta de borracha (17) esteja corretamente colocada.

Importante: Em caso de que a junta de borracha da tampa esteja danificada não utilize o produto e contacte com o serviço de atendimento ao cliente.

Segure a tampa pela asa e gire-a no sentido anti-horário até a posição de fechamento (Fig. 6).

Nota: Para ter certeza de que a tampa (2) esteja fechada

corretamente, verifique que a válvula reguladora de pressão (3) fique na sua esquerda (quando o painel de controlo (10) esteja na sua frente).
Regule a válvula de regulação de pressão (3) até a posição "airtight", verificando que a válvula de segurança desce.

Em caso de regular a válvula de regulação de pressão (3) na posição "airtight" (reter pressão) ou "exhaust" (liberar pressão), alinhe as marcas da válvula de regulação de pressão (3) com a seta da asa (1) (Fig. 7-8).

- Escolha a função de cocção desejada e o indicador luminoso correspondente acenderão, indicando que a função escolhida está em funcionamento.
- Durante uns segundos, o painel piscará indicando que ainda está a tempo de mudar o programa (apertando o programa desejado) ou modificar a duração deste (apertando o botão Cooking Standard).
- Transcorrido esse tempo, o painel ficará fixo e será emitido um sinal sonoro que indicará que o programa se iniciou.
- Pode apertar o botão Esquentar/Cancelar (Warm/Cancel) em qualquer momento para deter o programa.
- Enquanto a **Starlyf® Pressure Cooker** se esquentar e até que atinge a pressão adequada, o painel indica o tempo de cocção junto a uma figura que pisca na parte esquerda.
- Quando a figura que pisca fique completamente fixa, significará que se atingiu a pressão adequada e iniciou-se o programa selecionado.
- A partir desse momento, começará a contagem regressiva do tempo no painel.
- Quando acabar o programa, a função Conservar Quente (Keep Warm) automaticamente será ativada. O indicador correspondente acenderá.

Importante:

- Se a temperatura da panela é muito elevada, o indicador Conservar Quente (Keep Warm) piscará.
- Aperte o botão Esquentar/Cancelar (Warm/Cancel) de novo para cancelar esta função.
- Antes de abrir a **Starlyf® Pressure Cooker**, primeiro deve liberar a pressão abrindo a válvula de regulação de pressão com muito cuidado.
- Quando a válvula desça já se poderá abrir a tampa.
- Quando cozinhe líquidos (cremes, sopas, caldos, etc.) nunca abra a válvula de regulação de pressão enquanto está em funcionamento a opção Conservar Quente (Keep Warm). Espere a que a **Starlyf® Pressure Cooker** esfrie um pouco.
- Caso contrário, o líquido poderia sair pela válvula de regulação de pressão e poderia produzir queimaduras.
- Detenha o funcionamento da **Starlyf® Pressure Cooker** antes de abrir a tampa pressionando o botão Esquentar/Cancelar (Warm/Cancel).

FUNCIONAMENTO

Menus pré-configurados: Peixe/Verduras (Fish/Vegetable), Arroz (Rice), Carne/Frango (Meat/Chicken), Papas (Baby Cereals), Bolos (Cake), Legumes (Tendon/Bean), Sopa (Soup), Cereais (Congee).

Os seus tempos de cocção predefinidos estão pré-configurados para uma cocção fácil e rápida.

Também se pode regular o tempo de cocção segundo as

Função	Sopa	Arroz	Cereais	Grãos	P e i x e / Verduras	P a p a s p a r a bebés	C a r n e / Frango	Bolos
Pouca cocção (Rare)	20 min	10 min	12 min	25 min	3 min	25 min	10 min	45 min
Ao ponto (Medium)	25 min	12 min	20 min	30 min	5 min	30 min	15 min	
Muita cocção (Well)	30 min	15 min	25 min	35 min	8 min	35 min	20 min	

suas preferências.

Comprove a data de validade dos ingredientes. O uso de ingredientes caducados é perigoso para a saúde e não proporcionará os resultados culinários desejados.

Meça bem os ingredientes de acordo com as receitas. Segundo os resultados obtidos, pode fazer algumas pequenas modificações para conseguir que os resultados se adaptem completamente a seu gosto. Se é a primeira vez que realiza a receita, recomendamos que siga as medidas indicadas na receita.

Lembre que para obter os melhores resultados os ingredientes devem estar a temperatura ambiente.

PRESET (TEMPORIZADOR)

- Se quiser programar a sua **Starlyf® Pressure Cooker** para que comece a cozinhar mais tarde, pode fazê-lo com o botão temporizador (Q).
- Pode programar-se a cocção até 24 horas.
- Retire o recipiente e coloque-o sobre uma superfície plana e estável.
- Prepare os alimentos que deseje cozinhar e volte a pôr o recipiente dentro do aparelho.
- Feche a tampa (2) girando-a no sentido anti-horário.
- Verifique que a válvula de regulação de pressão (3) está na posição *"airtight"* (reter pressão).
- Ligue o aparelho à rede elétrica.
- No painel LED aparecerá "00:00".
- Pressione o botão Temporizador (Preset).
- O painel LED mostrará "00:30", que equivale a uma cocção que comece a cozinhar depois de 30 minutos.
- Cada vez que aperte o botão Temporizador (Preset), aumentará o tempo 30 minutos. Pode indicar à **Starlyf® Pressure Cooker** que comece a cozinhar depois dum minuto, de 30 minutos e num máximo de 24 horas.
- Depois de atingir um máximo de 24 horas, o marcador volta a começar desde 00:00.

- Uma vez programada a **Starlyf® Pressure Cooker**, escolha o menu que deseje ou fixe o tempo de cocção.

- Exemplo:
- Se quiser que a **Starlyf® Pressure Cooker** automaticamente comece a funcionar dentro de 3 horas:
 - o Pressione o botão Temporizador (Preset) até que apareça no painel LED "03:00".
 - o Depois de atingir a hora de começo, selecione o menu desejado.
 - o Selecione um dos 8 menus pré-configurados, assim como as suas intensidades de cocção.
 - o O indicador correspondente acenderá.
 - o Uma vez feito isto, a **Starlyf® Pressure Cooker** começará a contagem regressiva até chegar às 3 horas.
 - o A **Starlyf® Pressure Cooker** começará a funcionar.
 - o Quando a cocção esteja completa, soará um sinal e a função Conservar Quente (Keep Warm) funcionará automaticamente.
 - o No painel LED aparecerá "bb" durante este ciclo e o seu indicador luminoso acenderá.
 - o **Nota:** Demora aproximadamente 10-15 minutos em liberar toda a pressão.

CONSERVAR QUENTE/CANCELAR

- Esta função permite que se conserve quente a comida depois de ter finalizado o tempo de cocção.
- Com a finalidade de conservar ao máximo o sabor e a aparência dos alimentos, é recomendável não deixar esta função ativa mais de 4 horas.
- Se a opção Conservar Quente está a funcionar mais de 4 horas, o sabor ou aspecto dos alimentos poderia ser alterado.
- A função Conservar Quente pode colocar-se em marcha manualmente ou automaticamente quando a cocção foi completada.
- A função Conservar Quente não se desliga automaticamente.

Anormalidade	Causas	Soluções
A tampa não se fecha corretamente.	A junta de borracha não está bem montada.	Assegure-se de que a junta de borracha esteja bem montada na parte inferior da tampa.
Fuga de ar ou vapor por debaixo da tampa	A junta de borracha não está bem montada. Resto de alimentos na junta de borracha. A tampa não está fechada. O nível de pressão no interior do produto é anormal e a válvula libera vapor.	Assegure-se de que a junta de borracha esteja bem montada na parte inferior da tampa. Assegure-se de que a junta de borracha esteja limpa. Assegure-se de que a tampa esteja fechada corretamente. Contacte com o serviço técnico.
Fuga de ar ou vapor da válvula de segurança	Restos de alimentos na junta de borracha. A junta de borracha está rompida.	Limpe a junta de borracha. Troque a junta de borracha. Contacte com o serviço técnico.
A válvula de regulação de pressão não se eleva depois de que o aparelho começa a emitir pressão.	Pouca quantidade de comida e/ou de água. A tampa ou a válvula de regulação de pressão apresentam um defeito.	Assegure-se de que tenha suficiente comida e/ou água. Contacte com o serviço técnico. Contacte com o serviço técnico.
O painel indica E1. O painel indica E2. O painel indica E3. O painel indica E4.	Curto-circuito Sensor danificado Temperatura muito alta Regulador de pressão quebrado	Contacte com o serviço técnico. Espere a que a Starlyf® Pressure Cooker esfrie um pouco. Contacte com o serviço técnico.

Se quiser que a **Starlyf® Pressure Cooker** fique no modo Conservar Quente:

- Prepare os alimentos que deseje cozinhar e volte a pôr o recipiente dentro do aparelho.
- Feche a tampa (2) girando-a no sentido anti-horário.
- Verifique que a válvula de regulação de pressão (3) está na posição **"airtight"** (reter pressão).
- Ligue o aparelho à rede elétrica.
- No painel LED aparecerá "00:00".
- Pressione o botão Esquentar/Cancelar (Warm/Cancel).
- O indicador correspondente acenderá e aparecerá no painel "bb".
- Recomendamos ter a válvula de regulação de pressão na posição **"exhaust"** (liberar pressão) já que só se quer conservar a comida quente.
- A **Starlyf® Pressure Cooker** começará a manter a comida quente.
- Para cancelar, pressione o botão Conservar Quente/Cancelar. O led luminoso correspondente apagará.

LIBERAR PRESSÃO

- Antes de abrir a tampa, deixe descomprimir o recipiente e espere que a pressão seja liberada de forma natural.
- Quando utilize o método de descompressão, não gire a válvula de regulação de pressão depois da cocção.
- 10-20 minutos depois de que tenha terminado a cocção, pode girar a válvula reguladora de pressão até a direita ou esquerda.
- Se quando a gira não sai vapor pela válvula de regulação de pressão, significa que não há pressão dentro do recipiente.
- Para liberar pressão de maneira rápida, gire a válvula de regulação de pressão até a posição **"exhaust"**.
- Importante: Utilize uma luva ou uma proteção isolante ao calor quando libere a pressão. Mantenha afastadas as mãos e a cara da saída de pressão quando a válvula de regulação de pressão esteja em posição **"exhaust"**.

LIMPEZA

- Ao finalizar um programa, retire a ficha da tomada da unidade e deixe que se esfrie antes de proceder a sua limpeza.
- É recomendável limpar a **Starlyf® Pressure Cooker** regularmente e retirar os restos de alimentos.
- Retire a ficha da tomada da unidade e deixe que se esfrie antes de proceder com qualquer operação de limpeza.
- Sempre verifique que o aparelho esteja despressurizado e completamente frio antes de limpá-lo.
- Retire o recipiente de água (12), limpe-o e seque-o.
- Limpe a tampa com um pano húmido, assim como a junta de borracha, a válvula de regulação de pressão e o filtro. A seguir, seque-os.
- À exceção da parte elétrica e do cabo, todas as peças podem ser limpadas com detergente e água ou na máquina de lavar louça. Sempre enxágue para eliminar los restos de detergente.

Limpeza da parte exterior da tampa assim como o corpo:

- Limpe com um pano húmido e sabão.
- Utilize um pano suave e seco para limpar o painel de controlo.
- Verifique que não ficam restos de alimentos na saída do vapor.

Limpeza do interior da Starlyf® Pressure Cooker:

- Retire o recipiente (6) do aparelho. A seguir, limpe-o com um pano húmido impregnado com umas gotas de detergente e seque-o depois.
- Não utilize dissolventes, nem produtos com um fator pH ácido ou lixívia, nem produtos abrasivos para limpar a **Starlyf® Pressure Cooker**.
- Para limpar o elemento aquecedor (15):
- Retire o recipiente (6).

- Limpe o elemento aquecedor (15) com um pano húmido.
- Para limpar a junta de borracha (9):
- Deixe de molho em água quente e limpe com uma esponja.

Limpeza dos acessórios:

- Colher e copo medidor: submerja em água quente e limpe-os com uma esponja.

IMPORTANTE: nunca verta água diretamente na sua **Starlyf® Pressure Cooker** nem a coloque debaixo da torneira. Tampouco utilize sabão ou outros produtos abrasivos.

- As seguintes peças são aptas para uma limpeza com água quente com sabão ou em lava-louça (programa suave de lavagem):

- Recipiente
- Copo medidor
- Colher

- Comprove que a **Starlyf® Pressure Cooker** está completamente fria antes de guardá-la.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Consulte a seguinte tabela em caso de que a **Starlyf® Pressure Cooker** não funcione corretamente. Se o problema persiste, comuniquem-se com o serviço de atenção ao cliente.

Em caso de avaria, contacte com o serviço técnico. Não tente desmontar o produto ou consertá-lo já que é perigoso.

Como eliminar os materiais



O símbolo de um contentor sobre rodas riscado indica que se deve informar e seguir as normas locais relativas à eliminação deste tipo de produtos. Não elimine este produto da mesma forma que os resíduos gerais da sua casa.

A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com a legislação local aplicável.

Os produtos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos nefastos sobre o meio ambiente e a saúde humana e, portanto e devem ser reciclados adequadamente.

Garantia: Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país. Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Este produto cumpre a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE, a Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/UE e a Diretiva relativa à restrição do uso de determinadas substâncias em equipamentos elétricos e eletrónicos 2011/65/UE.

Starlyf® Pressure Cooker
Potência: 800 W
Voltagem: 220 V a 240 V
Frequência: 50/60 Hz

Wij danken u voor de aankoop van **Starlyf® Pressure Cooker**. Maak u vertrouwd met de instructies alvorens het product te gebruiken, om een hoger rendement van uw **Starlyf® Pressure Cooker** te verkrijgen.

1. PRESENTATIE

Wij danken u voor de aankoop van **Starlyf® Pressure Cooker**. Dit ongelooflijke apparaat zal uw beste vriend in de keuken worden. Hiermee kunt u talloze recepten bereiden zonder uren in de keuken te hoeven staan. **Starlyf® Pressure Cooker** kookt terwijl u andere werkzaamheden binnens- en buitenshuis uitvoert. U hoeft alleen de ingrediënten in schaal te leggen en het gewenste programma te kiezen. Zo simpel is het! Bovendien kunt u met de praktische werking van de timer het tijdstip programmeren waarop u wenst dat het recept klaar is. Op deze manier is de maaltijd recent bereid en warm wanneer u terug komt van uw werk, de kinderen uit school komen, wanneer u terugkomt van de sportschool, etc.

Om een maximum rendement uit uw **Starlyf® Pressure Cooker** te halen is het belangrijk dat u de meegeleverde instructies begrijpt en u zich vertrouwd maakt met de werking ervan.

2. VEILIGHEIDS- WAARSCHUWINGEN

- Lees de instructies aandachtig door alvorens het product te gebruiken en bewaar ze voor het raadplegen in de toekomst. Het niet in acht nemen en opvolgen van deze instructies kan ongevallen veroorzaken.

- **Starlyf® Pressure Cooker** is geen speelgoed. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen. Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires, om eventuele schade en verwondingen te voorkomen.

- Gebruik **Starlyf® Pressure Cooker** op een droge ondergrond en binnenshuis.

- Raak geen hete oppervlakken aan zonder warmte-isolerende bescherming.

- Gebruik **Starlyf® Pressure Cooker** niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn.

- Haal de stekker van de **Starlyf® Pressure Cooker** uit het stopcontact wanneer hij niet in werking is en voordat u hem gaat reinigen. Schakel de machine uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.

- Schakel de **Starlyf® Pressure Cooker** niet met vochtige handen uit.

- Dek het stoomventiel van de deksel niet af. Wees voorzichtig wanneer er stoom uit het ventiel ontsnapt, waaraan

u zich kunt branden.

- Zorg ervoor dat u zich niet aan de stoom brandt wanneer u de deksel opent.

- Bij het uitnemen van de schaal van de **Starlyf® Pressure Cooker** wordt, wanneer deze heet is, aangeraden uw handen te beschermen (doeken, keukenhandschoenen...) om te voorkomen dat u zich brandt.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens, of zonder ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben ontvangen over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren daarvan onderkennen.

- Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.

- **WAARSCHUWING:** Plaats de deksel zodanig dat de stoom op afstand van het handvat ontsnapt.

- **WAARSCHUWING:** Verwijder de deksel niet terwijl het water kookt.

- Dit apparaat is bedoel voor huishoudelijk gebruik en in soortgelijke ruimtes zoals:

- o Personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkruimtes.

- o Boerderijen en keukens voor klanten van hotels, motels en soortgelijke woonverblijven.

- o Verblijfsruimtes met logies en ontbijt.

- o Cateringinstallaties en dergelijke.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR HET RAADPLEGEN HIERVAN IN DE TOEKOMST

De set bevat:

- 1 Starlyf® Pressure Cooker

- 1 uitneembare schaal

- 1 maatbeker

- 1 gebruiksaanwijzing

- 1 lepel

3. COMPONENTEN

1. Dekselhandvat

2. Deksel

3. Drukregelventiel

4. Drijvend ventiel (gezien van buiten)

5. Drijvend ventiel (gezien van binnen)
6. Schaal
7. Binnenzijde
8. Handvat zijkant
9. Afwerking
10. Controlepaneel
11. Snoer
12. Wateropvang
13. Behuizing
14. Verwarmingselement
15. Steun
16. Filter
17. Rubberen sluitring
18. Maatbeker
19. lepel

Controlepaneel

- A. Indicatie stoomaflaat (Release pressure)
- B. Indicatie stoombehoud (Keep pressure)
- C. Indicatie warmhouden (Keep warm)
- D. Indicatie timer (Preset)
- E. Menuknop vis/groente (Fish/Vegetable)
- F. Menuknop rijst (Rice)
- G. Menuknop vlees/kip (Meat/Chicken)
- H. Menuknop pap (Congee)
- I. Menuknop soep (Soup)
- J. Menuknop groentes (Tendon/Bean)
- K. Menuknop taarten (Cake)
- L. Menuknop babyvoeding (Baby Cereals)
- M. Indicatie kooktijd niet-doorbakken (Delicate)
- N. Indicatie kooktijd half doorbakken (Standard)
- O. Indicatie kooktijd doorbakken (Rich)
- P. Kooktijd standaard (Cooking standard)
- Q. Timerknop (Preset)
- R. Knop opwarmen/onderbreken (Warm/Cancel)

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal van het product is verwijderd.
- Verwijder alle accessoires.
- Reinig vóór het eerste gebruik de onderdelen die in contact staan met de etenswaren, zoals in de paragraaf Reiniging wordt beschreven.
- Voor het verwijderen van eventuele fabrieksgeuren kunt u de pan tot de helft met water vullen. Doe de deksel erop en verwarm hem. Tien minuten na het laten ontsnappen van de lucht via het drukventiel neemt u de deksel eraf en giet u het water eruit.

Openen van de deksel

Houd de handgreep van de deksel stevig vast, draai hem met de wijsers van de klok mee totdat hij los zit (Fig. 1) en licht hem daarna voorzichtig op (Fig. 2)

OPEN

- Haal de schaal (6) eruit en vul deze met de ingrediënten.

Belangrijk: Het niveau van het water en de etenswaren mag nooit hoger zijn dan 4/5 van de capaciteit van de schaal (Fig. 3)

- Wanneer etenswaren worden bereid die tijdens het kookproces in volume toenemen, vul de schaal dan niet

meer dan een 3/5 deel en niet minder dan 1/5 deel van de capaciteit (Fig. 4-5)

Sluiten van de deksel

- Controleer alvorens de deksel te sluiten of de rubberen sluitring (17) op de juiste wijze is bevestigd.
- Belangrijk: Wanneer de rubberen sluitring beschadigd is mag u de hogedrukpan niet gebruiken en dient u zich met de klantenservice in verbinding te stellen.

- Houd de deksel bij de handgreep vast en draai hem tegen de wijsers van de klok in tot hij vastklikt. (Fig. 6)

Opmerking: Controleer, om er zeker van te zijn dat de deksel op de juiste wijze is gesloten (2), of het drukregelventiel (3) zich links van u bevindt (wanneer het controlepaneel (10) zich voor u bevindt).

Plaats het drukregelventiel (3) in de stand "airtight" en controleer of het drijvend ventiel naar beneden gaat.

Wanneer u het drukregelventiel (3) in de stand "airtight" plaatst (druk behouden) of "exhaust" (druk laten ontsnappen), dan dienen de merktekens van het drukregelventiel (3) in lijn te staan met het pijltje op het handvat (1) (Fig. 7-8).

- Kies het gewenste kookprogramma. Er gaat nu een lichtje branden dat aangeeft dat het gekozen programma in werking is getreden.

- Gedurende de eerste seconden knippert het scherm om aan te geven dat u nog tijd heeft om het programma te wijzigen (door op het gewenste programma te drukken) of de kooktijd te wijzigen (door op de Cooking Standard te drukken).

- Na dit tijdsinterval licht het scherm continu op en hoort u een pieptoon waarmee wordt aangegeven dat het programma is gestart.

- U kunt op elk gewenst moment de knop Warm/Cancel indrukken om het programma te onderbreken.

- Terwijl **Starlyf® Pressure Cooker** warm wordt en de juiste druk wordt bereikt geeft het scherm de kooktijd weer naast een oplichtend figuurtje aan de linkerkant.

- Wanneer het oplichtende figuurtje continu blijft branden, dan betekent dit dat de juiste druk is bereikt en het gekozen programma is begonnen.

- Op dat moment begint op het scherm het aftellen van de tijd.

- Wanneer het programma is gestopt treedt de Warmhoudfunctie (Keep Warm) automatisch in werking. Het betrokken lampje gaat branden.

Belangrijk:

- Wanneer de temperatuur van de pan te hoog is gaat het lampje Warmhouden (Keep Warm) knipperen.

- Druk opnieuw op de knop Warmhouden (Keep Warm) om deze functie te onderbreken.

- Alvorens de pan te openen dient u eerst de druk te laten ontsnappen door voorzichtig het drukregelventiel te openen.

- Wanneer het ventiel naar beneden zakt kan de deksel worden verwijderd.

- Bij het koken van vloeibare etenswaren (gebonden soep, soep, bouillon, etc.) nooit het drukregelventiel openen terwijl de optie Warmhouden (Keep Warm) in werking is. Laat de

Functie	Soep	Rijst	Pap	Groentes	V i s / Groente	Babyvoeding	Vlees/Kip	Taarten
Niet doorbakken (Delicate)	20 min	10 min	12 min	25 min	3 min	25 min	10 min	45 min
H a l f d o o r b a k k e n (Standard)	25 min	12 min	20 min	30 min	5 min	30 min	15 min	
Doorbakken (Rich)	30 min	15 min	25 min	35 min	8 min	35 min	20 min	

pan wat afkoelen.

- Doet u dat niet, dan kan de vloeistof via het drukregelventiel ontsnappen en brandwonden veroorzaken.

- Stop de werking van de pan door op de knop Warm/Cancel te drukken, alvorens de deksel te verwijderen.

WERKING

Vooraf ingestelde menu's: Vis/Groente (Fish/Vegetable), Rijst (Rice), Vlees/Kip (Meat/Chicken), Babyvoeding (Baby Cereals), Taarten (Cake), Groentes (Tendon/Bean), Soep (Soup), Pap (Congee).

De kooktijden zijn reeds vooraf ingesteld voor een gemakkelijke en snelle bereiding.

De kooktijden kunnen ook naar wens worden ingesteld.

Controleer de houdbaarheidsdatum van de ingrediënten. Het gebruik van ingrediënten die over de houdbaarheidsdatum zijn is gevaarlijk voor de gezondheid en de gewenste resultaten zullen niet worden bereikt.

Meet de ingrediënten goed af overeenkomstig de recepten. Afhankelijk van de verkregen resultaten kunt u kleine wijzigingen aanbrengen om volledig aan uw smaak aangepaste resultaten te verkrijgen. Wanneer u voor het eerst een recept bereidt raden wij u aan de in het recept aangegeven hoeveelheden aan te houden.

Vergeet niet dat met ingrediënten op kamertemperatuur de beste resultaten worden verkregen.

PRESET (TIMER)

- Indien u uw **Starlyf® Pressure Cooker** wilt programmeren zodat hij later begint te koken, dan kunt u dit doen met de timer (Q).

- De kooktijd kan tot 24 uur worden geprogrammeerd.

- Verwijder de schaal en plaats hem op een vlakke en stabiele ondergrond.

- Bereid de etenswaren die u wilt koken voor en plaats de schaal weer in het apparaat.

- Sluit de deksel (2) af door hem tegen de wijsers van de klok in te draaien.

- Zorg ervoor dat het drukregelventiel (3) in de stand "airtight" (druk behouden) staat.

- Steek de stekker in het stopcontact.

- Op het LED-scherm verschijnt "00:00"

- Druk op de timerknop (Preset)

- Het LED-scherm geeft "00:30" aan. Dat betekent dat de bereiding na 30 minuten begint.

- Bij elke druk op de timerknop (Preset) wordt de periode met 30 minuten verlengd. U kunt **Starlyf® Pressure Cooker** zo instellen zodat hij na 30 minuten en maximaal na 24 uur begint te koken.

- Bij het bereiken van het maximum van 24 uur begint de instelling weer bij 00:00. Na het programmeren van **Starlyf® Pressure Cooker** kiest u het gewenste menu of stelt u de kooktijd in.

Bijvoorbeeld:

- Wanneer u wilt dat **Starlyf® Pressure Cooker** na 3 uur automatisch begint te werken:

o Druk op de timerknop (Preset) totdat op het LED-scherm "03:00" verschijnt.

o Na het instellen van het aanvangstijdstip kiest u het gewenste menu.

o Kies een van de 8 vooraf ingestelde menu's en de intensiteit van de bereiding.

o Het betreffende lampje gaat branden.

o Hierna begint **Starlyf® Pressure Cooker** met het aftellen van de 3 uren.

o **Starlyf® Pressure Cooker** begint te werken.

o Wanneer de bereiding voltooid is klinkt er een pieptoon en treedt de functie Warmhouden (Keep Warm) automatisch in werking.

o Op het LED-scherm verschijnt "bb" gedurende deze cyclus en het betreffende lampje gaat branden.

o **Opmerking:** De stoomaflaat duurt ongeveer 10-15 minuten.

WARMHOUDEN/ANNULEREN

- Met deze functie kan het voedsel na het beëindigen van de bereiding warm worden gehouden.

- Om de smaak en de uiterlijke verschijning van het voedsel optimaal te houden wordt aangeraden deze functie niet langer dan 4 uur te laten duren.

- Wanneer de optie Warmhouden langer dan 4 uur in werking is kunnen er veranderingen in de smaak en het uiterlijk van

Onregelmatigheden

De deksel sluit niet op de juiste wijze.

Oorzaken

De rubberen sluitring is niet goed bevestigd.

Oplossingen

Zorg ervoor dat de rubberen sluitring goed bevestigd is in de onderzijde van de deksel.

Lucht of stoom ontsnappen van onder de deksel.

De rubberen sluitring is niet goed bevestigd.
Voedselresten in de rubberen sluitring.
De deksel zit niet goed dicht.
Het drukniveau binnen het product is abnormaal en er komt stoom uit het ventiel.

Zorg ervoor dat de rubberen sluitring goed bevestigd is in de onderzijde van de deksel.
Zorg ervoor dat de sluitring schoon is.
Zorg ervoor dat de deksel goed sluit.
Contact opnemen met de technische dienst.

Er ontsnapt lucht of stoom uit het drijvende ventiel.

Voedselresten in de rubberen sluitring.
De rubberen sluitring is defect.

Reinig de rubberen sluitring.
De rubberen sluitring vervangen. Contact opnemen met de technische dienst.

Het drukregelventiel komt niet naar boven nadat het apparaat stoom vrij laat komen.

Weinig voedsel en/of water.
De deksel of het drukregelventiel vertonen defecten.

Zorg ervoor dat voldoende voedsel en/of water aanwezig is.
Contact opnemen met de technische dienst.

Het scherm geeft E1 weer
Het scherm geeft E2 weer
Het scherm geeft E3 weer
Het scherm geeft E4 weer

Kortsluiting
Beschadigde sensor
Te hoge temperatuur
De drukregelaar is defect

Contact opnemen met de technische dienst.
Contact opnemen met de technische dienst.
Wacht tot de pan is afgekoeld.
Contact opnemen met de technische dienst.

het voedsel optreden.

- De functie Warmhouden kan na het beëindigen van de bereiding handmatig of automatisch worden ingeschakeld.

- De functie Warmhouden wordt niet automatisch uitgeschakeld.

Wanneer u wilt dat **Starlyf® Pressure Cooker** naar de modus Warmhouden gaat:

- o Bereid de etenswaren die u wilt koken voor en plaats de schaal weer in het apparaat.
- o Sluit de deksel (2) af door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- o Zorg ervoor dat het drukregelventiel (3) in de stand "airtight" (druk behouden) staat.
- o Steek de stekker in het stopcontact.
- o Op het LED-scherm verschijnt "00:00"
- o Druk op de knop Warmhouden/Annuleren (Warm/Cancel).
- o Het betreffende lampje gaat branden en op het scherm verschijnt "bb".
- o Wij raden u aan het drukregelventiel in de stand "exhaust" (stoom aflaten) te houden, aangezien u het voedsel alleen warm wilt houden.
- o **Starlyf® Pressure Cooker** begint het voedsel warm te houden.
- o Om dit proces te annuleren drukt u op de knop Warmhouden/Annuleren. Het betreffende lampje gaat uit.

STOOM AFLATEN

- Laat de stoom uit de pan ontsnappen en wacht tot de druk op natuurlijke wijze is verdwenen voordat u de deksel opent.
- Wanneer de methode van decompressie wordt gebruikt draai dan niet aan de drukregelventiel na het koken.
- 10-20 minuten na afloop van het kookproces kunt u het drukregelventiel rechtsom of linksom draaien.
- Wanneer bij het draaien geen stoom via het drukregelventiel ontsnapt dan betekent dit dat er binnenin de pan geen druk is.
- Om de druk op een snelle manier te verlagen draait u het drukregelventiel naar de stand "exhaust".
- Belangrijk: Gebruik ovenwanten of een pannenlap wanneer u de druk vrij laat komen. Houd uw handen en gezicht op afstand van de drukuitlaat wanneer het drukregelventiel in de stand "exhaust" staat.

REINIGING

- Trek na het beëindigen van een programma de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u met het reinigen begint.
- Het wordt aanbevolen **Starlyf® Pressure Cooker** regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat niet onder druk staat en volledig afgekoeld is voordat u het reinigt.
- Verwijder de wateropvang (12) en reinig en droog hem.
- Reinig de deksel met een vochtige doek alsmede de rubberen sluitring, de drukregelaar en het filter. Maak ze daarna droog.
- Alle onderdelen kunnen met afwasmiddel en water of in de vaatwasmachine worden gewassen, met uitzondering van het elektrische gedeelte en het snoer. Spoel de onderdelen altijd na om zeepresten te verwijderen.

Reiniging van de buitenzijde van de deksel en de behuizing:

- Reinig deze met een vochtige doek en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte en droge doek om het controlepaneel te reinigen.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten in de stoomuitlaat achterblijven.

Reiniging van de binnenzijde van **Starlyf® Pressure Cooker**:

- Verwijder de schaal (6) uit het apparaat. Reinig hem vervolgens met een vochtige met enkele druppels

afwasmiddel geïmpregneerde doek en droog hem daarna af.

- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure PH-factor, bleekmiddelen of schuurmiddelen voor het reinigen van **Starlyf® Pressure Cooker**.

- Voor het reinigen van het verwarmingselement (15):

- o Verwijder de schaal (6).
- o Reinig het verwarmingselement (15) met een vochtige doek.

- Voor het reinigen van de rubberen sluitring (9):

- o Dompel hem onder in warm water en reinig hem met een spons.

Reiniging van de accessoires:

- Lepel en maatbeker: onderdompelen in water en met een spons reinigen.

BELANGRIJK: giet nooit water direct in uw **Starlyf® Pressure Cooker** en plaats hem niet onder de kraan. Gebruik ook geen bijtende middelen of andere schuurmiddelen.

- De onderstaande onderdelen kunnen worden gereinigd in een warm sopje of in de vaatwasmachine (licht wasprogramma):

- o Schaal.
- o Maatbeker
- o Lepel

- Zorg ervoor dat **Starlyf® Pressure Cooker** volledig droog is voordat u hem opbergt.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

- Raadpleeg onderstaande tabel wanneer de drukpan niet correct functioneert. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice.

In geval van storing, contact opnemen met de technische dienst. Probeer het product niet te demonteren of te repareren. Dat is gevaarlijk.

Afvoeren van het materiaal



Het symbool van een container op wielen met een kruis erdoorheen geeft aan dat u zich dient te informeren over hoe dit soort producten volgens de plaatselijke voorschriften afgevoerd wordt.

Voer dit product niet met het gewone huisvuil af. U dient het volgens de desbetreffende plaatselijke voorschriften af te voeren.

Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die een zeer schadelijk effect op het milieu of de menselijke gezondheid hebben en dienen op een passende wijze gerecycled te worden.

Garantie: Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de Richtlijn voor Elektromagnetische Compatibiliteit 2014/30/EU en de Richtlijn 2011/65/EU voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.

Starlyf® Pressure Cooker
Vermogen: 800 W
Spanning: 220-240 V~
Frequentie: 50/60 Hz



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34. 8ª planta
08950 Esplugas de Llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garennne
CS 90021 SHOUEX L'AUMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Edewechter Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia

Best Direct B.V.
Thermiekstraat 1, 6361 HB NUTH
THE NETHERLANDS
www.bestdirect.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com

Made in China
Fabricado en China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China
Made in Cina
Fabricado na China
Vervaardig in China

