



## REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

### FIRST YEAR – 1 YEAR RETAIL WARRANTY

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or in a commercial environment, is reduced to 3 months, with no extended warranty available under other terms and conditions applicable.

### SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period and within 24 months from the date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition if the repair cannot be effected for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at [www.createhousewares.co.za](http://www.createhousewares.co.za). Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 month period of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

### THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT-IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at [www.createhousewares.co.za](http://www.createhousewares.co.za). Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you would need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended "communication opt in" warranty from the recorded opt-out date.

## ONLINE WARRANTY REGISTRATION

### WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty options you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 years warranty.

### ADDED BENEFITS

- In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:
  - Discount voucher on product warranty registration
  - Incentives and Competitions for registered users
  - New recipes or ideas for your products
  - New product developments – be the first to get the latest appliances
  - Special offers on promotional items

## How to Register your Online Warranty?

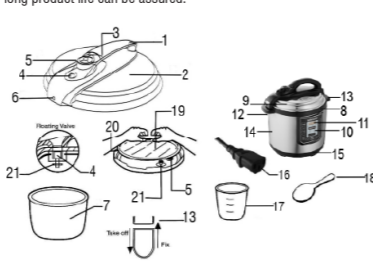


- Open your internet browser and visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.

### Notes:

- The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
- You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
- From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
- All instructions on how to load your products are available inside your profile.
- Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for false or files not received.
- For assistance with registration please email: [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za)

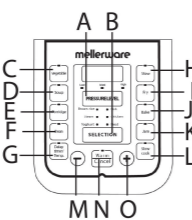
English Dear Customer Thank you for choosing to purchase a Mellerware brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



### 1.1. Parts description

1. Handle
2. Lid
3. Steam release handle
4. Floating valve
5. Steam vent valve
6. Auto bolt
7. Inner pot
8. Exterior pot
9. External cover
10. Control panel
11. LED panel
12. Water collection container
13. Cool touch handles
14. Stainless steel accented body
15. Lower base
16. Removable power cable
17. Measuring cup
18. Measuring Spoon
19. Inside cover
20. Lid seal
21. Sealant washer

### 1.2. Button description



- A. Pressure level
- B. Selection
- C. Vegetable
- D. Soup
- E. Porridge
- F. Bean
- G. Delay timer/temperature
- H. Slow
- I. Fry
- J. Bake
- K. Jam
- L. Slow cook
- M. Decrease

N. Warm/Cancel  
O. Increase

**2. Safety advice and warnings!**  
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. Clean all the parts of the unit without using a contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

### 2.1. Use or working environment.

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi-plug check ratings carefully as the current used for withstanding high temperatures could easily exceed the rating of the multi-plug.
- 2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up or unplug the appliance.
- 2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- 2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

**2.2. Personal safety:**  
2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.  
2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.  
2.2.3. 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.  
2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
2.2.5. This appliance is not for toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**2.3. Use and care:**  
2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.  
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.  
2.3.3. Do not use the appliance when empty.  
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.  
2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.

**2.4. Service:**  
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.  
2.4.2. If the appliance is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.  
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

**2.5. Use and care:**  
2.5.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.  
2.5.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.  
2.5.3. Do not use the appliance when empty.  
2.5.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.  
2.5.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil

and other similar materials.  
2.5.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.  
2.5.7. This appliance should be stored out of reach of children.  
2.5.8. Do not store the appliance if it is still hot.  
2.5.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.  
2.5.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

### 2.4. Service:

2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.  
2.4.2. If the appliance is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.  
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

### 3. Instructions for use:

**3.1. Before use:**  
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).  
3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.  
3.1.3. Attach the water collection container to the appliance, simply by preventing or malfunction.  
3.1.4. Connect the appliance to the mains power supply.

### 3.2. Use and care:

3.2.1. Plug the power cord before plugging it in.  
3.2.2 Place the appliance on a flat, dry, stable, and heat-resistant surface.  
3.2.3 Connect the power cord securely to the pressure cooker to prevent arcing or malfunction.  
3.2.4 Connect the appliance to the mains power supply.

### 3.3. Browning / Sealing:

3.3.1. Before cooking meat in the Juno pressure cooker, it is important to brown or seal the meat first.  
3.3.2. Slightly cook the meat in a frying pan or pot with a little oil before starting the pressure cooking process. Alternatively, sear meat or braise vegetables in the pressure cooker.  
3.3.3. The meat should be lightly browned on the outside but still raw in the inside.  
3.4. Use:  
3.4.1. Press the button on the left or right side panel to select a menu. The display will show the default pressure time (P and a number. The number is the amount of minutes) and flash. After 3 seconds, the unit will confirm the selection automatically.  
3.4.2 Press the button on the left or right side panel to select a menu. The display will flash the default pressure time. Use the - and + buttons to adjust the pressure time. The pressure time will increase or decrease in increments of 5.  
3.4.3 Press the button on the left or right side panel to select a menu. The display will flash the default pressure time. Press the Pressure Level button to select the pressure:

Press once: Low Pressure

Press twice: Medium Pressure

Press three times: High Pressure

After 3 seconds, the unit will start cooking automatically.  
3.4.4 Press the button on the left or right side panel to select a menu. Press the Delay Start/Temp button. The Delay Timer indicator will light. Use the - and + buttons to set the desired delay time. After 3 seconds, the unit will confirm the setting automatically.  
3.4.5 Press the button on the left or right side panel to select a menu. Press the Delay Start/Temp button twice. The default cooking temperature will flash. Use the - and + buttons to set the desired temperature. After 3 seconds, the unit will confirm the setting automatically.  
3.4.6 Press the Selection button in the middle of the panel to choose a program. The corresponding program indicator will light. After 3 seconds, the unit will confirm the selection automatically.  
3.4.7 Press the Warm/Cancel button to cancel an incorrect operation.

N. Warm/ Kanselleer  
O. Verhoog

**2. Veiligheidsadvies en waarskunjings!**  
Lees hierdie advies en waarskunjings deur voordat u die toestel aan- skakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk wat met voedsel in aanraking kom, soos aangedui in die skoonmaakafdeling, vuur gebruik.

### 2.1. Gebruik of werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werkearea skoon en goed belig. Roerige en donker gebiede nodi ongelukkige uit.
- 2.1.2. Gebruik die apparaat in 'n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Plaas die apparaat nie op warm oppervlaktes soos kook- plate, gasbranders, oonde of soortgelyke items nie.
- 2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer u hierdie toestel gebruik.
- 2.1.5. Plaas die apparaat op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is vir die weerstaan van hoe temperatuur en weg van ander hittebronne en kontak met water.
- 2.1.6. Hou die apparaat weg van vlambare materiaal soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.
- 2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
- 2.1.8. Moenie die toestel in kombinasie met 'n programmeerder, timer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die kabel of stekker beskadig is nie.
- 2.1.10. Maak seker dat die spanning wat op die graderingstetik aangedui word, ooreenstem met die spanning van die spanning voordat u die toestel.
- 2.1.11. Sluit die toestel aan op die netspanning met 'n aardkrag wat 'n minimum van 10 amps ampere moet wees.
- 2.1.12. Die stekker van die apparaat moet in die netspanning van die stekker gepas wees. Moenie die prop verander nie.
- 2.1.13. As 'n multipleg gebruik word, moet die graderings- aansluiting nagegaan word, aangesien die stroom wat deur verskeie toestelle gebruik word, maklik oorskryk kan word.
- 2.1.14. As enige van die toehoore breek, skakel die toestel onmid- dellik uit die stroomtoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het of as daar sigbare tekens van skade is nie.
- 2.1.16. Moenie die netsnoer dwing nie. Moet nooit die krag-toevoer gebruik om die toestel op te hef of te dra nie.
- 2.1.17. Moet nie die netsnoer om die toestel draai nie.
- 2.1.18. Moenie die kragtoevoer sny of vou nie.
- 2.1.19. Moenie toegaat dat die kragtoevoer hang of met die warm oppervlaktes van die toestel in aanraking kom nie.
- 2.1.20. Kontroleer die toestand van die netsnoer. Beskadigde of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.
- 2.1.21. Die toestel is nie geskik vir buite gebruik nie.
- 2.1.22. Die kragtoevoer moet gereeld om die sokkeltjie vir tekens van skade, en as die tou beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.
- 2.1.23. Moenie die prop met nat hande aanraak nie.

### 2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. **LET WEL:** Moenie die toestel onbewaak maak tydens gebruik nie, aangesien daar 'n ongeluk gevaar is.  
2.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.  
2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om gaste of gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaashuise, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksom- gewings.  
2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese, sensoriese of geest- like vermoëns, of gebrek aan ondervinding en kennis, tensy hulle toeging of instruksies aangaande die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat vir hul veiligheid verantwoordelik is, gegee is.  
2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelgoed nie. Kinders moet toesig gehou word om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

### 2.3. Gebruik en versorging:

2.3.1. Voltooi die toestel se kragkabel vooraf uit elke gebruik.  
2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die dele of toehoore nie behoorlik toegesien is.  
2.3.3. Moenie die toestel gebruik as dit leeg is nie.

Menu	Default pres- sure time	Pressure level	
		Min(low)	Max(high)
Vegetable	6min	2min	12min
Soup	25min	18min	25min
Porridge	12min	8min	15min
Beans	40min	10min	40min
Stew	45min	30min	59min
Deep fry	10min	5min	15min
Bake	35min	25min	45min
Jam	15min	10min	30min
Slow cook	2hrs	1hr	5hrs
Brown rice	20min	10min	30min
Steam	10min	5min	15min
Yoghurt	8hrs	7hrs	9hrs
Fish	5min	2min	10min
Chicken	30min	10min	45min
Meat	25min	15min	59min

### NB: Please note that all cooking times are just a guideline.

**NOTE:**  
During initial use, you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residue. This is completely normal, it does not affect the food being cooked and will disappear after a few uses.

**NOTE:**  
Ensure that the steam release valve is in the "sealed" position before the appliance starts the cooking process otherwise the unit will not be able to build up pressure.

### 3.5 Delay Time:

3.5.1. The Juno pressure cooker has a delay timer you can set, to start cooking at a later stage. This feature is optional. Set your timer after you have selected your desired cooking function. The delay timer can be adjusted in increments of 10 minutes. Maximum delay time is 24 hours.  
3.5.2. Press the delay timer button once for every 30 minutes to delay the cooking process. For example, to set a 90 minute delay time, press the button three times. The delay time will be displayed on the screen.  
3.5.3. Please note that once the cooking time has counted down, the time may not be adjusted. If more or less cooking time is required, the cooking process must be cancelled and the timing must be reset to the required/desired time.  
3.5.4. During set up or while cooking the "Keep warm/cancel" button can be pressed to cancel cooking.  
3.5.5. After cooking the unit will automatically engage "Keep Warm" mode and the letters "bb" will be displayed on the screen. The "Keep warm/Cancel" button can be pressed to cancel keep warm mode.  
3.5.6. Once the unit has completed the cooking cycle or the LCD display has turned off after opening and removing 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 injured if instead, the steam is very hot there before extreme caution must be exercised when steam is being released.  
3.5.7. When cooking liquid foods such as soup or porridge wait for the unit to cool down before the pressure is released.  
3.5.8. Switch off the appliance at the wall socket and remove the plug from the wall socket.  
3.5.9. Once all pressure has been released and the plug has been

2.3.4. Moenie die toestel oorskakel terwyl dit gebruik word nie of verbind met die kragtoevoer.  
2.3.5. Moet nie die kookoppervlak of kos bedek nie aluminium foelie en ander soortgelyke materiale.  
2.3.6. Skakel die toestel uit die kragtoevoer indien nie in gebruik en voordat u enige skoonmaaktaak onderneem.  
2.3.7. Hierdie toestel moet buite bereik gebied nie van kinders.  
2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is nie.  
2.3.9. Moet nooit die toestel gebruik as dit warm is nie.  
2.3.10. As die toestel om een of ander rede brand, moet die toestel van die kragtoevoer verwyder word en GEEN WATER GEBRUIK DIE VUUR UIT TE STIK NIE.

### 2.4. Diens:

2.4.1. Maak seker dat die toestel slegs deur 'n toepaslike gekwalifiseerde tegniese persoon of regterkantpaneel on- derdeelde of toebehore gebruik word om bestaande dele/toebehore te vervang.  
2.4.2. As die kragtoevoer beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensteagent of 'n soortgelyke gekwalifiseerde persoon vervang dit om 'n gevaar te vermy.  
2.4.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksaanwysings te volg, maak die waarborg en die aansprekbaarheid van die vervaardiger ongedig.

### 3. Instruksies vir gebruik:

**3.1. Voor gebruik:**  
3.1.1. Verifier die beskermende film van die toestel (indien van toepassing).  
3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak die dele wat met voedsel in aanraking kom, skoon soos op die skoonmaakafdeling beskryf.  
3.1.3. Heg lekkaas aan die toestel soos verwys in diagram. Die lekkaas sal al die vloeistof opvang wat deur die stoom genereer word.

### 3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1 Rol die kragkabel heftelmatig uit voordat jy dit inprop.  
3.2.2 Plaas die toestel op 'n plat, droe, stabiele en hittebestande oppervlak.  
3.2.3 Koppel die kragkabel stewig aan die drukkoeker om vonke of wanfunksie te voorkom.  
3.2.4 Koppel die toestel aan die hoofkragtoevoer.

### 3.3. Bruinmaak / Verseeljing:

3.3.1 Voordat jy vleis in die Juno-drukkoeker gaarmaak, is dit belangrik om die vleis anders as gewoone hang of met die warm oppervlaktes van die toestel in aanraking kom nie.  
3.3.2 Braai die vleis ligte in 'n braaipan of pot met 'n bietjie olie voordat jy met die drukkookproses begin. Afermetiewelik, skroei die vleis of braai die vleis in die Braai-funksie op die drukkoeker te kies. Die vleis moet ligbruin aan die buitekant wees, maar steeds rou aan die binnekant.

### 3.4. Gebruik:

3.4.1 Druk die knoppie op die linker- of regterkantpaneel om 'n spyskaart te kies. Die skerm sal die standaard druktyd (P en 'n nommer wys. Die nommer is die hoeveelheid minute) en flikker. Na 3 sekondes sal die eenheid outomaties begin kook.  
3.4.2 Druk die knoppie op die linker- of regterkantpaneel om 'n spyskaart te kies. Die skerm sal die standaard druktyd flikker. Gebruik die - en + knoppies om die druktyd aan te pas. Die druktyd sal toeneem of afneem in inkremente van 5.  
3.4.3 Druk die knoppie op die linker- of regterkantpaneel om 'n spyskaart te kies. Die skerm sal die standaard druktyd flikker. Druk die druktyd-knoppie om die druk te kies.  
Druk een keer: Laë Druk

Druk twee keer: Medium Druk

Druk drie keer: Hoë Druk

Na 3 sekondes sal die eenheid outomaties begin kook.  
3.4.4 Druk die knoppie op die linker- of regterkantpaneel om 'n spyskaart te kies. Druk die Vertraagde Begin/Temp-knoppie. Die vertraagde begin tyd sal begin. Gebruik die - en + knoppies om die verlangde vertraagde tyd te stel. Na 3 sekondes sal die eenheid die instelling outomaties bevestig.  
3.4.5 Druk die knoppie op die linker- of regterkantpaneel om 'n spyskaart te kies. Druk die Vertraagde Begin/Temp-knoppie twee keer. Die standaard kooktemperatuur sal flikker. Gebruik die - en

removed from the wall socket and there is no longer any steam escaping from the pressure release valve, the lid may be turned clockwise to be unlocked.

3.5.10. When removing the lid, remove it in such a manner that the steam is directed away from you. Do this by allowing the top of the lid to face your direction, the steam will deflect against the inner surface of the lid. Ensure you are positioned to the side of the unit without your face or hands over it. Use an oven glove when removing the lid to reduce the chance of being burnt by steam.

3.5.11. Only use non-stick utensils to serve from the cooking pot as any utensils made from stainless steel or similar materials could damage the non-stick surface of the inner cooking pot.

**3.6. Once you have finished using the appliance:**  
3.6.1. Turn the appliance off and unplug it from the power supply.  
3.6.2. Unplug the appliance from the mains power supply.  
3.6.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

**4. Cleaning**  
4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.  
4.2. Remove the water collection container from the unit and wash under warm water with a mild detergent, then rinse and dry completely before attaching it to the unit.  
4.3. Clean the outer parts of the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. CAUTION! Do not immerse electrical parts of the appliance in any liquid.  
4.4. Use water and a damp cloth to clean the cooker lid, ensure that all the parts of the lid are dried completely before sooting or re-use.  
4.5. Clean the non-stick cooking pot with warm water and a mild detergent, use a soft cloth to clean it, do not use any abrasive materials to clean the pot as it will scratch the non-stick coating. Ensure the pot is completely dry before storing or re-use.  
4.6. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.  
4.7. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

**5. Anomalies and repair:**  
5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.  
5.2. If the contractor to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.

**6. Recycling**  
6.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.  
6.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.

Afrikaans Geagte Klient, Dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Daar is baie nagtigte, om die veiligheid van die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaarde, is U verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produklewe.

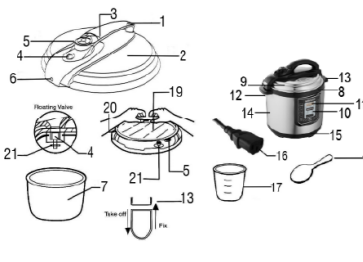


### 1.1. Parte beskrywing

1. Handvat
2. Deksel
3. Stoom vrylating handvat
4. Stoomklep
5. Uitlaatklep
6. Auto grendel
7. Innerste pot
8. Buiteste pot
9. Buite dekkings
10. Beheer paneel
11. LED paneel
12. Water versameling houër
13. Koel touch handvatsels
14. Vlekvrye staal buitekante liggaam
15. Laer dasie
16. Verwagbare kragkabel
17. Maat beker
18. Maat lepel
19. Binne dekkings
- 20



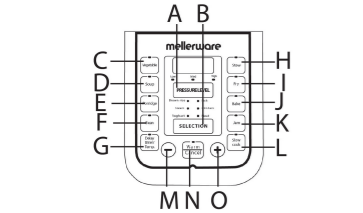
**Spanish**  
**Spanish**  
 Estimado cliente,  
 Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y función, nuestro producto es el que supera los más estrictos estándares de calidad, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



**1.1. Descripción de las piezas**

- Mango
- Tapa
- Mango de liberación del vapor
- Válvula flotante
- Válvula de purga de vapor
- Tornillo automático
- Materia interna
- Olla Exterior
- Cubierta externa
- Panel de control
- Mango LCD
- Contenedor de recogida de agua
- Manijas táctiles frescas
- Cuerpo acentuado en acero inoxidable
- Base inferior
- Cable de alimentación extraíble
- Taza de medir
- Cuchara Medida
- Cubierta inferior
- Sello de la tapa
- Arandela selladora

**1.2. Descripción del botón**



- A. Nivel de presión  
 B. Selección  
 C. Vegetales  
 D. Sopas  
 E. Gachas  
 F. Frijoles  
 G. Temporizador/temperatura diferida  
 H. Guiso  
 I. Freír  
 J. Hornear  
 K. Mermelada  
 L. Cocción lenta

par default. Utilisez les boutons - et + pour régler le temps de pression. Le temps de pression augmentera ou diminuera par incréments de 5.  
 3.4.3 Appuyez sur le bouton du panneau latéral gauche ou droit pour sélectionner un menu. L'écran affichera le temps de pression par défaut. Appuyez sur le bouton Niveau de pression pour sélectionner la pression :

Appuyez une fois : Basse pression  
 Appuyez deux fois : Moyenne pression  
 Appuyez trois fois : Haute pression

Après 3 secondes, l'appareil démarre automatiquement la cuisson.  
 3.4.4 Appuyez sur le bouton du panneau latéral gauche ou droit pour sélectionner un menu. Appuyez sur le bouton Départ différé/Température. Le voyant du minuteur s'allume. Utilisez les boutons - et + pour régler le délai souhaité. Au bout de 3 secondes, l'appareil démarre automatiquement la cuisson.  
 3.4.5 Appuyez sur le bouton du panneau latéral gauche ou droit pour sélectionner un menu. Appuyez deux fois sur le bouton Départ différé/Température. La température de cuisson par défaut s'allume. Utilisez les boutons - et + pour régler la température souhaitée. Au bout de 3 secondes, l'appareil confirme automatiquement le réglage.  
 3.4.6 Appuyez sur le bouton Sélection au milieu du panneau pour choisir un programme. Le voyant du programme correspondant s'allume. Au bout de 3 secondes, l'appareil confirme automatiquement la sélection.  
 3.4.7 Appuyez sur le bouton Maintien au chaud/Annulation pour annuler une opération incorrecte.

Menú	Temps de pression par défaut	Niveau de pression	
		Min (faible)	Max (élevé)
Légumes	6Min.	2Min.	12Min.
Soupe	25Min.	18Min.	25Min.
Porridge	12Min.	8Min.	15Min.
Haricots	40Min.	10Min.	40Min.
Ragoût	45Min.	30Min.	59Min.
Friture	10Min.	5Min.	15Min.
Cuisson au four	35Min.	25Min.	45Min.
Vapeur	15Min.	10Min.	30Min.
Mijoteuse	2h	1h	5h
Riz brun	20Min.	10Min.	30Min.
Vapeur	10Min.	5Min.	15Min.
Yaourt	8h	7h	9h
Poisson	5Min.	2Min.	10Min.
Poulet	30Min.	10Min.	45Min.
Vieande	25Min.	15Min.	59Min.

**NB: Veuillez noter que tous les temps de cuisson ne sont qu'une directive.**

**NOTEZ S'IL VOUS PLÂT:**  
 Pendant l'utilisation initiale, vous pouvez remarquer une légère odeur due à la combustion des résidus de fabrication. Ceci est tout à fait normal, cela n'affecte pas les aliments cuits et disparaît après quelques utilisations.

M. Diminuir  
 N. Calentar/Cancelar  
 O. Aumentar

**2. Conseils y advertencias de seguridad!**  
 Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría dar lugar a un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

**2.1. Uso o entorno de trabajo:**  
 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a los accidentes.  
 2.1.2. Encienda el aparato en un área bien ventilada.  
 2.1.3. Mantenga el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o elementos similares.  
 2.1.4. Mantenga a los niños y transeúntes alejados al usar la superficie de este aparato y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.  
 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, alejado de otras fuentes de calor y del contacto con el agua.  
 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, armarios o papel, etc.  
 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.  
 2.1.8. Utilice el aparato junto con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.  
 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.  
 2.1.10. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincide con el voltaje de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.  
 2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que resista un mínimo de 10 amperios.  
 2.1.12. No enchufe el aparato de enchufe correctamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.  
 2.1.13. Si usa un enchufe múltiple, verifique las calificaciones con cuidado, ya que la corriente utilizada por varios electrodomésticos podría exceder fácilmente la calificación del enchufe múltiple.  
 2.1.14. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.  
 2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daño.  
 2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.  
 2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.  
 2.1.18. No corte ni doble el cable de alimentación.  
 2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.  
 2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.  
 2.1.21. El aparato no es apto para uso en exteriores.  
 2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños y, si está dañado, no debe utilizarse el aparato.  
 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

**2.2. Seguridad personal:**  
 2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato sin supervisión durante el uso, ya que existe el riesgo de un accidente.  
 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.  
 2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hospitalidad como alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.  
 2.2.4. Este electrodoméstico no está diseñado para personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión.  
 2.2.5. Este electrodoméstico no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**2.3. Uso y cuidado:**  
**2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usarlo.**  
 2.3.2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.  
 2.3.3. Conecte el cable de alimentación firmemente a la olla a presión para evitar arcos eléctricos o fallos de funcionamiento.  
 2.3.4. Conecte el aparato a la red eléctrica.  
**2.3.2. Dorado/Sellado:**  
 3.3.1. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.2. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.3. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.4. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.5. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.6. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.7. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.8. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.9. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.10. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.11. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.12. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.13. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.14. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.15. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.16. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.17. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.18. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.19. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.20. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.21. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.22. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.  
 3.3.23. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la unidad esté completamente ensamblada.  
 3.3.24. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.

**2.3.4. Uso:**  
 3.4.1. Pulse el botón del panel lateral izquierdo o derecho para seleccionar un menú. La pantalla mostrará el tiempo de presión predefinido, para iniciar la cocción en una etapa posterior. Esta función es opcional. Ajuste el temporizador después de seleccionar un menú. La pantalla mostrará el tiempo de presión predefinido. Pulse el botón de nivel de presión para seleccionar la presión:  
 Presione una vez: Presión baja  
 Presione dos veces: Presión media  
 Presione tres veces: Presión alta

**REMARQUE:**  
 Assurez-vous que la soupape de dégagement de vapeur est en position "scellée" avant que l'appareil ne démarre le processus de cuisson, sinon l'appareil ne pourra pas augmenter la pression.

**3.5. Temps de délai:**  
 3.5.1. L'autococcin Juno a une minuterie de retardement que vous pouvez régler, pour commencer à cuire à un stade ultérieur. Cette fonctionnalité est disponible pour les programmes de cuisson. Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, la minuterie de retard peut être ajustée par incréments de 10 minutes. Le délai de retard maximal est de 24 heures.  
 3.5.2. Appuyez sur le bouton de temporisation de retard une fois toutes les 30 minutes pour retarder le processus de cuisson. Par exemple, pour régler un délai de 90 minutes, appuyez trois fois sur le bouton. Le temps de retard s'affiche à l'écran.  
 3.5.3. Vérifiez le temps de retard de cuisson et assurez-vous que le compte, l'heure peut ne pas être réglée. Si plus ou moins de temps de cuisson est nécessaire, le processus de cuisson doit être annulé et la synchronisation doit être réinitialisée à l'heure souhaitée.  
 3.5.4. Pendant la mise en place ou pendant la cuisson, le bouton "Keep Warm / Cancel" peut être pressé pour annuler la cuisson.  
 3.5.5. Après la cuisson, l'appareil s'engage automatiquement en mode "Keep Warm / Cancel" peut être pressé pour annuler le mode de maintien en mode chaud.  
 3.5.6. Une fois que l'appareil a terminé le cycle de cuisson ou que le mode "Keep Warm / Cancel" a été réglé, le voyant de cuisson s'éteint et la soupape de dégagement de pression dans la position "ouvert" comme indiqué par l'étiquette sur le couvercle. Assurez-vous que votre visage et vos mains sont éloignés de l'ouverture de la soupape de pression afin de ne pas être brûlé ou blessé. La vapeur est très chaude donc, une extrême prudence doit être exercée lorsque la vapeur est relâchée.  
 3.5.7. Lors de la cuisson des aliments liquides tels que la soupe ou le porridge, attendez que l'appareil refroidisse avant que la pression ne soit relâchée.  
 3.5.8. Éteignez l'appareil sur la prise murale et retirez la fiche de la prise murale.  
 3.5.9. Une fois que toutes les pressions ont été relâchées et que la fiche a été retirée de la prise murale et qu'il n'y a plus de vapeur s'échappant de la soupape de dégagement de pression, le couvercle peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour être déverrouillé.  
 3.5.10. Lorsque vous retirez le couvercle, retirez-le de telle manière que la vapeur soit éloignée de vous. Faites cela en maintenant au haut du couvercle la face à votre direction, la vapeur évoluera contre la surface intérieure du couvercle. Assurez-vous que vous êtes placé sur le côté de l'unité sans votre visage ni la relève. Utilisez un gant de four lorsque vous retirez le couvercle pour réduire le risque de brûlure par la vapeur.  
 3.5.11. N'utilisez que des ustensiles anti-adhésifs pour servir à partir du pot de cuisson car tous les ustensiles en acier inoxydable ou similaires peuvent endommager la surface antiadhésive de la cuvette intérieure.

**3.6. Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:**  
 3.6.1. Laissez l'appareil refroidir.  
 3.6.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.  
 3.6.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.  
**4. Nettoyage:**  
 4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.  
 4.2. Retirez le récipient de récupération d'eau de l'appareil et lavez-le avec de l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez et séchez complètement avant de le fixer à l'appareil.  
 4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. PRUDENCE! Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans l'eau.  
 4.4. Utilisez de l'eau et un chiffon humide pour nettoyer le couvercle de la cuisinière, assurez-vous que toutes les parties du couvercle sont complètement sèches avant de les ranger ou de les réutiliser.  
 4.5. Nettoyez la marmite antiadhésive avec de l'eau tiède et un détergent doux, utilisez un chiffon doux pour la nettoyer, n'utilisez pas de matériaux abrasifs pour nettoyer la marmite car cela rayurerait le revêtement antiadhésif. Assurez-vous de le pot est

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del dispositivo antes cada uso.  
 2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están correctamente ensamblados.  
 2.3.3. No use el aparato cuando está vacío.  
 2.3.4. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la fuente de alimentación principal.  
 2.3.5. Durante la configuración o cocción o la comida con papel de aluminio y otros materiales similares.  
 2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de emprender cualquier tarea de limpieza.  
 2.3.7. Este electrodoméstico debe almacenarse fuera del alcance de niños.  
 2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.  
 2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté dentro de uso y mantenga el aparato sobre superficies calientes.  
 2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiará, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA.  
**2.4. Servicio:**  
 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico debidamente calificado, y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios existentes.  
 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio, o una persona igualmente calificada, debe reemplazarlo para evitar un peligro.  
 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

**3. Instrucciones de uso:**  
**3.1. Antes de usar:**  
 3.1.1. Retire la película protectora del artefacto (si corresponde).  
 3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.  
 3.1.3. Conecte el recipiente de recolección de agua a la aplicación, simplemente deslizado en su lugar (consulte el diagrama), e el recipiente de recogida de agua recogerá cualquier líquido de acceso generado por el vapor.  
**3.2. Uso y cuidado:**  
 3.2.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.  
 3.2.2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.  
 3.2.3. Conecte el cable de alimentación firmemente a la olla a presión para evitar arcos eléctricos o fallos de funcionamiento.  
 3.2.4. Conecte el aparato a la red eléctrica.  
**3.3. Dorado/Sellado:**  
 3.3.1. Antes de cocinar carne en la olla a presión Juno, es importante dorarla o sellarla.  
 3.3.2. Coloque ligeramente la carne en una sartén o olla con un poco de aceite para comenzar la cocción a presión. Como alternativa, selle la carne o estofe la cebolla seleccionando la función Freír en la olla a presión. La carne debe quedar ligeramente dorada por fuera, pero aún cruda por dentro.

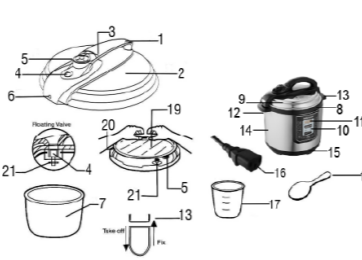
**3.4. Uso:**  
 3.4.1. Pulse el botón del panel lateral izquierdo o derecho para seleccionar un menú. La pantalla mostrará el tiempo de presión predefinido, para iniciar la cocción en una etapa posterior. Esta función es opcional. Ajuste el temporizador después de seleccionar un menú. La pantalla mostrará el tiempo de presión predefinido. Pulse el botón de nivel de presión para seleccionar la presión:  
 Presione una vez: Presión baja  
 Presione dos veces: Presión media  
 Presione tres veces: Presión alta

**3.5. Tiempo de Retardo:**  
 3.5.1. La olla a presión Juno tiene un temporizador de retardo que puede ajustarse para iniciar la cocción en una etapa posterior. Esta función es opcional. Ajuste el temporizador después de seleccionar un menú. La pantalla mostrará el tiempo de presión predefinido. Pulse el botón de nivel de presión para seleccionar la presión:  
 Presione una vez: Presión baja  
 Presione dos veces: Presión media  
 Presione tres veces: Presión alta

completamente sec avant de le ranger ou de le réutiliser.  
 4.6. N'utilisez pas de solvants, ni de produits à pH acide ou basique comme de l'eau de Javel, ou des produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.  
 4.7. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

**5. Anomalias e reparación:**  
 5.1. Apoye el aparato en un centro de asistencia agré si el producto está endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.  
 5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder avec vous le feriez en cas de dommages.  
**6. Recyclage**  
 6.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et les manuels ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.  
 6.2. Sinon, veuillez vous adresser à l'autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

**Portuguese**  
 Estimado cliente,  
 Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de exceder os padrões de qualidade, o nosso produto é o que oferece um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto.



**1.1. Descrição das Peças**

- Ac
- Tampa
- Punho de liberação do vapor
- Válvula flutuante
- Conteiner de recolha do vapor
- Parafuso auto
- Pote interior
- Exterier pote
- Cubierta externa
- Panel de controle
- Panel de recolla de água
- Recipiente de recolla de água
- Lavez-le com água tiède com um detergente suave, em seguida, enxágue e seque completamente antes de o fixar à unidade.
- Corpo acentuado em aço inoxidável
- Base inferior
- Cabo de alimentação removível
- Copo de medição
- Colher de medição
- dentro da tampa
- Vedação da tampa
- Amilha de vedação

**1.2. Descrição do botão**

- A. Nível de pressão  
 B. Seleção  
 C. Vegetais  
 D. Sopas  
 E. Gachas  
 F. Frijoles  
 G. Temporizador/temperatura diferida  
 H. Guiso  
 I. Freír  
 J. Hornear  
 K. Mermelada  
 L. Cocción lenta

Después de 3 segundos, la unidad comenzará a cocinar automáticamente.  
 3.4.4 Presione el botón en el panel lateral izquierdo o derecho para seleccionar un menú. Presione el botón Inicio diferido/Température. El indicador del temporizador de retardo se iluminará. Use los botones - y + para configurar el tiempo de retardo deseado.  
 3.4.5 Presione el botón en el panel lateral izquierdo o derecho para seleccionar un menú. Presione el botón Inicio diferido/Température en el modo "Keep Warm" y las letras "bb" aparecerán en la pantalla. El botón "Mantener caliente / Cancelar" se puede presionar para cancelar el modo de mantener caliente.  
 3.5.6. Una vez que la unidad ha completado el ciclo de cocción o la pantalla LCD se apaga antes de abrir y retirar la tapa, gire la válvula de liberación de presión a la posición de "ventilación" como se indica en la etiqueta de la tapa. Asegúrese de que su cara y las manos estén lejos de la apertura de la válvula de liberación de presión para asegurarse de que no se quemar o heridos. El vapor es muy caliente, por lo tanto, se debe tener extrema precaución cuando se libera vapor.  
 3.5.7. Al cocinar comidas líquidas tales como sopa o mantequilla espesa o que la unidad se enfríe antes de que se libere la presión.  
 3.5.8. Desconecte el aparato de la toma de corriente y desenchúfelo de la toma de corriente.  
 3.5.9. Una vez que se ha liberado toda la presión y se ha retirado el tapón de la toma de pared y ya no hay ningún vapor que escape de la válvula de liberación de presión, la tapa se puede girar en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearse.  
 3.5.10. Al retirar la tapa, extienda la tal manera que el vapor se aleje usted mismo. Haga esto permitiendo que la tapa de la tapa haga frente a su dirección, el vapor se desviará contra la superficie interna de la tapa. Asegúrese de que está colocado al lado de la unidad sin la cara o las manos sobre él. Use un guante de horno cuando retire la tapa para reducir la posibilidad de ser quemado por el vapor.  
 3.5.11. Utilice solamente utensilios antiadherentes para servir de la olla, ya que cualquier utensilio duro hecho de acero inoxidable o materiales similares podría dañar la superficie antiadherente de la olla interna.

Menú	Tiempo de presión predefinido	Nivel de presión	
		Min. (Bajo)	Máx. (Alto)
Vegetales	6Min.	2Min.	12Min.
Sopa	25Min.	18Min.	25Min.
Gachas	12Min.	8Min.	15Min.
Frijoles	40Min.	10Min.	40Min.
Estofado	45Min.	30Min.	59Min.
Freír	10Min.	5Min.	15Min.
Hornear	35Min.	25Min.	45Min.
Mermelada	15Min.	10Min.	30Min.
Cocción lenta	2h	1h	5h
Arroz integral	20Min.	10Min.	30Min.
Vapor	10Min.	5Min.	15Min.
Yagur	8h	7h	9h
Pescado	5Min.	2Min.	10Min.
Pollo	30Min.	10Min.	45Min.
Carne	25Min.	15Min.	59Min.

**NB: Tenga en cuenta que todos los tiempos de cocción son sólo una pauta.**

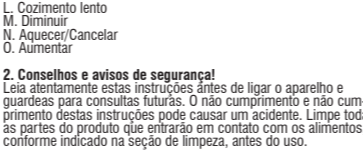
**TENGA EN CUENTA:**  
 Durante el uso inicial, puede notar un ligero olor debido a la quema de los residuos de fabricación. Esto es completamente normal, no afecta a la comida que se está cocinando y desaparecerá después de unos pocos usos.

**NOTA:**  
 Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición "sellada" antes de que el aparato comience el proceso de cocción, de lo contrario la unidad no podrá aumentar la presión.

**3.5.1. Tiempo de Retardo:**  
 3.5.1. La olla a presión Juno tiene un temporizador de retardo que puede ajustarse para iniciar la cocción en una etapa posterior. Esta función es opcional. Ajuste el temporizador después de seleccionar un menú. La pantalla mostrará el tiempo de presión predefinido. Pulse el botón de nivel de presión para seleccionar la presión:  
 Presione una vez: Presión baja  
 Presione dos veces: Presión media  
 Presione tres veces: Presión alta

dos o emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.  
 2.1.21. O aparelho não é adequado para uso ao ar livre.  
 2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a sinais de danos e, se o cabo estiver danificado, o mesmo deve ser usado.  
 2.1.23. Não toque no plugue com as mãos molhadas.

**2.2. Segurança pessoal:**  
 2.2.1. Não toque no aparelho sem vigilância durante o uso, pois há risco de acidente.  
 2.2.2. Não toque nas peças de aquecimento do aparelho, pois pode causar ferimentos graves.  
 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não a ser usado industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade como bed and breakfast, hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de campo, áreas de pessoal de cozinha em restaurantes e outros ambientes de trabalho.  
 2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.  
 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.  
 2.2.6. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.  
**2.3. Uso y cuidado:**  
 2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes cada uso.  
 2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente instalados.  
 2.3.3. Não use o aparelho quando estiver vazio.  
 2.3.4. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado a uma rede elétrica.  
 2.3.5. Não cubra a superfície de cozimento ou comida com papel alumínio e outros materiais similares.  
 2.3.6. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação quando não em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.  
 2.3.7. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance de crianças.  
 2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.  
 2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando use e mantenha-se fora do alcance das crianças.  
 2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho incendiar, desconecte o aparelho da fonte de alimentação e NÃO USE AGUA PARA PONER O INCENDIO.  
**2.4. Servicio:**  
 2.4.1. Asegúrese de que el aparato es servido apenas por un técnico debidamente cualificado y que apenas se usen repuestos/accesorios originales.  
 2.4.2. Si el cable de alimentación estivoer danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada substitua-o para evitar um perigo.  
 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.  
**3. Instrucciones de uso:**  
**3.1. Antes de usar:**  
 3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).  
 3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contato com os alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.  
 3.1.3. Conecte o recipiente de coleta de água à válvula, basta deslizar para o lugar (consulte o diagrama), o recipiente de coleta de água irá coletar qualquer líquido de acesso gerado pelo vapor.  
**3.2. Uso e cuidado:**  
 3.2.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de conectá-lo à tomada.  
 3.2.2. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca, estável e resistente ao calor.  
 3.2.3. Conecte o cabo de alimentação firmemente à panela de pressão para evitar arcos elétricos ou mau funcionamento.  
 3.2.4. Conecte o aparelho à rede elétrica.  
**3.3. Dourar/Selar:**  
 3.3.1. Antes de cozinhar a carne na panela de pressão Juno, é importante dourar ou selar a carne primeiro.  
 3.3.2. Coloque levemente a carne em uma frigideira ou panela com



- A. Nível de pressão  
 B. Seleção  
 C. Vegetais  
 D. Sopas  
 E. Gachas  
 F. Frijoles  
 G. Temporizador/temperatura diferida  
 H. Guiso  
 I. Freír  
 J. Hornear  
 K. Mermelada  
 L. Cocción lenta

**2.2. Segurança pessoal:**  
 2.2.1. Não toque no aparelho sem vigilância durante o uso, pois há risco de acidente.  
 2.2.2. Não toque nas peças de aquecimento do aparelho, pois pode causar ferimentos graves.  
 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não a ser usado industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade como bed and breakfast, hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de campo, áreas de pessoal de cozinha em restaurantes e outros ambientes de trabalho.  
 2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.  
 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.  
 2.2.6. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.  
**2.3. Uso y cuidado:**  
 2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes cada uso.  
 2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente instalados.  
 2.3.3. Não use o aparelho quando estiver vazio.  
 2.3.4. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado a uma rede elétrica.  
 2.3.5. Não cubra a superfície de cozimento ou comida com papel alumínio e outros materiais similares.  
 2.3.6. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação quando não em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.  
 2.3.7. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance de crianças.  
 2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.  
 2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando use e mantenha-se fora do alcance das crianças.  
 2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho incendiar, desconecte o aparelho da fonte de alimentação e NÃO USE AGUA PARA PONER O INCENDIO.  
**2.4. Servicio:**  
 2.4.1. Asegúrese de que el aparato es servido apenas por un técnico debidamente cualificado y que apenas se usen repuestos/accesorios originales.  
 2.4.2. Si el cable de alimentación estivoer danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada substitua-o para evitar um perigo.  
 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.  
**3. Instrucciones de uso:**  
**3.1. Antes de usar:**  
 3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).  
 3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contato com os alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.  
 3.1.3. Conecte o recipiente de coleta de água à válvula, basta deslizar para o lugar (consulte o diagrama), o recipiente de coleta de água irá coletar qualquer líquido de acesso gerado pelo vapor.  
**3.2. Uso e cuidado:**  
 3.2.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de conectá-lo à tomada.  
 3.2.2. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca, estável e resistente ao calor.  
 3.2.3. Conecte o cabo de alimentação firmemente