

mellerware®

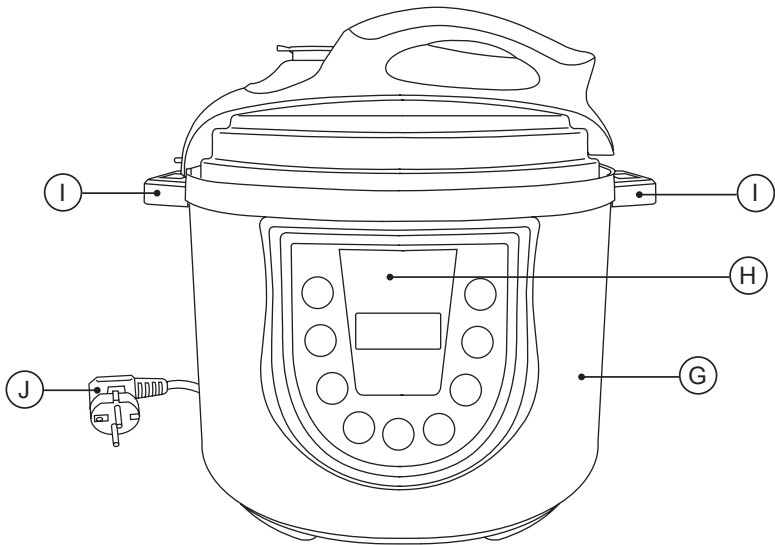
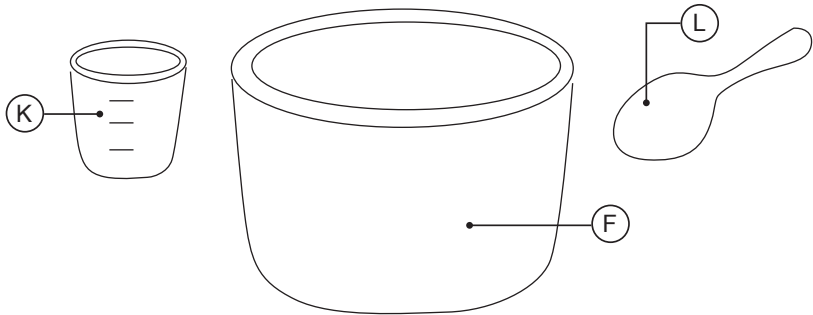
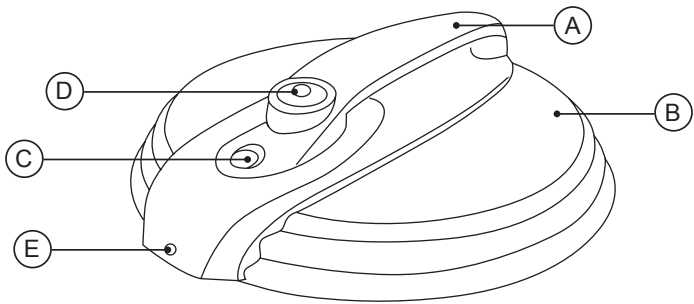
Juno

Electric pressure cooker
Olla a presión eléctrica
Elektrische Drukkoker
Autocuiseur électrique
Panela de pressão elétrica
Elektrischer Schnellkochtopf
Pentola a pressione elettrica

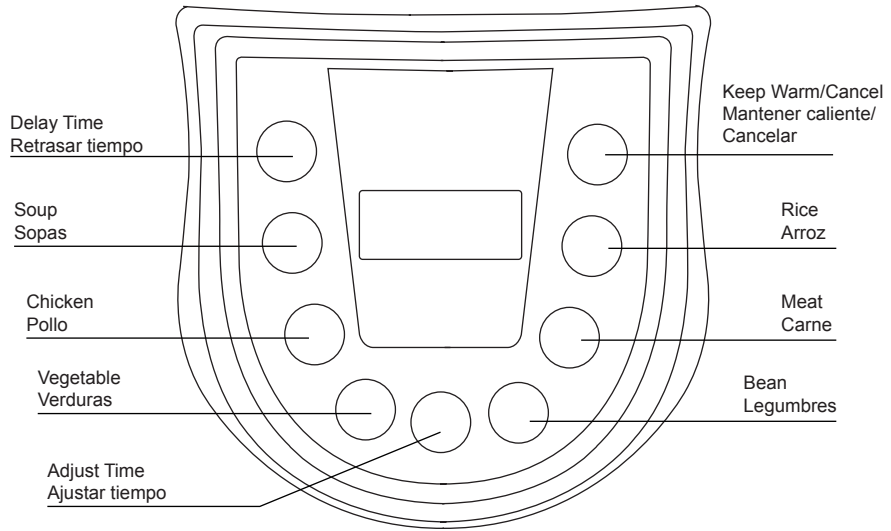
900W



**INSTRUCTIONS MANUAL AND RECIPE BOOK
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS**



Functions control panel (H)
Funciones panel de control



English

Electric Pressure Cooker JUNO


Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a Mellerware brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- The appliance container shall be opened safely and must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.

- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Do not clip or crease the power cord.
- Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- The appliance must be used and placed on a flat, stable surface.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.

- Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).
- Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

USE AND CARE:

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not switch the appliance on without water.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store the appliance if it is still hot.

SERVICE:

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

DESCRIPTION

- A Handle
- B Lid
- C Float valve
- D Steam vent valve
- E Auto bolt
- F Cooking pot
- G External cover
- H Control Panel
- I Handles of the cooker
- J Removable power cable
- K Measuring cup
- L Spoon

CONTROL PANEL FUNCTIONS (H)

- Delay Time
- Soup
- Chicken
- Vegetable
- Adjust Time
- Bean
- Meat
- Rice
- Keep Warm/Cancel

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

USE:

- Extend the cable completely before plugging it in.
- Connect the cable to the pressure cooker.
- Connect the appliance to the mains.
- Remove the cooking pot, add the ingredients (never fill the cooking pot more than 80% of its capacity).
- Insert the cooking pot into the appliance ensuring the external surface is dry and clean.
- Turn the cooking pot slightly once inside the appliance to ensure even contact with the cooking plate.

- Check that the sealing ring is correctly in place on the lid.
- Place the lid on the appliance in the "Open" position, then turn it following the arrow direction to the "Close" position. Ensure that the lid is correctly closed.
- Choose the kind of food to cook from the control panel.

Kind of food	Preset cooking time	Minimum adjustable	Maximum adjustable
Soup	25 min	10 min	40 min
Chicken	15 min	12 min	30 min
Vegetable	8 min	5 min	15 min
Bean	30 min	10 min	60 min
Meat	20 min	10 min	30 min
Rice	12 min	8 min	18 min

- NOTE: please note that all cooking times are just a guideline.
- Before cooking meat in the pressure cooker, it is important that the meat is sealed/browned first.
- Cook meat slightly in a frying pan before starting the pressure cooking process. Make sure that meat is only slightly browned on the outside and still raw on the inside.
- The appliance will take a few minutes to build up pressure, once the required pressure is reached, the time will begin to count down.
- The cooking time is indicated with a "P" followed by the remaining cooking time. i.e. "P.15" for chicken.
- The cooking time is adjustable in increments of 1 minute between 3-60 minutes, depending on the function selected.
- IMPORTANT: ensure that the steam vent valve is in the "SEAL" position before the appliance starts the cooking process otherwise the appliance will not be able to build up the pressure.

DELAY TIME FUNCTION

- The appliance has a delay timer to start cooking at a later stage.
- Set your timer after you have selected the desired cooking function.
- The delay timer can be adjusted in increments of 30 minutes. The maximum delay time is 24 hours.
- Press the delay timer button once for every 30 minutes to delay the cooking process. The delay time will be displayed on the screen.

- To set a 90 minutes delay time, press the button three times.

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

- This function allows cancelling the cooking process at any moment.
- After cooking the appliance will automatically engage the "Keep Warm" function and the letters "bb" will be displayed on the screen.
- The button can be pressed to cancel keep warm function.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Allow the appliance to cool down before the pressure is released, especially when cooking liquid foods like soup or porridge.
- Once the appliance has completed the cooking cycle and before remove the lid, turn the pressure release valve to the "VENT" position as indicated by the label on the lid.
- Ensure that your face and hands are away from the opening of the pressure release valve to ensure that you do not get burnt or injured. The steam is very hot therefore extreme caution must be required when steam is being released.
- Unplug the appliance from the mains.
- Once all the pressure has been released and there is no longer any steam escaping from the pressure release valve, the lid can be turned in the direction of the arrow.
- Use an oven glove when removing the lid to reduce the chance of being burnt by steam.
- Clean the appliance.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- The following pieces may be washed with warm water and a mild detergent:
- Cooking pot.
- Measuring cup.

- Spoon.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

WARRANTY AND TECHNICAL FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended; take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services. You can find the closest one by accessing the following web link: www.mellerware-home.com

You can also request related information by contacting us. You can download this instruction manual and its updates at www.mellerware-home.com

Español

Olla de presión eléctrica JUNO


Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca Mellerware.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser usado por clientes en entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, tampoco en casas rurales, zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Los conductos en el regulador de presión que permiten el escape de vapor deben revisarse regularmente para asegurarse de que no estén bloqueados.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- El contenedor del aparato debe abrirse de manera segura y no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el

aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede colgando de la mesa o quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- El aparato debe utilizarse y colocarse sobre una superficie plana y estable.

- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y si está dañado, el aparato no tiene que usarse.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No poner el aparato en marcha sin agua.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover el aparato mientras está en uso.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.

- No guardar el aparato si todavía está caliente.

SERVICIO:

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

DESCRIPCIÓN

- A Asas
- B Tapa
- C Válvula flotante
- D Válvula de liberación del vapor
- E Tornillo automático
- F Olla interior
- G Cubierta exterior
- H Panel de control
- I Asas de la olla
- J Cable de alimentación extraíble
- K Vaso medidor
- L Cuchara

FUNCIONES PANEL DE CONTROL (H)

Retrasar tiempo

Sopas

Pollo

Verduras

Ajustar tiempo

Legumbres

Carne

Arroz

Mantener caliente/Cancelar

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.

- Conectar el cable de alimentación a la olla de presión.

- Enchufar el aparato a la red eléctrica.

- Retire la olla interior, añada los ingredientes (nunca supere el 80% de la capacidad total de la olla).

- Inserte la olla en el aparato asegurando que la superficie externa de la olla esté seca y limpia.

- Asegure que la olla está bien colocada para un contacto uniforme con la placa de cocción.

- Revise que el anillo de sellado de la tapa está bien colocado.

- Coloque la tapa del aparato en la posición "Open", y gire en sentido que indica la flecha hasta la posición "Close". Asegúrese que la tapa esté bien cerrada.

- Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar del panel de control.

Tipo de alimento	Tiempo de cocción predeterminado	Ajustable Mínimo	Ajustable Máximo
Sopa	25 min	10 min	40 min
Pollo	15 min	12 min	30 min
Vegetales	8 min	5 min	15 min
Legumbres	30 min	10 min	60 min
Carne	20 min	10 min	30 min
Arroz	12 min	8 min	18 min

- NOTA: tener en cuenta que los tiempos de cocción son una pauta orientativa.

- Antes de cocinar carne en la olla a presión, es importante que esta se selle/dore primero.

- Cocine ligeramente la carne en una sartén antes de iniciar el proceso de cocción a presión. Asegúrese que la carne esté ligeramente dorada en el exterior y cruda por dentro.

- El aparato tardará unos minutos en acumular presión, cuando se alcance la presión requerida el tiempo empezará a descontar.

- El tiempo de cocción se indica con una "P" seguido del tiempo de cocción restante. Por ejemplo, P.15 para el pollo.

- El tiempo de cocción es ajustable en incrementos de 1 minuto entre 3 – 60 minutos, dependiendo de la función seleccionada.

- IMPORTANTE: Asegúrese que la válvula de liberación del vapor esté en la posición "SEAL/SELLAR", antes de que el aparato comience el proceso de cocción, de lo contrario el aparato no podrá aumentar la presión.

FUNCIÓN DELAY TIME:

- El aparato tiene la función para retrasar el tiempo de cocción hasta que se desee.
- Ajuste el temporizador después de seleccionar la función de cocción deseada.
- Esta función se puede ajustar en incrementos de 30 minutos, con un máximo de 24 horas.
- Presione la función cada vez que desee retardar el tiempo 30 minutos. El tiempo de retraso se mostrará en la pantalla.
- Si quiere retrasar el tiempo 90 minutos, presione el botón 3 veces seguidas.

FUNCIÓN KEEP WARM/CANCEL:

- Esta función permite cancelar la cocción en cualquier momento.
- Después de cocinar, el aparato se activará automáticamente en la función "Keep Warm". En la pantalla se mostrará las letras "bb"
- Si desea cancelar la función "Keep Warm", presione el botón "Cancel".

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Dejar que el aparato se enfríe antes de liberar la presión, especialmente al cocinar alimentos líquidos como sopas.
- Una vez, el aparato complete el tiempo de cocción y antes de abrir la tapa, gire la válvula de liberación de presión a la posición "VENT/ VENTILAR" en la dirección que indica la etiqueta.
- Mantenga su cara y manos lejos de la apertura de la válvula para evitar quemaduras o daños. El vapor saldrá muy caliente, tenga extrema precaución cuando se libera el vapor.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Una vez se ha liberado toda la presión y no sale vapor de la válvula, retire la tapa girando en sentido que indica la flecha.
- Use un guante de horno para retirar la tapa y evitar posibles quemaduras por el vapor.
- Limpiar el aparato.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa:
- Olla interior.
- Vaso medidor.
- Cuchara.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales. Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: www.mellerware-home.com

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual. Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en www.mellerware-home.com

Afrikaans

Elektriese Drukkoker JUNO

Geagte kliënt,

Baie dankie vir die keuse om 'n Mellerware handelsmerkprodukt te koop.

Danksy sy tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit die strengste kwaliteitstandaarde oorskry, kan 'n ten volle bevredigende gebruik en lang produklewe verseker word.

Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en daarna op te let kan lei tot 'n ongeluk.

VEILIGHEIDSADVIES EN WAARSKUWINGS

- Maak al die dele van die produk wat met voedsel in aanraking sal kom skoon soos aangedui in die skoonmaakafdeling.
- Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om gaste in gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motelle en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaashuise, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.
- Hierdie toestel kan gebruik word deur mense met beperkte fisiese, sensoriese of verstandelik vermoëns of 'n gebrek aan ondervinding en kennis indien hulle op 'n veilige manier begeleiding of instruksies aangaan-

de die gebruik van die toestel gegee is en die gevare wat daarby betrokke is, verstaan.

- Hierdie toestel moet nie deur kinders gebruik word nie. Hou die toestel en sy koord buite die bereik van kinders.
- Hierdie toestel is nie 'n speelgoed nie. Daar moet oor kinders toesig gehou word om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.



- Die temperatuur van die toeganklike oppervlaktes mag hoog wees wanneer die toestel gebruik word.
- Die buise in die drukreguleerder wat die ontsnap van stoom toelaat, moet gereeld nagegaan word om te verseker dat hulle nie geblokkeer word nie.
- Moet nooit die apparaat in water of enige ander vloeistof onderdompel of onder vloeibare water plaas nie.
- Die toestelhouer moet veilig oopgemaak word en moet nie oopgemaak word totdat die druk voldoende verminder is nie.
- As die aansluiting tot die hoofkragleiding beskadig is, moet dit vervang word; neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese diens. Moenie probeer om die toestel self te monteer of te herstel om 'n gevaar te vermy nie.

- Maak seker dat die spanning wat op die graderingsetiket aangedui is, ooreenstem met die hoofstroom voordat u die toestel aansluit.
- Sluit die toestel aan op 'n basis met 'n aardkrag wat ten minste 10 ampère behels.
- Die kragprop van die toestel moet behoorlik in die hoofkragpunt pas. Moenie die kragprop verander nie. Moenie kragproptoevoer gebruik nie.
- Moenie die kragkoord dwing nie. Moet nooit die kragtoevoer gebruik om die toestel op te tel, te dra of die toestel se krag uit te prop nie.
- Moet nie die toevoerkabel om die toestel draai nie.
- Moet nie die kragtoevoer sny of vou nie.
- Moenie toelaat dat die kragtoevoer in aanraking kom met die warm oppervlaktes van die toestel nie.
- Moenie toelaat dat die kragtoevoer hang of met die warm oppervlaktes van die toestel in aanraking kom nie.
- Kontroleer die toestand van die kragkoord. Beskadigde of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.
- Moenie die kragprop met nat hande aanraak nie.
- Moenie die toestel gebruik as die kabel of kragprop beskadig is nie.
- As enige van die toebehorevoerings breek, skakel die toestel onmiddellik uit die kragtoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
- Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het nie, as daar tekens van beskadiging is of as dit lek is.
- Hou die werksarea skoon en goed belig. Rommerige en donker gebiede nooi ongelukke uit.
- Moenie die toestel op warm oppervlaktes plaas nie, soos kookplate, gasbranders, oonde of soortgelyke items nie.
- Die toestel moet gebruik word en op 'n plat, stabiele oppervlak geplaas word.
- Plaas die apparaat op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is vir die weerstaan van hoë temperature en weg van ander hittebronne en kontak met water.
- Die toestel is nie geskik om buitekant te gebruik nie.
- Die toevoerkabel moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die kabel beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.

- Moet nie die toestel buite gebruik of stoor nie.
- Moenie die toestel in die reën uitlaat of aan vog blootstel nie. As water in die toestel kom, sal dit die risiko van elektriese skok verhoog.
- Moenie die toestel gebruik in die geval van persone wat ongevoelig is vir hitte nie (die toestel het verhitte oppervlakke).
- Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.
- Moet nie aan metaaldele of die liggaam raak wanneer dit in werking is nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.

GEBRUIK EN VERSORG:

- Rol die toestel se kragkabel heeltemal uit voordat gebruik word.
 - Moenie die toestel gebruik as die toebehore nie behoorlik toegerus is nie.
 - Moenie die toestel gebruik as die toebehore wat daaraan geheg is, gebrekkig is nie. Vervang dit dadelik.
 - Moenie die toestel aanskakel sonder water nie.
 - Moenie die toestel gebruik as die aan/af skakelaar nie werk nie.
 - Moenie die toestel beweeg terwyl dit in gebruik is nie.
 - Gebruik die handvatsel/s, om dit vas te vat, te vang of te beweeg.
 - Moenie die toestel gebruik as dit ontstaan en moenie dit omtiep nie.
 - Moenie die toestel oorskakel terwyl dit in gebruik is nie of aan die kragtoevoer gekoppel is.
 - Om die kleefvrye behandeling in goeie toestand te hou, moet nie metaal of toestelle met punte daarop gebruik nie.
 - Moenie die werkvermoë van die toestel forseer nie.
 - Skakel die toestel uit die kragtoevoer wanneer dit nie gebruik word nie en voordat u enige skoonmaakwerk onderneem.
 - Berg hierdie toestel buite bereik van kinders en/of persone met fisiese, sensoriese of verlaagde verstand of 'n gebrek aan ondervinding en kennis.
 - Moenie die toestel stoor as dit nog warm is nie.
- ### **DIENS:**
- Enige misbruik of versuim om die gebruiksaanwysings te volg, maak die waarborg en

die aanspreeklikheid van die vervaardiger ongeldig.

BESKRYWING

- 'N Handvatsetel
- B Deksel
- C Dobbertjie
- D Stoomuitlaatklep
- E Outomatiese bout
- F Kookpot
- G Eksterne omslag
- H Beheerpaneel
- Ek Handvatsels van die koker
- J Verwyderbare kragkabel
- K Meetbeker
- L Lepel

BEHEERPANEELFUNKSIES (H)

Vertragingstyd

Sop

Hoender

Groente

Pas tyd aan

Boontjies

Vleis

Rys

Hou Warm/Kanselleer

INSTRUKSIES VIR GEBRUIK

VOOR GEBRUIK:

- Maak seker dat alle produkte se verpakking verwyder is.
- Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak die dele skoon wat met voedsel in aanraking kom soos op die skoonmaakafdeling beskryf.

GEBRUIK:

- Rol die kabel heeltemal uit voordat u dit inprop.
- Konnekteer die kabel aan die drukkoker.
- Konnekteer die toestel aan die hoofkragtoevoer.
- Verwyder die kookpot, voeg die bestanddele by (vul nooit die kookpot meer as 80% van sy kapasiteit nie).

- Plaas die kookpot in die toestel sodat die eksterne oppervlak droog en skoon is.
- Draai die kookpot effens een keer in die toestel om kontak met die kookplaat te verseker.
- Kontroleer of die seëlring korrek op die deksel is.
- Plaas die lif op die toestel in die "Oop"-posisie en draai dit na die "Naby"-posisie. Maak seker dat die deksel behoorlik toe is.
- Kies die soort kos om van die beheerpaneel te kook.

Soort kos	Vorbereide gaarmaaktyd	Minimum verstelbaar	Maksimum verstelbaar
Sop	25 min	10 min	40 min
Hoender	15 min	12 min	30 min
Groente	8 min	5 min	15 min
Boontjies	30 min	10 min	60 min
Vleis	20 min	10 min	30 min
Rys	12 min	8 min	18 min

- LET WEL: Let asseblief daarop dat al die kooktye slegs 'n riglyn is.
- Voordat vleis in die drukkoker gekook word, is dit belangrik dat die vleis eers verseël/bruin is.
- Kook vleis liggies in 'n braaipan voordat u die kookproses begin. Maak seker dat vleis net effens bruin is aan die buitekant en nog rou aan die binnekant.
- Die toestel sal 'n paar minute neem om druk op te bou. Sodra die vereiste druk bereik is, sal die tyd afneem.
- Die kooktyd word aangedui met 'n "P" gevolg deur die oorblywende kooktyd, d.w.s. "P.15" vir hoender.
- Die kooktyd is verstelbaar in inkremente van 1 minuut tussen 3-60 minute, afhangende van die funksie wat vereis word.
- BELANGRIK: Maak seker dat die stoomuitlaatklep in die "SEAL" posisie is voordat die toestel die kookproses begin, anders sal die toestel nie die druk kan opbou nie.

VERTRAGING TYD FUNKSIE

- Die toestel het 'n vertragingstydperk om later te begin kook.
- Stel jou tyd in nadat jy die gewenste kookfunksie gekies het.
- Die vertragingstyd kan aangepas word in inkre-

mente van 30 minute. Die maksimum vertragingstyd is 24 uur.

- Druk die vertragingknop een keer elke 30 minute om die kookproses te vertraag. Die vertragingstyd sal op die skerm vertoon word.
- Om 'n vertragingstyd van 90 minute in te stel, druk die knoppie drie keer.

HOU WARM/KANSELLEER FUNKSIE

- Met hierdie funksie kan die kookproses op enige tydstop gekanselleer word.
- Na die kookproses gaan die toestel outomaties na die "Keep Warm"-funksie en die letters "bb" sal op die skerm vertoon word.
- Die knoppie kan gedruk word om die hou warmhoufunksie te kanselleer.

SODRA U DIE TOESTEL KLAAR GEBRUIK HET:

- Laat die toestel afkoel voordat die druk vrygestel word, veral wanneer vloeibare voedsel soos sop of pap gekook word.
- Sodra die toestel die kooksiklus voltooi het en voordat die deksel verwyder word, draai die drukklep na die "VENT"-posisie soos aangedui met die etiket op die deksel.
- Maak seker dat jou gesig en hande weg is van die opening van die drukafsluitingsklep om te verseker dat jy nie verbrand of beseer word nie. Die stoom is baie warm, daarom moet u uiters versigtig wees wanneer stoom vrygestel word.
- Trek die toestel uit die hoofkragtoevoer.
- Sodra al die druk vrygelaat is en daar nie meer stoom uit die drukvrystellingsklep ontsnap nie, kan die deksel in die rigting van die pyl gedraai word.
- Gebruik 'n oondhandskoen wanneer die deksel verwyder word om die kans te verminder om met stoom te verbrand.
- Maak die toestel skoon.

REINIGING

- Diskonnekteer die toestel uit die hoofkragtoevoer en laat dit afkoel voordat u enige skoonmaakwerk onderneem.
- Maak die toerusting skoon met 'n klam lap met 'n paar druppels opwasmiddel op en laat dan droog word.
- Moet nie oplosmiddels, of produkte met 'n suur of basis pH soos bleikmiddel of skuurprodukte

gebruik vir die skoonmaak van die toestel nie.

- Dit is raadsaam om gereeld die toestel skoon te maak en enige kosoorblyfsels te verwyder.
- Die volgende items mag met warm water en 'n ligte skoonmaakmiddel gewas word:
 - Kookpot.
 - Maatbeker.
 - Lepel.
- Droog dan al die dele af voor die toestel se montering en berging.

ANOMALIEË EN HERSTEL

- Neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese ondersteuningsdiens indien die produk beskadig is of ander probleme teenwoordig is. Moenie probeer om die apparaat self te moniteer of te herstel nie, aangesien dit gevaarlik kan wees.

WAARBORG EN TEGNIES

VIR EU-PRODUKWEERGAWES EN/OF AS DIT IN U LAND VERSOEK WORD:

EKOLOGIE EN HERWINBAARHEID VAN DIE PRODUK

- Die materiaal waarvan die verpakking van hierdie toestel bestaan, is ingesluit in 'n versameling-, klassifikasie- en herwinningstelsel. As u daarvan ontslae wil raak, gebruik toepaslike openbare herwinningsbakke vir elke tipe materiaal.
- Die produk bevat nie konsentrasies van stowwe of middels wat as skadelik vir die omgewing beskou kan word nie.



Hierdie simbool beteken dat as u van die produk ontslae wil raak sodra die werksleef tyd geëindig het; neem dit na 'n gemagtigde afval agent vir die selektiewe versameling van afval van elektriese en elektroniese toerusting (WEEE).

Hierdie toestel voldoen aan Riglyn 2014/35/EU betreffende Lae Spanning, Riglyn 2014/30/EU betreffende Elektro Magnetiese Aanpasbaarheid, Riglyn 2011/65/EU betreffende die beperkings van van die gebruik van sekere gevaarlike middels in elektriese en elektroniese toerusting en Riglyn 2009/125/EG betreffende die eko-ontwerp vereistes vir energieverwante produkte.

WAARBORG EN TEGNIESE BYSTAND

- Hierdie produk geniet die erkenning en beskerming van die wettige waarborg in ooreenstemming met huidige wetgewing. Om u regte of belange af te dwing, moet u na enige van ons amptelike tegniese bystandsdienste gaan. Jy kan die naaste een vind deur die volgende webskakel te besoek: www.mellerware-home.com
- U kan ook verwante inligting versoek deur ons te kontak. U kan hierdie handleiding aflaai en die opdaterings by www.mellerware-home.com

Français

Autocuiseur électrique JUNO


Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Mellerware.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.

CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel. - Cet appareil a été exclusivement conçu dans le cadre d'un usage privé et non pas pour une utilisation professionnelle ou industrielle. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par les clients d'établissements hôteliers tels que « bed and breakfasts », hôtels, motels et tout autre logement résidentiel, y compris les gîtes ruraux ou les aires de repos, ni espaces de cuisine destinés au personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience à condition de le faire sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et en ayant compris les risques qu'il comporte.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Les conduits du régulateur de pression permettant à la vapeur de s'échapper doivent être vérifiés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Le récipient de l'appareil doit être ouvert de manière sécurisée et jamais avant que la pres-

sion n'ait suffisamment diminué.

- Si la prise du secteur est abîmée, elle devra être remplacée par un Service d'Assistance Technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil en raison des risques que cela implique.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit être compatible avec la prise de courant de l'installation. Ne jamais modifier la prise de courant de l'appareil. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique ne se coince ou ne s'emmêle.
- Ne pas laisser le câble électrique entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas laisser le câble de connexion suspendu à la table ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Ne pas toucher la fiche de l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise sont endommagés.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se casse, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter toute décharge électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou en présence de fuites.
- Veiller à maintenir votre espace de travail

propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.

- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- L'appareil doit être utilisé et placé sur une surface plane et stable.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et d'éventuelles éclaboussures d'eau.
- Cet appareil n'est pas adapté à un usage extérieur.
- Le câble d'alimentation doit être examiné régulièrement à la recherche de signes de détérioration ; s'il est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- Les personnes insensibles à la chaleur doivent éviter d'utiliser cet appareil (puisque celui-ci présente des surfaces chauffantes).
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.
- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas bouger ou déplacer l'appareil durant son fonctionnement
- Utiliser les poignées pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.

- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.

ENTRETIEN :

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

DESCRIPTION

- A Poignée
- B Couvercle
- C Valve flottante
- D Valve de surpression
- E Vis automatique
- F Récipient interne
- G Couvercle extérieur
- H Panneau de commande
- I Poignées du cuiseur
- J Cordon d'alimentation amovible
- K Verre doseur
- L Cuillère

PANNEAU DE COMMANDES (H)

Delay Time – Minuterie pour départ retardé

Soup - Soupes

Chicken - Poulet

Vegetable - Légumes

Adjust Time - Réglage du temps

Bean - Légumineuses

Meat - Viande

Rice - Riz

Keep Warm/Cancel – Garder au chaud/Annuler

MODE D'EMPLOI

CONSIGNES PRÉALABLES :

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section de nettoyage.

UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Connecter le câble d'alimentation à l'autocuisseur.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Retirer le récipient intérieur, ajouter les ingrédients (ne jamais dépasser 80% de la capacité totale du récipient).
- Insérer le récipient dans l'appareil en s'assurant que la surface extérieure du récipient soit sèche et propre.
- S'assurer que le récipient soit bien placé pour un contact uniforme avec la plaque de cuisson.
- Vérifier que la bague d'étanchéité du couvercle soit dans la bonne position.
- Placer le couvercle de l'appareil sur « Open » (ouvert) et le tourner dans le sens indiqué par la flèche jusqu'à la position « Close » (fermé). Vérifier que le couvercle est bien refermé.
- Sélectionner le type d'aliment à cuire sur le panneau de commande.

Type de nourriture	Temps de cuisson prédéterminé	Minimum réglable	Maximum réglable
Soupe	25 min	10 min	40 min
Poulet	15 min	12 min	30 min
Légumes	8 min	5 min	15 min
Légumineuses	30 min	10 min	60 min
Viande	20 min	10 min	30 min
Riz	12 min	8 min	18 min

- NOTE : tenir compte du fait que les temps de cuisson sont indicatifs.
- Avant de faire cuire la viande dans l'autocuisseur, il est important qu'elle soit d'abord scellée/dorée.
- Cuire légèrement la viande dans une casserole avant de commencer le processus de

cuisson sous pression. S'assurer que la viande est légèrement dorée à l'extérieur et crue à l'intérieur.

- Il faudra quelques minutes à l'appareil pour accumuler de la pression. Lorsque la pression requise est atteinte, le temps de cuisson commencera le décompte.
- Le temps de cuisson est indiqué par un « P » suivi du temps de cuisson restant. Par exemple, P.15 pour le poulet.
- Le temps de cuisson est réglable par incréments de 1 minute de 3 à 60 minutes, en fonction de la fonction sélectionnée.
- **IMPORTANT** : S'assurer que la valve de dégagement de vapeur est en position « SEAL/SCELLER » avant que l'appareil ne commence le processus de cuisson, sinon l'appareil ne sera pas en mesure d'augmenter la pression.

FONCTION DELAY TIME :

- L'appareil dispose d'une fonction de minuterie permettant de programmer le départ de la cuisson jusqu'à quand vous souhaitez.
- Régler la minuterie après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée.
- Cette fonction peut être réglée par incréments de 30 minutes, avec un maximum de 24 heures.
- Appuyer sur la fonction autant de fois que vous la souhaitez pour différer le temps de démarrage de la cuisson de 30 minutes. Le temps sera affiché à l'écran.
- Pour différer le démarrage de la cuisson de 90 minutes, appuyer 3 fois de suite sur le bouton.

FONCTION KEEP WARM/CANCEL :

- Cette fonction permet d'annuler la cuisson à tout moment.
- Après la cuisson, l'appareil activera automatiquement la fonction « Keep Warm » (maintien au chaud). Les lettres « bb » s'afficheront à l'écran.
- Pour annuler la fonction « Keep Warm » (maintien au chaud), appuyer sur le bouton « Cancel » (annuler).

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Laisser l'appareil refroidir avant de relâcher la pression, en particulier lors de la cuisson d'aliments liquides tels que des soupes.
- Une fois le temps de cuisson écoulé et avant d'ouvrir le couvercle, tourner la valve de surpression sur « VENT/VENTILER » dans le sens indiqué sur l'étiquette.

- Garder le visage et les mains à l'écart de l'ouverture de la valve pour éviter toute brûlure ou dommage. La vapeur qui s'échappe de la valve est très chaude. Faire extrêmement attention lors de la libération de la vapeur.

- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Une fois toute la pression relâchée et que la vapeur ne s'échappe plus de la valve, retirer le couvercle en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.
- Utiliser un gant de four pour retirer le couvercle et éviter les brûlures dues à la vapeur.
- Nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Les pièces suivantes doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse :
 - Récipient interne.
 - Verre-doseur.
 - Cuillère.
- Veiller à bien sécher toutes les pièces avant de les monter ou de les ranger.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION :

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.

- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la Directive 2014/35/EC de Basse Tension, de même qu'à la Directive 2014/30/EC en matière de Compatibilité Électromagnétique, à la Directive 2011/65/EC relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la Directive 2009/125/EC sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés. Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : www.mellerware-home.com

Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant au numéro de téléphone figurant à la fin de ce manuel. Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur www.mellerware-home.com

Português

Panela de pressão elétrica JUNO

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um produto da marca Mellerware.


A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial. Não foi projetado para ser utilizado por hóspedes de estabelecimentos de alojamento do tipo “bed and breakfast”, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, incluindo casas rurais ou áreas de descanso para o pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais,

ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este acarreta.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode aumentar quando o aparelho está em funcionamento.
- Os orifícios do regulador de pressão que permitem a saída do vapor devem ser revistos com regularidade para garantir que não estão bloqueados.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- O recipiente do aparelho deve ser aberto de maneira segura e não deve ser aberto até que a pressão tenha diminuído o suficiente.
- Se a ligação à corrente estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica

autorizado. A fim de evitar o perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não enrole o cabo no aparelho.
- Não deixe que o cabo elétrico fique preso ou dobrado.
- Evite que o cabo entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Evite que o cabo elétrico entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Verifique o estado do cabo de elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Não utilize o aparelho se tiver o cabo elétrico ou a ficha danificados.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
- Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- Não coloque o aparelho em cima de superfícies quentes tais como placas elétricas, queimadores a gás, fornos, etc.
- O aparelho deve ser utilizado e colocado sobre uma superfície plana e estável.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
- Este aparelho não deve ser utilizado no exterior.

- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
- As pessoas insensíveis ao calor não devem utilizar o aparelho (já que este tem superfícies aquecidas).
- Não toque nas partes quentes do aparelho, uma vez que podem provocar queimaduras graves.
- Não toque nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que poderá provocar queimaduras.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não coloque o aparelho em funcionamento sem água.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Utilize a(s) pega(s) para segurar ou transportar o aparelho.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objectos de corte sobre o mesmo.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

SERVIÇO TÉCNICO:

- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

DESCRIÇÃO

- A Pegas
- B Tampa
- C Válvula de retenção
- D Válvula de libertação de vapor
- E Parafuso automático
- F Painel interior
- G Revestimento exterior
- H Painel de controlo
- I Pegas da panela
- J Cabo de alimentação amovível
- K Copo doseador
- L Colher

FUNÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO (H)

- Retardar tempo
- Sopas
- Frango
- Legumes
- Ajustar tempo
- Leguminosas
- Carne
- Arroz
- Manter quente/Cancelar

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o cabo de alimentação à panela de pressão.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Retire a panela interior e adicione os ingredien-

tes (nunca supere os 80% de capacidade total da panela).

- Torne a colocar a panela no aparelho, certificando-se de que a superfície externa da panela está seca e limpa.
- Verifique se a panela está bem colocada para um contacto uniforme com a placa de aquecimento.
- Verifique se o anel de vedação da tampa está bem colocado.
- Coloque a tampa do aparelho na posição "Open", e rode-a no sentido indicado pela seta até à posição "Close". Certifique-se de que a tampa está bem fechada.
- Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar no painel de controlo.

Tipo de alimento	Tempo de cozedura predeterminado	Ajuste Mínimo	Ajuste Máximo
Sopa	25 min	10 min	40 min
Frango	15 min	12 min	30 min
Legumes	8 min	5 min	15 min
Leguminosas	30 min	10 min	60 min
Carne	20 min	10 min	30 min
Arroz	12 min	8 min	18 min

- NOTA: ter em conta que os tempos de cozedura são tidos como orientação.
- Antes de cozinhar carne na panela de pressão, é importante que esta seja previamente selada/alourada.
- Cozinhe levemente a carne numa frigideira antes de iniciar o processo de cozedura a pressão. Certifique-se de que a carne está ligeiramente dourada no exterior e crua por dentro.
- O aparelho demora alguns minutos a acumular pressão, o tempo inicia a contagem decrescente quando alcançar a pressão pretendida.
- O tempo de cozedura é indicado com um "P" seguido do tempo de cozedura restante. Por exemplo, P.15 para frango.
- O tempo de cozedura é ajustável em incrementos de 1 minuto entre 3 – 60 minutos, dependendo da função selecionada.
- IMPORTANTE: Certifique-se de que a válvula de libertação de vapor está na posição "SEAL/SELAR", antes do aparelho iniciar o processo de cozedura, caso contrário, o aparelho não poderá aumentar a pressão.

FUNÇÃO DELAY TIME:

- O aparelho possui uma função para retardar o tempo de cozedura até ao tempo pretendido.
- Ajuste o temporizador após selecionar a função de cozedura desejada.
- Esta função pode ser ajustada em incrementos de 30 minutos, até um máximo de 24 horas.
- Prima a função de cada vez que retardar o tempo em 30 minutos. O tempo de retardamento é mostrado no visor.
- Se quiser retardar o tempo em 90 minutos, prima o botão 3 vezes seguidas.

FUNÇÃO KEEP WARM/CANCEL:

- Esta função permite cancelar a cozedura em qualquer instante.
- Após terminar de cozer, o aparelho ativa automaticamente a função "Keep Warm". Aparece no visor as letras "bb"
- Se desejar cancelar a função "Keep Warm", prima o botão "Cancel".

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Deixe o aparelho arrefecer antes de libertar a pressão, especialmente se cozinhar alimentos líquidos como sopas.
- Assim que o aparelho completar o tempo de cozedura e antes de abrir a tampa, rode a válvula de libertação de pressão para a posição "VENT/VENTILAR" na direção indicada na etiqueta.
- Mantenha a cara e as mãos afastados da abertura da válvula para evitar queimaduras ou danos pessoais. O vapor sai bastante quente, tenha bastante cuidado quando libertar o vapor.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Uma vez liberada toda a pressão e quando já não sair vapor pela válvula, retire a tampa rodando-a no sentido indicado pela seta.
- Utilize luvas de forno para retirar a tampa e evitar possíveis queimaduras devido ao vapor.
- Limpe o aparelho.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- As seguintes peças podem ser lavadas com água quente com detergente:
 - Panela interior.
 - Copo doseador.
 - Colher.
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal acarreta perigos.

PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO APLICÁVEL NO SEU PAÍS:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto possui reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços de assistência técnica oficiais. Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: www.mellerware-home.com

Pode também solicitar informação relacionada contactando-nos para o número de telefone que aparece no final deste manual. Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em www.mellerware-home.com

Deutsch

Elektrischer Schnellkochtopf JUNO

Sehr geehrte Kunden:

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in die Marke Mel-lerware.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.

RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für Gäste von Gasthäusern wie Bed and Breakfast, Hotels, Motels oder von sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie nicht für Landferienhäuser oder Personalräumen von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten konzipiert worden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderter physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und sein Netzkabel sind außer Reichweite von Kindern zu halten.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
-  Die zugänglichen Oberflächen können sehr heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Die Leitungen im Druckregler, die den Dampfaustritt erlauben, müssen regelmässig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasser-

hahn halten.

- Der Behälter des Geräts muss auf sichere Weise geöffnet werden und darf nicht geöffnet werden, bevor der Druck ausreichend nachgelassen hat.
- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zugelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Verbindungskabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen und standfesten Oberfläche aufgestellt und benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Schäden zu prüfen. Bei beschädigtem Kabel darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
- Die Heizteile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.
- Metallteile oder das Gerätegehäuse während des Betriebes nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Niemals das Gerät ohne Wasser einschalten.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.

- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den / die Griff/e, um das Gerät zu heben oder zu tragen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
- Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
- Um die antihaftbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Utensilien verwenden.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.

BETRIEB:

- Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

BEZEICHNUNG

- A Handgriffe
- B Deckel
- C Schwimmventil
- D Druckfreigabeventil
- E Automatische Schraube
- F Innerer Topf
- G Äussere Abdeckung
- H Bedienungspaneel
- I Topfgriffe
- J Herausnehmbares Netzkabel
- K Dosiergefäß
- L Löffel

BEDIENUNGSPANEEL (H)

Delay Time - Zeit verlängern

- Soup - Suppen
- Chicken - Hähnchen
- Vergetable - Gemüse
- Adjust Time - Zeit anpassen
- Bean - Hülsenfrüchte
- Meat - Fleisch
- Rice - Reis
- Keep Warm/Cancel - Warmhalten/Stornieren

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Das Netzkabel an den Schnellkochtopf anschliessen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Nehmen Sie den inneren Topf heraus, geben Sie die Zutaten hinein (überschreiten Sie nie 80% der Gesamtkapazität des Topfes).
- Geben Sie den Topf in das Gerät und stellen Sie dabei sicher, dass die Aussenseite des Topfes trocken und sauber ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig angebracht ist und so ein gleichmässiger Kontakt mit der Kochplatte hergestellt wird.
- Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring des Deckels richtig angebracht ist.
- Bringen Sie den Deckel des Geräts in die Position „Open“ und drehen Sie in die Richtung, die der Pfeil angibt, bis zur Position „Close“. Stellen Sie sicher, dass der Deckel gut verschlossen ist.
- Wählen Sie auf dem Bedienfeld das Lebensmittel aus, das Sie kochen werden.

Lebensmittel	Voreingestellte Kochzeit	Einstellbare Mindestkochzeit	Einstellbare Höchstkochzeit
Suppe	25 min	10 min	40 min
Hähnchen	15 min	12 min	30 min
Gemüse	8 min	5 min	15 min
Hülsenfrüchte	30 min	10 min	60 min
Fleisch	20 min	10 min	30 min
Reis	12 min	8 min	18 min

FUNKTION KEEP WARM/CANCEL:

- Diese Funktion erlaubt es, den Kochvorgang jederzeit anzuhalten.
- Nach dem Kochen aktiviert sich das Gerät automatisch in der Funktion „Keep Warm“. Auf dem Bildschirm werden die Buchstaben „bb“ angezeigt.
- Möchten Sie die Funktion „Keep Warm“ stornieren, drücken Sie die Taste „Cancel“.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- HINWEIS: Beachten Sie, dass die Kochzeiten zur Orientierung dienen.
- Bevor Sie Fleisch im Schnellkochtopf kochen, muss es unbedingt vorher angebraten/gebräunt werden.
- Braten Sie das Fleisch leicht in einer Pfanne an, bevor Sie den Schnellkochprozess beginnen. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch an der Aussenseite leicht gebräunt und innen noch roh ist.
- Das Gerät benötigt einige Minuten, um Druck aufzubauen, wenn der benötigte Druck erreicht wurde, beginnt die Zeit abzulaufen.
- Die Kochzeit wird mit einem „P“ angegeben, darauf folgt die verbleibende Kochzeit. Zum Beispiel P.15 für Hähnchen.
- Die Kochzeit ist in einminütigen Intervallen von 3 - 60 Minuten in Abhängigkeit der ausgewählten Funktion einstellbar.
- WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass sich das Druckfreigabeventil in der Position „SEAL/VERSIEGELN“ befindet, bevor das Gerät den Kochvorgang beginnt, sonst kann das Gerät keinen Druck aufbauen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Druck freigeben, besonders, wenn Sie flüssige Speisen wie Suppen kochen.
- Wenn das Gerät die Kochzeit erfüllt hat und bevor Sie den Deckel öffnen, drehen Sie das Druckfreigabeventil in die Position „VENT/VENTILIEREN“ in die Richtung, die das Etikett angibt.
- Halten Sie Gesicht und Hände von der Ventilöffnung fern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden. Der Dampf tritt sehr heiss aus, lassen Sie Vorsicht walten, wenn der Dampf freigegeben wird.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Nachdem der gesamte Druck freigegeben wurde und kein Dampf aus dem Ventil austritt, entfernen Sie den Deckel, indem Sie in die Pfeilrichtung drehen.
- Verwenden Sie den Ofenhandschuh, um den Deckel zu entfernen und mögliche Verbrennungen durch den Dampf zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät.

FUNKTION DELAY TIME:

- Das Gerät verfügt über diese Funktion, um die Kochzeit nach Wunsch zu verlängern.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, nachdem Sie die gewünschte Kochfunktion ausgewählt haben.
- Diese Funktion kann in 30-minütigen Intervallen angepasst werden, bis hin zu 24 Stunden.
- Drücken Sie die Funktion jedes Mal, wenn Sie die Zeit um 30 Minuten verlängern möchten. Die Zeitverlängerung wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Möchten Sie die Zeit um 90 Minuten verlängern, drücken Sie die Taste 3 mal hintereinander.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Folgende Teile sind für eine Reinigung in warmer Seifenlauge geeignet:

- Innerer Topf.
- Messbecher.
- Löffel.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

FÜR DIE EU-AUSFÜHRUNGEN DES PRODUKTS UND/ODER FÜR LÄNDER, IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN ANZUWENDEN SIND:

ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu

machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen. Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: www.mellerware-home.com

Sie können auch Informationen einholen, indem Sie uns unter der am Ende dieses Handbuchs angegebenen Telefonnummer anrufen. Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter www.mellerware-home.com

Italiano

Pentola a pressione elettrica JUNO


Egregio cliente,

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca Mellerware.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.

CONSIGLI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale. L'apparecchio è stato progettato per un uso esclusivamente domestico e non è destinato a un uso professionale e industriale. Non è adatto all'utilizzo da parte di ospiti di strutture ricettive, quali bed and breakfast, hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali, compresi agriturismi o aree di riposo per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio è idoneo per l'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
-  Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura delle superfici accessibili potrebbe arrivare ad essere elevata.
- I condotti del regolatore di pressione, che consentono la fuoriuscita del vapore, devono essere controllati regolarmente, per assicurarsi che non siano bloccati.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Il contenitore dell'apparecchio deve essere aperto in modo sicuro e solo quando la pressione

sia diminuita sufficientemente.

- Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla, rivolgendosi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Non lasciare che il cavo di connessione entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo di connessione penda dal tavolo o entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente, al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.

- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- L'apparecchio deve essere collocato e utilizzato su una superficie piana e stabile.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare segni di danneggiamento, nel qual caso non è consentito l'utilizzo dell'apparecchio.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le infiltrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio a persone insensibili al calore in quanto l'apparecchio possiede superfici riscaldate.
- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi scottature.
- Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio quando è in funzione, poiché sussiste il pericolo di gravi ustioni.

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio senza acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.

- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.

SERVIZIO:

- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

DESCRIZIONE

- A Maniglie
- B Coperchio
- C Valvola galleggiante
- D Valvola di sfogo del vapore
- E Vite automatica
- F Pentola interna
- G Rivestimento esterno
- H Pannello di controllo
- I Manici della pentola
- J Cavo di alimentazione estraibile
- K Bicchiera dosatore
- L Cucchiaino

PANNELLO DI CONTROLLO (H)

Tempo di ritardo

Minestre

Pollo

Verdure

Regolazione tempo

Legumi

Carne

Riso

Conserva calore/Cancello

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

USO:

- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare il cavo di alimentazione alla pentola a pressione.
- Collegare l'apparato alla rete elettrica.
- Rimuovere la pentola interna e aggiungere gli ingredienti (non superare mai l'80% della capacità totale della pentola).
- Inserire la pentola nell'apparecchio, assicurandosi che la superficie esterna della stessa sia asciutta e pulita.
- Assicurarsi che la pentola sia ben collocata, affinché il contatto con la piastra di cottura sia uniforme.
- Controllare che la guarnizione ad anello del coperchio sia ben posizionata.
- Posizionare il coperchio dell'apparecchio nella posizione "Open" e girare nel senso indicato dalla freccia fino a raggiungere la posizione "Close". Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.
- Selezionare sul pannello di controllo il tipo di alimento che si vuole cucinare.

Tipo di alimento	Tempo di cottura predeterminato	Regolabile Minimo	Regolabile Massimo
Minestra	25 min.	10 min.	40 min.
Pollo	15 min.	12 min.	30 min.
Verdure	8 min.	5 min.	15 min.
Legumi	30 min.	10 min.	60 min.
Carne	20 min.	10 min.	30 min.
Riso	12 min.	8 min.	18 min.

- **NOTA:** tenere presente che i tempi di cottura sono solo indicativi.
- Prima di cuocere la carne nella pentola a pressione, è importante dorarla.
- Cucinare leggermente la carne in una padella, prima di iniziare il procedimento di cottura a pressione. Assicurarsi che la carne sia leggermente dorata all'esterno e cruda all'interno.
- L'apparecchio tarderà alcuni minuti ad accumulare pressione e quando si raggiunga quella necessaria inizierà a scontare il tempo.

- Il tempo di cottura è indicato da una "P", alla quale segue il tempo di cottura rimanente. Ad esempio, P.15 per il pollo.
- Il tempo di cottura è regolabile da 3 a 60 minuti, con incrementi di 1 minuto, in base alla funzione selezionata.
- **IMPORTANTE:** Assicurarsi che la valvola di sfogo del vapore sia nella posizione "SEAL/ SIGILLATO", prima che l'apparecchio inizi il procedimento di cottura, altrimenti non potrà aumentare la pressione.

FUNZIONE DELAY TIME:

- L'apparecchio possiede una funzione per ritardare il tempo di cottura quanto si desidera.
- Regolare il timer dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata.
- Questa funzione si può regolare con incrementi di 30 minuti e fino a un massimo di 24 ore.
- Premere la funzione ogni volta che si desidera ritardare il tempo di 30 minuti. Il tempo di ritardo apparirà sul display.
- Se si vuole ritardare il tempo 90 minuti, premere il pulsante 3 volte consecutive.

FUNZIONE KEEP WARM/CANCEL:

- Questa funzione consente di cancellare la cottura in qualsiasi momento.
- Dopo aver terminato la cottura, l'apparecchio si attiverà automaticamente nella funzione "Keep Warm". Sul display appariranno le lettere "bb".
- Se si desidera cancellare la funzione "Keep Warm", premere il pulsante "Cancel".

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di far fuoriuscire la pressione, soprattutto quando si cucinano alimenti liquidi, come le minestre.
- Quando l'apparecchio abbia terminato il tempo di cottura, e prima di aprire il coperchio, girare la valvola di sfogo della pressione sulla posizione "VENT/VENTILARE", seguendo la direzione indicata sull'etichetta.
- Tenere il viso e le mani lontano dall'apertura della valvola, per evitare scottature o lesioni. Il vapore che fuoriesce è molto caldo, pertanto prestare la massima attenzione quando esce dalla valvola.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Dopo aver rilasciato tutta la pressione e quando già non esce più vapore dalla valvola, rimuovere il coperchio, girandolo nel senso indicato dalla freccia.

- Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio, onde evitare eventuali scottature a causa del vapore.
- Pulire l'apparecchio.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- I seguenti elementi si possono lavare con acqua calda saponosa:
 - Pentola interna.
 - Misurino dosatore.
 - Cucchiaino.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE DEL SUO PAESE DI ORIGINE:

PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/UE di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/UE di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/UE sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale, conformemente alla legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica. Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: www.mellerware-home.com

Può anche richiedere informazioni a tale riguardo mettendosi in contatto con noi tramite il numero di telefono che appare alla fine di questo manuale. Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da www.mellerware-home.com

Recipe book

CONTENTS

English

Beef stock	40	Fresh Vegetable Mélange	46
Chicken paprika	40	Wild Mushroom Risotto	47
Chicken Stock	41	Beef Stew (Sweet)	47
Fish Stock	41	Lemony Garlic Lamb Stew	48
Vegetable Stock	42	Herbed Pork Roast	48
Potato, Leek and Pea Soup (V)	42	Pork Chop and Potato	49
French Onion Soup	43	Chicken and Rice	49
Chickpea and Spinach Soup (V)	43	Chicken Curry	50
Spiced Chicken Soup	44	Lemon Chicken	50
Moroccan Lentil Soup (V)	44	Herb "Roasted" Chicken	51
Greek Tomato Soup	45	Coq Au Vin	51
Humus (V)	45	Spicy Chicken with Noodles	52
Pasta with tomato sauce	46	Chicken Fajitas	52

Beef stock

INGREDIENTS

Makes about 6 cups.

- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 900 g stewing beef, such as shanks, cut in 25 mm cubes
- 450 g beef bones
- 8 cups water
- 1 medium onion, coarsely chopped
- 1 large carrot, scraped and coarsely chopped
- 1 bay leaf
- Salt to taste
- 6 peppercorns or 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1 celery stalk, coarsely chopped
- 2 sprigs parsley
- 1/2 teaspoon thyme

METHOD

Brown the meat in a little oil in a pot or frying pan (the meat should still be raw in the middle). Remove and place on a platter. Drain off any excess fat. Add the meat and remaining ingredients to the pressure cooker. Lock the lid in place, select soup setting and adjust time (see below). When cooking is complete, remove the lid and strain by pouring it through a strainer which has been lined with a couple of layers of damp cheesecloth. Press with the back of a wooden spoon to extract as much liquid as possible. Cool, then refrigerate overnight and remove any congealed fat that has collected on the surface.

Suggested time: 40 minutes

Suggested setting: soup

Chicken paprika

INGREDIENTS

Serves 4

- 1 tablespoon olive oil
- 1.3-1.6 kg chicken, cut in serving pieces
- Salt and freshly ground pepper
- 1/2 teaspoon paprika
- 1/2 teaspoon marjoram
- 1/2 cup duck sauce
- 1/4 cup white wine
- 1/4 cup chicken stock

METHOD

Brown the chicken lightly in hot oil in a pot or frying pan before starting the cooking process (the meat should still be raw in the middle). Remove chicken and reserve on a warm platter. Sprinkle with salt, pepper, paprika and marjoram. Add the chicken to the pressure cooker, mix in the wine and stock. Arrange the chicken on top. Brush with duck sauce. Lock the lid in place and select the correct setting and adjust cooking time (see below). Once cooked, release pressure by opening the pressure valve and remove lid. Remove the chicken to a warm platter and serve, spooning sauce over the chicken.

Suggested time: 12 minutes

Suggested setting: chicken

Chicken Stock

INGREDIENTS

Makes about 6 cups

- 900 g chicken parts, primarily backs, but also including gizzards, necks, hearts and wings
- 1 medium onion, peeled and halved
- 1 celery stalk, cut into several pieces
- 1 large carrot, scraped and cut into several pieces
- 2 sprigs parsley
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1 teaspoon thyme
- 2 bay leaves
- Salt to taste
- 6 cups water

METHOD

Combine all ingredients in the pressure cooker. Lock the lid in place and adjust to suggested setting and time. Once cooked release pressure by opening the pressure valve, remove the lid and strain by pouring it through a strainer which has been lined with a couple of layers of damp cheesecloth, damp kitchen towel or damp paper towels. Press with the back of a wooden spoon to extract as much liquid as possible. Cool, then refrigerate overnight and remove any congealed fat that has collected on the surface.

Suggested time: 30 minutes

Suggested setting: soup

Fish Stock

INGREDIENTS

Makes about 6 cups

- 900 g fish and shellfish meat, bones, heads and shells
- 1 celery stalk, cut into several pieces
- 1 carrot, scraped and cut into several pieces
- 1 bay leaf
- 1 teaspoon thyme
- 4 peppercorns
- 2 sprigs parsley
- 1 onion, peeled and sliced
- Salt to taste
- 6 cups water

METHOD

Combine all ingredients in the pressure cooker. Lock the lid in place and set to suggested setting and adjust time (see below). Once finished release pressure by opening the pressure valve, remove the lid. Cool, then strain, and refrigerate or freeze until ready to use.

Suggested time: 25 minutes

Suggested setting: soup

Vegetable Stock

INGREDIENTS

Makes about 6 cups

- 8 cups boiling water
- 8 cups miscellaneous vegetables (see alongside), washed and coarsely chopped
- 2 medium onions, peeled and quartered
- 1 to 2 garlic cloves, chopped
- 3 carrots, cut into chunks
- 4 celery ribs, cut into chunks
- 1 to 2 parsnips, cut into chunks
- 2 bay leaves
- 3 to 4 sprigs parsley
- 2 sprigs of fresh thyme or oregano
- Salt to taste

METHOD

Add boiling water to the pressure cooker. Add all the ingredients, except salt. Lock the lid in place and set to suggested setting and adjust time. Once finished release pressure by opening pressure valve and remove the lid. Allow the stock to cool slightly, then strain, pressing the vegetables against the sides of the strainer to extract all of the liquid. Add salt if desired. Cool and refrigerate for up to 3 days, or freeze for up to 3 months. Suggested vegetables for stock: asparagus stalks, broccoli stalks, baby marrows, corn cobs, celery, parsnip, carrot, leek greens, peeled winter squash, peeled turnips, potatoes, sweet potatoes. Note: skins of potatoes, parsnip, carrots, onion, garlic may be included. Avoid using: turnip skins, waxed squash peels, cabbage, Brussel sprouts, green peppers, eggplant and collards.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: soup

Potato, Leek and Pea Soup (V)

INGREDIENTS

Serves 4

- 2 tablespoons canola or olive oil
- 1 medium onion, finely chopped
- 4 leeks, well washed and finely chopped
- 500g potatoes, cubed
- 1 cup peas
- 2 tablespoons minced parsley
- 1 cup milk
- 4 cups chicken or vegetable stock or water
- Salt and pepper to taste
- Croutons (optional)

METHOD

Sauté leeks and onions in oil in a pot or frying pan until softened and add to the pressure cooker. Now add potatoes, peas and parsley. Stir in the milk and stock and season with salt and pepper. Lock the lid in place and set to suggested setting and adjust time. Allow pressure to drop by releasing the pressure valve, remove the lid and allow to cool slightly. Place ingredients into a blender or food processor. Puree until smooth. Serve hot or cold, sprinkled with croutons.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: soup

French Onion Soup

INGREDIENTS

Makes about 6 cups

- 5 medium onions, thinly sliced
- 2 tablespoons (30 ml) dry white wine
- 4 tablespoons (60 ml) butter
- 6 cups (1.4 l) beef or chicken stock, or a mixture of both
- 1/4 teaspoons (1 ml) freshly ground pepper or 1 tablespoon (15 ml) dry sherry
- 6 slices French or Italian bread, lightly toasted
- 1/2 cup (125 ml) grated parmesan cheese

METHOD

Melt the butter in a pot, add the onion slices and cook very slowly for about 20 minutes until golden. Add the pot's contents, stock, pepper and wine to the pressure cooker. Lock the lid in place and set to the suggested setting and adjust time (see below). Allow pressure to drop by releasing the pressure valve, and remove the lid. Serve in soup bowls with a slice of toasted bread on top and sprinkled with cheese.

Suggested time: 15 minutes

Suggested setting: soup

Chickpea and Spinach Soup (V)

INGREDIENTS

Serves 6

- 2 cups (500 ml) (about 450 g) dried chickpeas
- 2 medium potatoes, quartered
- 3 large cloves garlic
- 2 medium onions, quartered
- 225g spinach
- Water or chicken or vegetable stock
- 1/4 cup (60 ml) canola or olive oil
- Salt and pepper to taste

METHOD

Soak chickpeas in water for at least four hours (or start soaking before work in the morning so they are ready by the evening). After soaking, dispose the soaking water and rinse chickpeas. Place chickpeas in the pressure cooker. Add potatoes, garlic cloves and onions. Add water or stock. Lock the lid in place and select the suggested setting and adjust time. Allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Scoop out about 1 1/2 cups (350 ml) of chickpeas and set aside. Using a blender or potato masher, blend the soup until you have a creamy puree. Add more liquid if necessary. Add spinach and the oil. Lock the lid in place and cook for an additional 5 minutes.

Suggested time: 15 minutes

Suggested setting: soup

Spiced Chicken Soup

INGREDIENTS

Serves 6-8

- 225g Italian sausage, casing removed, crumbled
- 3/4 cup (175 ml) diced onion
- 1/2 cup (125 ml) pearl barley
- 3 cloves garlic
- 12 cups (2.8 l) chicken stock
- 1 chicken breast, split with bone
- 1/2 cup (125 ml) parsley, chopped
- 2 cups (500 ml) chickpeas, including juice
- 225 to 450g fresh or frozen spinach
- 1 cup (250 ml) mild to medium salsa
- 2 tablespoons (30 ml) canola or olive oil
- 1 cup (250 ml) lentils

METHOD

Place 1 tablespoon (15 ml) canola or olive oil in a pot. Cook sausage, drain, and set aside. Add 1 tablespoon (15 ml) canola or olive oil to a pot and sauté onion and garlic. Do not brown. Add barley to the pot and mix for 1 minute. Add contents of pot, browned sausage, lentils, chicken breast and barley to the pressure cooker. Then add enough chicken stock to cover ingredients in the pressure cooker. Lock the lid in place and set to the suggested setting and adjust time. Release pressure by adjusting release valve. Open the pressure cooker. Remove chicken, shred meat and return to cooker. Add remaining chicken stock, beans, spinach and salsa to soup mixture and heat for 10 min.

Suggested time: 10 min

Suggested setting: soup

Moroccan Lentil Soup (V)

INGREDIENTS

Serves 4

- 2/3 cup (150 ml) brown lentils, washed
- 2 teaspoons (10 ml) olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 3 garlic cloves, minced
- 1 bell pepper, chopped
- 1 tomato, chopped
- 2 carrots, chopped
- 1 teaspoon (5 ml) ginger
- 1/2 teaspoon (2 ml) ground cumin
- 1/2 teaspoon (2 ml) ground coriander
- 1/2 teaspoon (2 ml) pepper
- 1/2 teaspoon (2 ml) cinnamon
- 1/2 teaspoon (2 ml) pepper flakes or chili powder
- salt and pepper, to taste
- lime juice

METHOD

Heat the oil in a pot or frying pan and sauté the onion and garlic for a minute (onion should be soft but not brown). Add the spices and sauté for another minute. Add the contents of the pot to the pressure cooker. Add the bell pepper, carrot, tomato and lentils. Add enough water to completely cover the lentils. Lock the lid in place and set to the suggested setting and adjust time (see below). Once cooked, allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Add salt as necessary. Serve in bowls, with a squeeze of lime juice on top, and bread on the side.

Suggested time: 10 min

Setting: soup

Greek Tomato Soup

INGREDIENTS

Serves 4

- 900g piece of beef suitable for soup, such as chuck
- 2 beef knuckle bones
- 4 cups (1 l) water
- Salt and freshly ground pepper, to taste
- 3 cups (750 ml) crushed tomatoes
- 1 celery stalk
- 2 large carrots, peeled
- 1 leek, very well washed
- 2 sprigs parsley
- 4 very small red waxy potatoes, well-scrubbed with skin still on
- 2 cups (about 150g) very fine noodles
- Grated parmesan cheese

METHOD

Place the beef (in one piece) and the beef bones in the pressure cooker. Pour in the water, season with salt and pepper. Lock the lid in place and set to suggested setting and adjust time. Once cooked, allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Add all the remaining ingredients except the noodles and cheese (remove the bones if the pressure cooker is too full). Lock the lid in place and then cook for an additional 10 minutes.

Allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Meanwhile, bring salted water to a boil in a pot. Add the noodles. Cook briefly until done. Drain and reserve. Transfer the meat, potatoes, carrots, leek and celery from the pressure cooker onto a warm platter. Discard the bones. Strain the remaining liquid, pressing with the back of a wooden spoon to extract as much liquid as possible. Discard what remains in a sieve. Mix the noodles into the soup and served with grated cheese. In individual dishes, arrange portions of the meat and vegetables, and serve at the same time as the soup. A hearty mustard is excellent for the meat and vegetables.

Suggested time: 10+10 minutes

Suggested setting: soup

Humus (V)

INGREDIENTS

- 3/4 cup (175 ml) dried chickpeas
- 1/3 cup (75 ml) canola oil
- 1/3 cup (75 ml) extra virgin olive oil
- 1/3 cup (75 ml) tahini
- 1/3 cup (75 ml) water
- 4 tablespoons (60 ml) lemon juice
- 2 garlic cloves, minced
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
- Salt to taste

METHOD

Soak chickpeas in water for at least four hours (or start soaking before work in the morning so they are ready by the evening). After soaking, dispose the soaking water and rinse chickpeas. Place the soaked chickpeas in the pressure cooker with 3 1/2 cups (825 ml) of water. Lock the lid set to the suggested setting and adjust time. Once cooked allow the pressure to drop by releasing the pressure valve. In a blender, mix cooked chickpeas and other ingredients. Blend until creamy.

Suggested time: 15 minutes

Pasta with tomato sauce

INGREDIENTS

- 3 tablespoons (45 ml) canola oil
- 1/2 cup (125 ml) onion, finely chopped
- 3/4 cup (175 ml) carrot, finely chopped
- 3/4 cup (175 ml) celery, finely chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 800 ml crushed canned tomatoes
- 1/4 cup (60 ml) tomato paste
- 3 teaspoons (15 ml) dried basil
- 2 teaspoons (10 ml) dried oregano
- 1 teaspoon (5 ml) dried parsley
- 1 or 2 bay leaves
- 1/4 cup (60 ml) dry red or white wine
- 1/2 cup (125 ml) water
- Salt and freshly ground pepper, to taste

METHOD

Heat the oil in a pot and sauté the onion, carrot, celery and garlic until soft. (If you prefer a meat sauce, add 225 grams ground beef to the sautéed vegetables and cook until it loses its colour). Then add the tomatoes and all other ingredients. Lock the lid in place and set to the suggested setting and adjust time (see below). Once cooked, allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Reduce the sauce if it is not thick enough.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: soup

Fresh Vegetable Mélange

INGREDIENTS

Serves 4

- 1 medium onion, chopped
- 1/2 cup (125 ml) canola oil
- 3/4 cup (175 ml) red split lentils
- 1 garlic clove, chopped
- 1/4 cup (60 ml) parsley, diced in small pieces
- 1/4 cup (60 ml) fresh dill, diced in small pieces or 1 teaspoon (5 ml) dried dill
- 1 teaspoon (5 ml) fresh chopped basil
- 1 cup (250 ml) chicken or vegetable stock
- 3 large tomatoes, cut in small chunks, seeds removed
- 2 x zucchini, cut in large chunks
- 4 medium potatoes, skinned, cut in 10 mm slices
- 2 large carrots, cut in 10 mm slices
- 1 green pepper, seeds removed, cut in 5 ml slices
- 3 stalks celery, cut in 5 mm slices
- 2 cups (500 ml) frozen peas, thawed
- Salt and pepper to taste

METHOD

Sauté onion in hot oil in a pot or frying pan for 2 minutes. Stir in garlic, parsley and dill and cook for 1 minute. Stir in stock, red split lentils, vegetables and salt and pepper. Add contents of pot or frying pan to the pressure cooker, lock the lid in place and set to suggested setting and adjust time. Once cooked allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Stir vegetables and drain any excess liquid.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: Soup

Wild Mushroom Risotto

INGREDIENTS

- 225 g fresh mushrooms
- 2 cups (500 ml) Arborio rice
- 4 cups (1 l) chicken or vegetable stock
- 1/4 cup (60 ml) dry vermouth or cooking wine
- 2 tablespoons (30 ml) shallots
- 1/4 cup (60 ml) grated Parmesan cheese
- 3 tablespoons (45 ml) olive oil
- Salt and pepper to taste

METHOD

Coarsely chop mushrooms and shallots. In a pot simmer shallot in hot olive oil for three minutes, stirring often. Do not brown. Add mushrooms and Arborio rice, and stir constantly for an additional minute. Add stock and cooking wine; then stir. Add contents of pot to the pressure cooker, lock the lid in place heat and set to the suggested setting and adjust time. Once cooked allow pressure to drop by releasing pressure valve and remove the lid. Thoroughly stir, adding grated parmesan cheese and salt and pepper, if desired.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: soup

Beef Stew (Sweet)

INGREDIENTS

Serves 2

- 450 g stewing beef
- 2 tablespoons (30 ml) canola oil
- 1 large onion, minced
- 2 cloves garlic, minced
- 5 medium carrots, 15 mm pieces
- 1 large potato, 15 mm cubed
- 1 large parsnip, 25 mm pieces
- 2 cups (500 ml) frozen peas
- 1 sweet potato, 25 mm pieces
- 1/2 cup (125 ml) tomato sauce
- 1/2 cup (125 ml) dry red or white wine
- 2 bay leaves
- 1 teaspoon (5 ml) dried thyme
- 1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
- 1/2 cup (125 ml) water
- salt and pepper to taste

METHOD

Heat the oil in a pot and sauté the onion and garlic. Add meat and brown well on all sides lifting meat frequently with a long wooden spoon to prevent sticking—about 2 to 3 minutes per side. Add extra oil as needed. Add the rest of ingredients and stir. Add contents of pot to pressure cooker and lock lid into place and set to the suggested setting and adjust time. Allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Stir while adding the frozen peas.

Suggested time: 30 minutes

Suggested setting: meat

Lemony Garlic Lamb Stew

INGREDIENTS

Serves 4

- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1.4 kg lamb stew meat (with some bone) cut in 50 mm slices
- Salt and freshly ground pepper
- 3 garlic cloves
- 6 tablespoons (90 ml) freshly squeezed lemon juice
- 6 tablespoons (90 ml) chicken stock

METHOD

Heat the oil in a pot, add as much meat that will comfortably fit at one time and brown well. Season with salt and pepper, and stir in the garlic. Add the lemon juice and stock. Add contents of the pot to the pressure cooker, lock lid into place and set to suggested setting and adjust time (see below). Once cooked, allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Serve with noodles or other pasta sprinkled with grated cheese and a green vegetable.

Suggested time: 20 minutes

Suggested setting: meat

Herbed Pork Roast

INGREDIENTS

Serves 4

- 700 g boneless pork loin
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 3 medium potatoes, peeled and cut into 25 mm cubes
- 1 clove garlic, lightly crushed and peeled
- 1 teaspoon (5 ml) thyme
- 1 teaspoon (5 ml) crushed rosemary
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) basil
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) marjoram
- 1/2 cup (125 ml) chicken stock or water
- Salt and pepper

METHOD

Sprinkle the pork with salt and pepper. Heat the oil in a pot and brown the potatoes over high heat until golden. Remove to a warm platter. In the same pot, brown the pork roast on all sides. Place the pork roast in the pressure cooker. Add the crushed garlic and cook for a minute, then sprinkle all the herbs over the pork. Pour the broth around the meat. Lock lid into place and set to the suggested setting and adjust time (see below). Once cooked allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Add the potatoes, lock lid into place and cook again for an additional 5 minutes.

Suggested time: cook for 14+5 minutes

Suggested setting: meat

Pork Chop and Potato

INGREDIENTS

Serves 4

- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 4 pork chops, 25 mm thick
- Salt and freshly ground pepper
- 1/4 cup (60 ml) chicken stock
- 3 medium potatoes, peeled and cut into 3 mm slices
- 1 medium onion
- 3/4 cup (175 ml) dry white wine
- 3 bay leaves
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) nutmeg

METHOD

Heat the oil in a pot, sprinkle the chops with salt and pepper and brown as many chops as will comfortably fit at one time. Remove to a warm platter. Add the stock to the pressure cooker, scraping up any stuck particles. Layer half of the potato and onion slices in the pressure cooker, sprinkling with salt, pepper and nutmeg. Place a bay leaf on top. Arrange the chops over the potatoes and onions and add another bay leaf. Cover the chops with another layer of potato and onion, again season with salt, pepper and nutmeg. Pour in the wine and add the remaining bay leaf. Lock the lid into place and set to the suggested setting and adjust time (see below). Once cooked allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Discard the bay leaves.

Suggested time: 14+5 minutes

Suggested setting: meat

Chicken and Rice

INGREDIENTS

Serves 4-6

- 1.3 kg chicken, skin removed and cut, into 8 pieces
- 3 tablespoons (45 ml) olive oil
- 1 chorizo sausage, thinly sliced (optional)
- 1/2 cup (125 ml) white wine
- 1 small onion, diced
- 2 garlic cloves, minced
- 1 red bell pepper, cored, seeded and diced
- 1 large ripe tomato peeled, or 2 canned plum tomatoes, seeded and chopped
- 1 cup (250 ml) uncooked long-grain white rice
- 1/2 cup (125 ml) frozen peas
- 3 cups (750 ml) chicken stock or broth
- 1 teaspoon (5 ml) salt

METHOD

Salt and pepper the chicken pieces. Heat 2 tablespoons of olive oil in a pot. Add the onion, garlic, red bell pepper and tomato. Cook until the onion is soft. Add the rice and cook for 1 minute. Add the peas, stock, salt, chicken pieces, and chorizo sausage, with any accumulated juices. Stir well, then add contents of the pot into the pressure cooker, lock the lid in place and select the suggested setting and adjust time. Once finished allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: chicken

Chicken Curry

INGREDIENTS

Serves 4

- 1 cup (250 ml) brown rice
- 1 tablespoon (15 ml) canola oil
- 450 g boneless, skinless chicken breasts, cut into 20 mm pieces
- 4 large onions, cut into thin wedges
- 1 1/4 cups (300 ml) water
- 4 garlic cloves, minced
- 1 teaspoon (5 ml) peanut oil
- 1 tablespoon (15 ml) low-sodium soy sauce
- 1 teaspoon (5 ml) chili powder
- 1 teaspoon (5 ml) curry powder
- 1/4 teaspoon (1 ml) turmeric
- 1 teaspoon (5 ml) ground ginger
- 2 tablespoons (30 ml) fresh parsley, chopped

METHOD

Cook rice and set aside. In a pot, heat oil and sauté chicken and onions over medium-high heat until chicken is lightly browned. Add in the water, garlic, oil and soy sauce, then stir in the chili powder, curry powder, turmeric and ginger. Add contents of the pot to the pressure cooker, lock the lid in place select the suggested setting and adjust time (see below). Once finished allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Stir in parsley and serve over warm rice.

Suggested time: 5 minutes

Suggested setting: chicken

Lemon Chicken

INGREDIENTS

Serves 4

- 1.6 kg chicken, cut in serving pieces
- 1/4 cup (60 ml) plus 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1/4 cup (60 ml) lemon juice
- 2 teaspoons (10 ml) oregano
- Salt and freshly ground pepper to taste
- 1/2 cup (125 ml) chicken stock

METHOD

In a small bowl, mix together 1/4 cup (60ml) oil, lemon juice, oregano, salt and pepper. Pour over the chicken and marinate for several hours, or overnight. Dry the chicken well on paper towels and sprinkle with salt and pepper. Reserve the marinade. Heat the remaining 2 tablespoons (30 ml) of oil in a pot and brown the chicken pieces on all sides. Reserve chicken pieces on warm platter.

Pour off the fat and add contents of the pot to the pressure cooker, also add the reserved marinade and the chicken stock. Lock the lid in place and select the suggested setting and adjust time (see below). Once finished allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Serve the chicken with the sauce spooned over it.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: chicken

Herb “Roasted” Chicken

INGREDIENTS

Serves 4

- 3 tablespoons (45 ml) canola oil
- 1.4 kg chicken, cut into pieces
- 3 medium tomatoes, sliced
- 1/4 cup (60 ml) parsley, chopped
- 1 1/4 cup (300 ml) chicken stock
- 1 tablespoon (15 ml) fresh rosemary
- 1 tablespoon (15 ml) fresh sage, chopped
- Cooked brown or white rice
- Parsley, chopped
- Salt and pepper to taste

METHOD

Add canola oil to a pot and brown chicken on all sides. Remove chicken and sauté onions until golden brown. Add tomatoes, parsley, chicken stock, salt and pepper. Add chicken and herbs followed by all the contents of the pot to the pressure cooker, lock the lid in place and select suggested setting and adjust time. Once finished allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Serve with either brown or white rice.

Suggested time: 15 minutes

Suggested setting: chicken

Coq Au Vin

INGREDIENTS

Serves 4

- 1.4-1.6 kg chicken, cut into serving pieces
- Flour for dusting
- 2 tablespoons (30 ml) canola oil
- 3 slices bacon, minced
- 1 large onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 1 carrot, scraped and diced
- 1 tablespoon (15 ml) flour
- 1 cup (250 ml) dry red wine
- 1/2 teaspoon (2 ml) thyme
- 2 tablespoons (30 ml) parsley, minced
- 1 bay leaf
- 100 g fresh mushrooms, cleaned and sliced
- Salt and pepper to taste

METHOD

Dust the chicken parts with flour and place in a pot, add canola oil and heat the oil until very hot and brown the chicken pieces. Remove the chicken to a warm platter. Add the bacon to the pot with onion, garlic and carrot, and sauté until the onion has wilted. Stir in the 15 ml (1 tablespoon) of flour, then gradually add the wine and stir until thickened and smooth. Add the thyme, parsley, bay leaf, salt and pepper, then add the chicken to the pressure cooker. Lock the lid in place and select the suggested setting and adjust time (see below). Once finished allow the pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Add the mushrooms and cook in the pressure cooker, uncovered for 3 minutes. Discard the bay leaf.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: chicken

Spicy Chicken with Noodles

INGREDIENTS

Serves 4

- 450 g boneless, skinless chicken breasts, 20 mm pieces
- 1 cup (250 ml) chicken stock or broth
- 4 garlic cloves, minced
- 1 sweet red pepper, cut into thin strips
- 1 1/2 cups (375 ml) scallions
- 1 tablespoon (15 ml) minced ginger
- 1/2 teaspoon (2 ml) crushed red pepper flakes
- 2 tablespoons (30 ml) peanut butter
- 4 tablespoons (60 ml) cornstarch
- 1 tablespoon (15 ml) low-sodium soy sauce
- 280 g angel-hair pasta, vermicelli or spaghetti
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted peanuts, chopped
- 2 tablespoons (30 ml) fresh parsley, chopped

METHOD

In the pressure cooker, combine chicken, chicken stock and garlic. Lock the lid in place and select the suggested setting and adjust time. Once finished allow pressure to drop by releasing the pressure valve and remove the lid. Stir in red pepper, scallions, ginger and red pepper flakes. Set keep warm function for 5 more minutes (do not lock lid). Combine the peanut butter and soy sauce in a bowl, then stir into the chicken mixture. Heat, uncovered for 5 minutes. Serve the chicken over cooked noodles, and top with the peanuts and parsley.

Suggested time: 10 minutes

Suggested setting: chicken

Chicken Fajitas

INGREDIENTS

Serves 4

- 1 tablespoon (15 ml) canola oil
- 450 g boneless, skinless chicken breasts, cut into 1 cm pieces
- 2 large onions, chopped
- 8 garlic cloves, minced
- 1 sweet red pepper, cut into thin strips
- 440 ml can diced tomatoes
- 1/2 cup (125 ml) raisins
- 1 sweet red pepper, finely chopped
- 1 mild chili pepper, seeded and finely chopped
- 1 stick cinnamon
- 1/4 teaspoon (1 ml) crushed red pepper flakes
- 6 black olives, sliced (optional)
- 8 corn tortillas, warmed

METHOD

In a pot, heat oil and sauté chicken, onions and garlic over medium-high heat until chicken is lightly browned. Stir in the tomatoes, raisins, sweet peppers, chili pepper, and cinnamon. Then add the pot's contents to the pressure cooker, lock the lid in place and select the suggested setting and adjust time. Once finished allow pressure to drop by releasing the pressure valve, then remove the lid.

Discard the cinnamon. Stir in the flour, red pepper flakes, and olives (if using). Heat the mixture until thickened (2-5 minutes). Spoon chicken mixture onto warm tortillas, roll and serve.

Suggested time: 5 minutes

Suggested setting: chicken

Libro de recetas

CONTENIDO

Español

Caldo de ternera	54	Festival de verduras frescas	60
Pollo al pimentón	54	Rissoto salvaje de champiñones	61
Caldo de pollo	55	Estofado de ternera (dulce)	61
Caldo de pescado	55	Estofado de cordero con ajo y limón	62
Caldo de verduras	56	Asado de cerdo con hierbas	62
Sopa de guisantes, puerro y patata (V)	56	Chuletas de cerdo con patatas	63
Sopa de cebolla francesa	57	Pollo con arroz	63
Crema de espinacas y garbanzos (V)	57	Pollo al curry	64
Sopa de pollo picante	58	Pollo al limón	64
Sopa de lentejas marroquí (V)	58	Pollo asado a las hierbas	65
Sopa de tomate griega	59	Gallo al vino	65
Humus (V)	59	Fideos con pollo picante	66
Pasta con salsa de tomate	60	Fajitas de pollo	66

Caldo de ternera

INGREDIENTES

Aprox. 6 tazas

- 1 cucharada de aceite de oliva (15 ml)
- 900 g de carne de ternera guisada, por ejemplo jarretes, cortada en cubos de 25 mm
- 450 g de huesos de ternera
- 8 tazas de agua
- 1 cebolla mediana troceada
- 1 zanahoria grande pelada y cortada en trozos grandes
- 1 hoja de laurel
- Sal al gusto
- 6 granos de pimienta o 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 tallo de apio troceado
- 2 ramitas de perejil
- 1/2 cucharadita de tomillo

PREPARACIÓN

Dorar la carne en una olla o sartén con un poco de aceite (la carne debe quedar cruda en el centro). Retirar y reservar en una fuente. Escurrir el exceso de grasa. Agregar la carne y el resto de ingredientes en la olla a presión. Tapar la olla, seleccionar el modo «Sopa» y el tiempo de cocción (ver a continuación). Cuando la cocción termine, retirar la tapa y filtrar el contenido por un colador forrado con un par de capas de tela para queso. Presionar el colador con una cuchara de madera para extraer la mayor cantidad de líquido posible. Dejar enfriar. Después, meter en el frigorífico durante la noche y retirar toda la grasa que se haya acumulado en la superficie.

Tiempo estimado: 40 minutos

Categoría: sopa

Pollo al pimentón

INGREDIENTES

4 raciones

- 1 cucharada de aceite de oliva
- De 1,3 a 1,6 kg de pollo cortado en porciones
- Sal y pimienta fresca molida
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1/2 cucharadita de mejorana
- 1/2 taza de salsa de pato
- 1/4 taza de vino blanco
- 1/4 taza de caldo de pollo

PREPARACIÓN

Dorar el pollo ligeramente en una olla o sartén con un poco de aceite caliente antes de comenzar el proceso de cocción (la carne debe quedar cruda en el centro). Retirar el pollo y reservar en una fuente caliente. Sazonar el pollo con la sal, la pimienta, el pimentón y la mejorana. Echar el pollo en la olla a presión junto con el vino y el caldo. Colocar el pollo en la parte superior. Untar con la salsa de pato. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Colocar el pollo en una fuente y servir caliente, echando la salsa por encima.

Tiempo estimado: 12 minutos

Categoría: pollo

Caldo de pollo

INGREDIENTES

Aprox. 6 tazas

- 900 g de pollo, principalmente cuartos traseros, también mollejas, cuello, corazón y alitas
- 1 cebolla mediana pelada y picada
- 1 tallo de apio troceado
- 1 zanahoria grande rayada y troceada
- 2 ramitas de perejil
- • 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- • 1 cucharadita de tomillo
- 2 hojas de laurel
- Sal al gusto
- • 6 tazas de agua

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en la olla a presión. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión, retirar la tapa y filtrar el contenido por un colador forrado con un par de capas de tela para queso, papel de cocina o toallas de papel húmedas. Presionar el colador con una cuchara de madera para extraer la mayor cantidad de líquido posible. Dejar enfriar. Después, meter en el frigorífico durante la noche y retirar toda la grasa que se haya acumulado en la superficie.

Tiempo estimado: 30 minutos

Categoría: sopa

Caldo de pescado

INGREDIENTES

Aprox. 6 tazas

- 900 g de pescado o marisco, incluyendo espinas, cabezas y conchas
- 1 tallo de apio troceado
- 1 zanahoria rayada y troceada
- 1 hoja de laurel
- • 1 cucharadita de tomillo
- 4 granos de pimienta
- 2 ramitas de perejil
- 1 cebolla pelada y picada
- Sal al gusto
- • 6 tazas de agua

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en la olla a presión. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Dejar enfriar, colar y guardar en el frigorífico o congelador hasta el momento de su uso.

Tiempo estimado: 25 minutos

Categoría: sopa

Caldo de verduras

INGREDIENTES

Aprox. 6 tazas

- 8 tazas de agua hervida
- 8 tazas de verduras variadas (ver lista), lavadas y cortadas en trozos grandes
- 2 cebollas medianas peladas y cortadas en cuartos
- 1 o 2 dientes de ajo picados
- 3 zanahorias troceadas
- 4 pencas de apio troceadas
- 1 o 2 chirivías cortadas troceadas
- 2 hojas de laurel
- 3 o 4 ramitas de perejil
- 2 ramitas de orégano o tomillo fresco
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Verter el agua hervida en la olla a presión. Agregar el resto de ingredientes excepto la sal. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Dejar enfriar ligeramente, después filtrar presionando las verduras contra el colador para extraer todo el líquido. Agregar sal al gusto. Dejar enfriar y mantener en el frigorífico hasta 3 días o en el congelador hasta 3 meses. Verduras recomendadas para el caldo: tallos de espárragos, tallos de brócoli, calabacines, mazorcas de maíz, apio, chirivía, zanahoria, hojas de puerro, calabaza pelada, nabos pelados, patatas, boniatos. Nota: también se pueden utilizar pieles de patatas, chirivía, zanahorias, cebolla, ajo. No utilizar: pieles de nabo, pieles de calabaza, repollo, coles de Bruselas, pimientos verdes, berenjenas y berzas.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: sopa

Sopa de guisantes, puerro y patata (V)

INGREDIENTES

4 raciones

- 2 cucharadas de aceite de oliva o de canola
- 1 cebolla mediana picada muy fina
- 4 puerros bien lavados y picados muy fino.
- 500 g de patatas cortadas en cubos
- 1 taza de guisantes
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 taza de leche
- 4 tazas de caldo de pollo o verduras, o agua
- Sal y pimienta negra al gusto.
- Picatostes (opcional)

PREPARACIÓN

Saltear los puerros y las cebollas con un poco de aceite en una olla o sartén hasta que estén blandos y a continuación añadirlos en la olla a presión. Agregar las patatas, los guisantes y el perejil. Verter la leche y el caldo, y sazonar con la sal y la pimienta. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión. Retirar la tapa y dejar enfriar ligeramente. Pasar todos los ingredientes por la licuadora o el robot de cocina. Triturar hasta que quede un puré suave. Servir fría o caliente con picatostes.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: sopa

Sopa de cebolla francesa

INGREDIENTES

Aprox. 6 tazas

- 5 cebollas pequeñas cortadas en rodajas finas
- 2 cucharadas de vino blanco seco (30 ml)
- 4 cucharadas de mantequilla (60 ml)
- 6 tazas de caldo de ternera o de pollo, o una mezcla de ambos (1,4 l)
- 1/4 cucharadita de pimienta fresca molida (1 ml) o 1 cucharada de jerez seco (15 ml)
- 6 rebanadas de pan francés o italiano ligeramente tostado
- 1/2 taza de queso parmesano rallado (125 ml)

PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla en una sartén, agregar las rodajas de cebolla y cocinar muy lentamente durante unos 20 minutos o hasta que la cebolla esté dorada. Agregar el contenido de la sartén, más el caldo, la pimienta y el vino a la olla a presión. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Servir en platos soperos con una rebanada de pan tostado por encima y un poco de queso rallado.

Tiempo estimado: 15 minutos

Categoría: sopa

Crema de espinacas y garbanzos (V)

INGREDIENTES

6 raciones

- 2 tazas de garbanzos secos (500 ml, alrededor de 450 g)
- 2 patatas medianas cortadas en cuartos
- 3 dientes de ajo grandes
- 2 cebollas medianas cortadas en cuartos
- 225 g de espinacas
- Agua, o caldo de pollo o de verduras.
- 1/4 taza de aceite de oliva o de canola (60 ml)
- Sal y pimienta negra al gusto.

PREPARACIÓN

Poner los garbanzos a remojo durante al menos cuatro horas (se pueden poner en remojo a primera hora de la mañana para que estén listos por la noche). Una vez remojados, desechar el agua y lavar los garbanzos. Echar los garbanzos en la olla a presión. Agregar las patatas, el ajo y las cebollas. Añadir agua o caldo. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Sacar con ayuda de una cuchara 1 y 1/2 tazas de garbanzos (350 ml) y reservar. Pasar el contenido de la olla por la licuadora o el pasapurés hasta obtener un puré cremoso. Agregar más líquido si es necesario. Agregar las espinacas y el aceite. Tapar la olla y cocinar durante 5 minutos más.

Tiempo estimado: 15 minutos

Categoría: sopa

Sopa de pollo picante

INGREDIENTES

6-8 raciones

- 225 g de salchicha italiana sin piel desmenuzada
- 3/4 taza de cebolla picada (175 ml)
- 1/2 taza de cebada perlada (125 ml)
- 3 diente de ajo
- 12 tazas de caldo de pollo (2,8 l)
- 1 pechuga de pollo con hueso
- 1/2 taza de perejil picado (125 ml)
- 2 tazas de garbanzos, incluyendo el jugo (500 ml)
- 225 a 450 g de espinacas frescas o congeladas
- 1 taza de salsa de sabor suave o medio (250 ml)
- 2 cucharadas de aceite de oliva o de canola (30 ml)
- 1 taza de lentejas (250 ml)

PREPARACIÓN

Poner una sartén a calentar con 1 cucharada de aceite de oliva o de canola. Cocinar la salchicha, escurrir y reservar. Añadir 1 cucharada de aceite de oliva o canola (15 ml) a la sartén y saltear la cebolla y el ajo. No dejar que se doren. Añadir la cebada a la sartén y saltear durante 1 minuto más. Agregar el contenido de la sartén, más la salchicha cocinada, las lentejas, la pechuga de pollo y la cebada en la olla a presión. Agregar caldo de pollo hasta cubrir los ingredientes. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión. Abrir la olla a presión. Retirar el pollo, desmenuzarlo y volver a echarlo en la olla. Agregar el caldo de pollo restante, las judías, las espinacas y la salsa en la olla y calentar durante 10 minutos.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: sopa

Sopa de lentejas marroquí (V)

INGREDIENTES

4 raciones

- 2/3 tazas de lentejas marrones lavadas (150 ml)
- 2 cucharadas de aceite de oliva (10 ml)
- 1 cebolla mediana picada
- 3 dientes de ajo picados
- 1 pimiento troceado
- 1 tomate troceado
- 2 zanahorias troceadas
- 1 cucharadita de jengibre (5 ml)
- 1/2 cucharadita de comino molido (2 ml)
- 1/2 cucharadita de cilantro molido (2 ml)
- 1/2 cucharadita de pimienta (2 ml)
- 1/2 cucharadita de canela (2 ml)
- 1/2 cucharadita de escamas de pimiento rojo o de chile en polvo (2 ml)
- Sal y pimienta negra al gusto.
- Zumo de lima

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una sartén y saltear la cebolla y el ajo durante un minuto (la cebolla debe estar blanda pero no dorada). Agregar las especias y saltear durante un minuto más. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión. Añadir el pimiento, la zanahoria, el tomate y las lentejas. Agregar agua hasta cubrir las lentejas por completo. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Agregar sal al gusto. Servir en tazones, con un chorrito de zumo de limón por encima y pan para acompañar.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: sopa

Sopa de tomate griega

INGREDIENTES

4 raciones

- 900 g de carne de ternera adecuada para sopa, por ejemplo carne magra
- 2 jarretes de ternera
- 4 tazas de agua (1 l)
- Sal y pimienta negra fresca molida al gusto
- 3 tazas de caldo de pollo (750 ml)
- 1 tallo de apio
- 2 zanahorias grandes peladas
- 1 puerro bien lavado
- 2 ramitas de perejil
- 4 patatas cerosas rojas muy pequeñas con piel bien lavadas
- 2 tazas de fideos muy finos (aprox. 150 g)
- Queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

Colocar la carne (de una pieza) y los huesos de ternera en la olla a presión. Añadir el agua, la sal y la pimienta. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Agregar el resto de ingredientes excepto los fideos y el queso (si la olla a presión está demasiado llena, se pueden retirar los huesos). Tapar la olla y cocinar durante 10 minutos más. Liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Mientras tanto, hervir agua con sal en una olla. Agregar los fideos. Cocinar hasta que estén hechos. Escurrir y reservar. Sacar la carne, las patatas, las zanahorias, el puerro y el apio de la olla a presión y ponerlos en una fuente. Mantener caliente. Desechar los huesos. Filtrar el líquido restante, presionando el colador con una cuchara de madera para extraer la mayor cantidad de líquido posible. Desechar lo que quede en el colador. Mezclar los fideos con la sopa y añadir un poco de queso rallado. Servir en platos individuales junto con la carne y las verduras. La mostaza de sabor intenso es ideal para la carne y las verduras.

Tiempo estimado: 10+10 minutos

Categoría: sopa

Humus (V)

INGREDIENTES

3/4 taza de garbanzos secos (175 ml)

- 1/3 taza de aceite de canola (75 ml)
- 1/3 taza de aceite de oliva virgen extra (75 ml)
- 1/3 taza de tahini (75 ml)
- 1/3 tazas de agua (75 ml)
- 4 cucharadas de zumo de limón (60 ml)
- 2 dientes de ajo picados
- 1/2 cucharadita de comino (2,5 ml)

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Poner los garbanzos a remojo durante al menos cuatro horas (se pueden poner en remojo a primera hora de la mañana para que estén listos por la noche). Después de remojar, desechar el agua y lavar los garbanzos. Echar los garbanzos lavados en la olla a presión con 3 y 1/2 tazas de agua (825 ml). Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Mezclar los garbanzos cocinados y el resto de ingredientes en una licuadora. Licuar hasta obtener una crema.

Tiempo estimado: 15 minutos

Pasta con salsa de tomate

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite de canola (45 ml)
- 1/2 taza de cebolla picada muy fina (125 ml)
- 3/4 taza de zanahoria picada muy fina (175 ml)
- 3/4 taza de apio picado muy fino (175 ml)
- 2 dientes de ajo picados
- 800 ml de tomates en conserva triturados
- 1/4 taza de pasta de tomate (60 ml)
- 3 cucharaditas de albahaca seca (15 ml)
- 2 cucharaditas de orégano seco (10 ml)
- 1 cucharadita de perejil seco (5 ml)
- 1 o 2 hojas de laurel
- 1/4 taza de vino tinto o blanco seco (60 ml)
- 1/2 tazas de agua (125 ml)

Sal y pimienta fresca molida al gusto

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una olla y saltear la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo hasta que estén blandos. (Para hacer una salsa de carne agregar 225 gramos de carne picada a las verduras salteadas y cocinar hasta que pierda el color). Agregar los tomates y el resto de ingredientes. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Reducir la salsa si no es lo suficientemente espesa.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: sopa

Festival de verduras frescas

INGREDIENTES

- 4 raciones
- 1 cebolla mediana picada
- 1/2 taza de aceite de canola (125 ml)
- 3/4 taza de lentejas rojas partidas (175 ml)
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 taza de perejil cortado fino (60 ml)
- 1/4 taza de eneldo fresco cortado fino (60 ml) o 1 cucharadita de eneldo seco (5 ml)
- 1 cucharadita de albahaca fresca picada (5 ml)
- 1 taza de caldo de pollo o de verduras (250 ml)
- 3 tomates grandes cortados en trozos pequeños sin semillas
- 2 calabacines cortados en trozos grandes
- 4 patatas medianas cortadas en rodajas de 10 mm
- 2 zanahorias grandes cortadas en rodajas de 10 mm
- 1 pimiento verde sin semillas cortado en rodajas de 5 mm
- 3 tallos de apio cortados en rodajas de 5 mm
- 2 tazas de guisantes congelados, descongelados (500 ml)

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Saltear la cebolla en una olla o sartén con aceite caliente durante 2 minutos. Agregar el ajo, el perejil y el eneldo y cocinar por 1 minuto. Añadir el caldo, las lentejas rojas, las verduras, la sal y la pimienta. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Remover las verduras y escurrir el exceso de líquido.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: Sopa

Rissoto salvaje de champiñones

INGREDIENTES

- 225 g de champiñones frescos
- 2 tazas de arroz arborio (500 ml)
- 4 tazas de caldo de pollo o de verduras (1 l)
- 1/4 taza de vino de cocinar o vermut seco (60 ml)
- 2 cucharadas de chalotas
- 1/4 taza de queso parmesano rallado (60 ml)
- 3 cucharadas de aceite de oliva (45 ml)

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Picar los champiñones y las chalotas. Cocinar las chalotas en una sartén con aceite de oliva caliente durante tres minutos. Remover con frecuencia. No dejar que se doren. Agregar los champiñones y el arroz arborio y remover continuamente durante un minuto. Añadir el caldo y el vino de cocinar. Remover. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Remover bien y agregar el queso parmesano rallado, la sal y la pimienta al gusto.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: sopa

Estofado de ternera (dulce)

INGREDIENTES

2 raciones

- 450 g de estofado de ternera
- 2 cucharadas de aceite de canola (30 ml)
- 1 cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo picados
- 5 zanahorias medianas cortadas en trozos de 15 mm
- 1 patata grande cortada en cubos de 15 mm
- 1 chirivía grande cortada en trozos de 25 mm
- 2 tazas de guisantes congelados (500 ml)
- 1 boniato cortado en trozos de 25 mm
- 1/2 taza de salsa de tomate (125 ml)
- 1/2 taza de vino tinto o blanco seco (125 ml)
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo seco (5 ml)
- 1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire (5 ml)
- 1/2 taza de agua (125 ml)

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una sartén y saltear la cebolla y el ajo. Agregar la carne y dorarla bien por completo, moviendo la carne con frecuencia con una cuchara larga de madera para evitar que se pegue. Dorar aproximadamente durante 2 o 3 minutos por cada lado. Agregar más aceite si es necesario. Añadir el resto de ingredientes y remover. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Remover mientras se agregan los guisantes congelados.

Tiempo estimado: 30 minutos

Categoría: ternera

Estofado de cordero con ajo y limón

INGREDIENTES

4 raciones

- 2 cucharadas de aceite de oliva (30 ml)
- 1,4 kg de estofado de cordero (con hueso) cortado en trozos de 50 mm
- Sal y pimienta fresca molida
- 3 dientes de ajo
- 6 cucharadas de zumo de limón recién exprimido (90 ml)
- 6 cucharadas de caldo de pollo (90 ml)

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una sartén, agregar la cantidad de carne adecuada y dorar bien. Sazonar con sal y pimienta y remover junto con el ajo. Agregar el zumo de limón y el caldo. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Servir con fideos u otro tipo de pasta con queso rallado y verduras verdes.

Tiempo estimado: 20 minutos

Categoría: ternera

Asado de cerdo con hierbas

INGREDIENTES

4 raciones

- 700 g de lomo de cerdo deshuesado
- 1 cucharada de aceite de oliva (15 ml)
- 3 patatas medianas peladas y cortadas en cubos de 25 mm
- 1 diente de ajo pelado y ligeramente machacado
- 1 cucharadita de tomillo (5 ml)
- 1 cucharadita de romero triturado (5 ml)
- 1/2 cucharadita de albahaca (2,5 ml)
- 1/2 cucharadita de mejorana (2,5 ml)
- 1/2 taza de caldo de pollo o agua (125 ml)

Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Sazonar la carne de cerdo con sal y pimienta. Calentar aceite en una sartén y dorar las patatas a fuego fuerte hasta que estén doradas. Retirar a una fuente y mantener caliente. En la misma sartén, dorar la carne de cerdo por completo. Colocar la carne de cerdo en la olla a presión. Agregar el ajo machacado y cocinar por un minuto. Sazonar la carne de cerdo con las hierbas. Verter el caldo sobre la carne. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Agregar las patatas, colocar la tapa y cocinar durante 5 minutos más.

Tiempo estimado: 14 + 5 minutos

Categoría: cerdo

Chuletas de cerdo con patatas

INGREDIENTES

4 raciones

- 2 cucharadas de aceite de oliva (30 ml)
- 4 chuletas de cerdo de 25 mm de grosor
- Sal y pimienta negra fresca molida
- 1/4 taza de caldo de pollo (60 ml)
- 3 patatas medianas peladas y cortadas en rodajas de 3 mm
- 1 cebolla mediana
- 3/4 taza de vino blanco seco (175 ml)
- 3 hojas de laurel
- 1/2 cucharadita de nuez moscada (2,5 ml)

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una sartén, sazonar las chuletas con sal y pimienta y dorarlas por tandas si es necesario. Retirar a una fuente y mantener caliente. Agregar el caldo a la olla a presión, raspando las partículas adheridas. Colocar la mitad de las patatas y de la cebolla en la olla a presión, y sazonar con la sal, la pimienta y la nuez moscada. Poner una hoja de laurel encima. Colocar las chuletas sobre las patatas y las cebollas y agregar otra hoja de laurel. Cubrir las chuletas con otra capa de patatas y cebolla. Sazonar otra vez con sal, pimienta y nuez moscada. Verter el vino y agregar el resto del laurel. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Desechar las hojas de laurel.

Tiempo estimado: 14+5 minutos

Tipo de receta: cerdo

Pollo con arroz

INGREDIENTES

4-6 raciones

- 1,3 kg de pollo dividido en 8 piezas sin piel
- 3 cucharadas de aceite de oliva (45 ml)
- 1 chorizo en rodajas finas (opcional)
- 1/2 taza de vino blanco (125 ml)
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo sin corazón y sin semillas cortado en cubos
- 1 tomate grande maduro pelado, o 2 tomates de pera en conserva sin semillas y troceados
- 1 taza de arroz blanco de grano largo sin cocer (250 ml)
- 2 tazas de guisantes congelados (125 ml)
- 3 tazas de caldo de pollo (750 ml)
- 1 cucharadita de sal (5 ml)

PREPARACIÓN

Salpimentar los trozos de pollo. Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén. Agregar la cebolla, el ajo, el pimiento rojo y el tomate. Cocinar hasta que la cebolla esté blanda. Agregar el arroz y cocinar durante 1 minuto. Añadir los guisantes, el caldo, la sal, el pollo y el chorizo con sus jugos. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: pollo

Pollo al curry

INGREDIENTES

4 raciones

- 1 taza de arroz integral (250 ml)
- 1 cucharada de aceite de canola (15 ml)
- 450 g de pechuga de pollo deshuesada y sin piel en trozos de 20 mm
- 4 dientes de ajo picados
- 1 y 1/4 taza de agua (300 ml)
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de aceite de cacahuete (5 ml)
- 1 cucharada de salsa de soja baja en sodio (15 ml)
- 1 cucharadita de chile en polvo (5 ml)
- 1 cucharadita de curry en polvo (5 ml)
- 1/4 cucharadita de cúrcuma (1 ml)
- 1 cucharadita de jengibre molido (5 ml)
- 2 cucharadas de perejil picado (30 ml)

PREPARACIÓN

Cocinar el arroz, escurrir y reservar. Calentar aceite en una sartén y saltear el pollo, la cebolla y el ajo a fuego medio-alto hasta que el pollo esté ligeramente dorado. Añadir el agua, el ajo, el aceite y la salsa de soja. A continuación, añadir el chile en polvo, el curry, la cúrcuma y el jengibre. Agregar el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Añadir el perejil y servir sobre el arroz caliente.

Tiempo estimado: 5 minutos

Categoría: pollo

Pollo al limón

INGREDIENTES

4 raciones

- 1,6 kg de pollo cortado en porciones
- 1/4 taza de aceite de oliva (60 ml), más 2 cucharadas aparte (30 ml)
- 1/4 taza de zumo de limón (60 ml)
- 2 cucharaditas de orégano (10 ml)
- Sal y pimienta negra fresca molida al gusto
- 1/2 taza de caldo de pollo (125 ml)

PREPARACIÓN

Mezclar en un recipiente pequeño 1/4 taza de aceite (60 ml), el zumo de limón, el orégano, la sal y la pimienta. Verter sobre el pollo y dejar marinar durante varias horas o toda la noche. Secar bien el pollo con toallas de papel y sazonar con sal y pimienta. Reservar el adobo. Calentar las 2 cucharadas restantes de aceite (30 ml) en una sartén y dorar el pollo por completo. Reservar el pollo en una fuente y mantenerlo caliente.

Retirar la grasa y añadir el contenido de la sartén en la olla a presión. Agregar también el adobo reservado y el caldo de pollo. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Servir el pollo con la salsa por encima.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: pollo

Pollo asado a las hierbas

INGREDIENTES

4 raciones

- 3 cucharadas de aceite de canola (45 ml)
- 1,4 kg de pollo cortado en porciones
- 3 tomates medianos cortados en rodajas
- 1/4 taza de perejil picado (60 ml)
- 1 y 1/4 tazas de caldo de pollo (300 ml)
- 1 cucharada de romero fresco (15 ml)
- 1 cucharada de salvia fresca picada (15 ml)
- Arroz blanco o integral cocinado
- Perejil picado

Sal y pimienta negra al gusto.

PREPARACIÓN

Calentar el aceite de canola en una sartén y dorar el pollo por completo. Retirar el pollo y saltear las cebollas hasta que estén doradas. Agregar los tomates, el perejil, el caldo de pollo, la sal y la pimienta. Añadir el pollo y las hierbas y, a continuación, agregar el resto del contenido de la sartén en la olla a presión, tapan la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Servir acompañado de arroz blanco o integral.

Tiempo estimado: 15 minutos

Categoría: pollo

Gallo al vino

INGREDIENTES

4 raciones

- De 1,4 a 1,6 kg de pollo cortado en porciones
- Harina para rebozar
- 2 cucharadas de aceite de canola (30 ml)
- 3 lonchas de tocino picadas
- 1 cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 zanahoria pelada y cortada en cubos
- 1 cucharada de harina (15 ml)
- 1 taza de vino tinto seco (250 ml)
- 1/2 cucharadita de tomillo (2 ml)
- 2 cucharadas de perejil fresco picado (30 ml)
- 1 hoja de laurel
- 100 g de champiñones frescos limpios y laminados

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Rebozar las piezas de pollo con harina y colocarlas en una sartén con aceite de canola. Cocinar hasta que el aceite esté muy caliente y el pollo se dore por completo. Retirar a una fuente y mantener caliente. Agregar el tocino, la cebolla, el ajo y la zanahoria a la sartén y saltear hasta que la cebolla esté blanda. Agregar 1 cucharada de harina (15 ml), y, a continuación, añadir el vino de forma gradual y remover hasta que el contenido sea espeso y uniforme. Agregar el tomillo, el perejil, la hoja de laurel, la sal y la pimienta. Colocar el pollo en la olla a presión. Tapan la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido (ver a continuación). Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Añadir los champiñones y cocinar en la olla a presión sin tapan durante 3 minutos. Desechar la hoja de laurel.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: pollo

Fideos con pollo picante

INGREDIENTES

4 raciones

- 450 g de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel en piezas de 20 mm
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 4 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo dulce cortado en tiras finas
- 1 y 1/2 taza de cebolletas (375 ml)
- 1 cucharada de jengibre picado (15 ml)
- 1/2 cucharadita de escamas de pimiento rojo molidas (2 ml)
- 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete (30 ml)
- 4 cucharadas de harina de maíz (60 ml)
- 1 cucharada de salsa de soja baja en sodio (15 ml)
- 280 g de pasta cabello de ángel, fideos o espaguetis
- 2 cucharadas de cacahuets sin sal picados (30 ml)
- 2 cucharadas de perejil picado (30 ml)

PREPARACIÓN

Echar el pollo, el caldo de pollo y el ajo en la olla a presión. Tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa. Agregar el pimiento rojo, las cebolletas, el jengibre y las escamas de pimiento rojo. Seleccionar la función de mantener caliente durante 5 minutos (sin cerrar la tapa). Mezclar la mantequilla de cacahuete y la salsa de soja en un recipiente, y añadir al pollo. Calentar sin tapar durante 5 minutos. Servir el pollo sobre los fideos cocinados, y adornar con los cacahuets y el perejil.

Tiempo estimado: 10 minutos

Categoría: pollo

Fajitas de pollo

INGREDIENTES

4 raciones

- 1 cucharada de aceite de canola (15 ml)
- 450 g de pechuga de pollo deshuesada y sin piel en trozos de 1 cm
- 2 cebollas grandes picadas
- 8 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo dulce cortado en tiras finas
- 440 ml de tomates en conserva cortados en cubos
- 1/2 taza de pasas (125 ml)
- 1 pimiento rojo dulce picado muy fino
- 1 guindilla verde sin semillas y picada muy fino
- 1 rama de canela
- 1/4 cucharadita de escamas de pimiento rojo molidas (1 ml)
- 6 aceitunas negras en rodajas (opcional)
- 8 tortillas de maíz calientes

PREPARACIÓN

Calentar aceite en una sartén y saltear el pollo, la cebolla y el ajo a fuego medio-alto hasta que el pollo esté ligeramente dorado. Agregar los tomates, las pasas, los pimientos dulces, la guindilla y la canela. Añadir el contenido de la sartén en la olla a presión, tapar la olla y seleccionar el modo y tiempo de cocción sugerido. Cuando la cocción termine, liberar la presión de la olla abriendo la válvula de presión y retirar la tapa.

Desechar la canela. Agregar la harina, las escamas de pimiento rojo y las aceitunas (opcional). Calentar la mezcla hasta que espese (2-5 minutos). Verter la mezcla sobre las tortillas de maíz calientes, enrollarlas y servir.

Tiempo estimado: 5 minutos

Categoría: pollo

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout Benin 359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	31620401500 0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy 4	20 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) customer@mellenware-home.com	900828911
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Avenue 2 Mars, Résidence Nassrallah, Apt n° 2 1er, Casablanca	(+212) 522 86 30 95
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy 420 461 540 130	
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110







mellerware

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.

Av. Barcelona, s/n
25790 Oliana - Lleida - Spain
www.mellerware-home.com

Durban
35 Adrain Road, Windermere,
Durban, South Africa, 4001
Tell.: +27 31 303 3465
Fax: +27 31 303 8259

creative housewares
20 Tekstiel St, Parrow. cape Town. 7493, RSA
P.O. Box 6156 Paroww East, 7501, rsa
Tell.: +27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006
Tell.: +27 63 014 0457 Fax: +27 21 931 4058
www.creativehousewares.co.za

Johannesburg
Unit 25 & 26 San Croy office Park
Die Agora Road, Croydon, 1619
Tell.: +27 11 392 5652
Fax: +27 11 392 1694