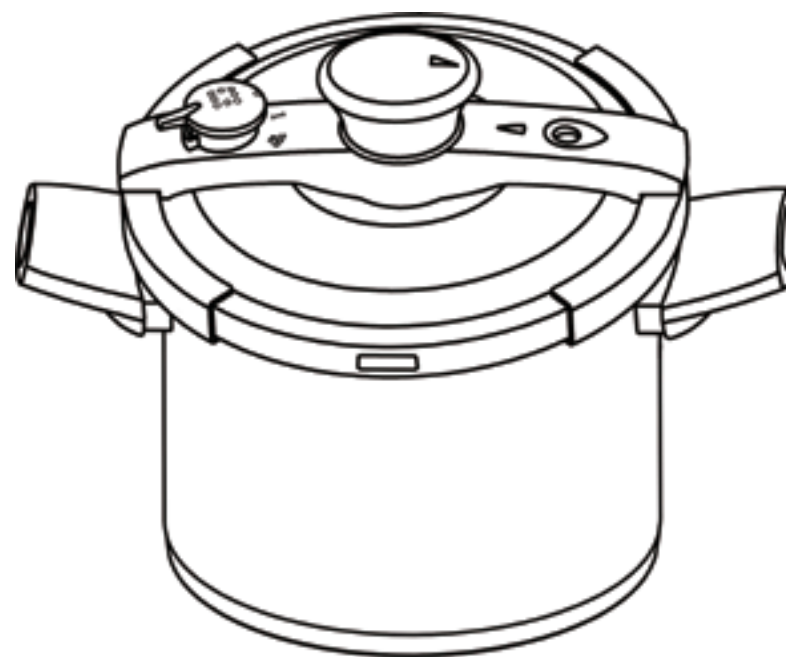




In case of difficulty using the product, contact us at the following email /
Bei Schwierigkeiten bei der Verwendung Kontaktieren Sie uns unter der
folgenden E-Mail:

sat@bergnereurope.com

Customer service phone / Kundendiensttelefon: +34 976 108 538.

(Monday to Friday from 8h to 17h).

Hersteller:

Bergner Europe, S.L.

Planta 3, Carretera del Aeropuerto Kilometro 4, Edificio San Lamberto,
50011 Zaragoza SPAIN.

OLLA A PRESIÓN • PRESSURE COOKER
PENTOLA A PRESSIONE • AUTOCUISEUR
SCHNELLKUCHTOPF • PANELA DE PRESSÃO

MANUAL DE INSTRUCCIONES • INSTRUCTION MANUAL
MANUALE D'ISTRUZIONI • MANUEL D'INSTRUCTION
BEDIENUNGSANLEITUNG • MANUAL DE INSTRUÇÕES

CATÁLOGO

1. Dibujo estructural y modelo del producto
2. A tener en cuenta durante el uso
3. Seguridad de los productos
4. Aspectos inusuales
5. Cómo utilizar la olla a presión
6. Cómo manejar situaciones anormales
7. Mantenimiento
8. Preguntas y respuestas
9. Pasos y tiempos de cocción



Esta serie del producto ha sido diseñada y realizada conforme a la norma German EN 12778.
Utilice la(s) fuente(s) de calor adecuada(s) según las instrucciones de uso.

1. Dibujo estructural de la olla a presión y modelo del producto.

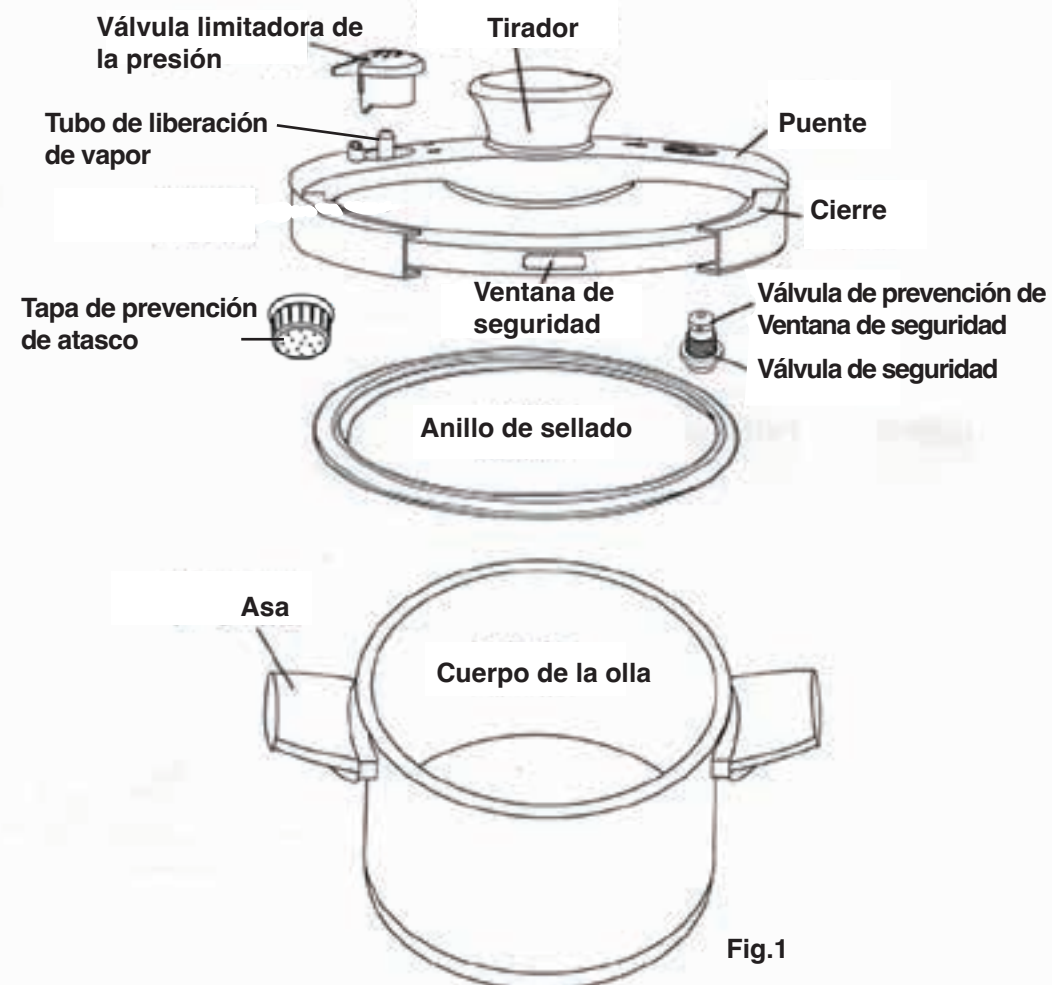


Fig.1

Especificaciones de la olla a presión de acero inoxidable de la serie DS			
Modelo	SG-1548	SG-1546 / SG-1615	SG-1547
Calibre	Ø 22cm	Ø22cm	Ø22cm
Capacidad	4L	6L	7L
Presión de funcionamiento	80Kpa		
PS	300Kpa		

2. A tener en cuenta durante el uso.

- ✱ **Antes de usar, por favor, lee todos los manuales y entiéndelos bien.**
- ✱ **Por favor, guarda bien el manual.**
- ✱ **No introduzca la olla a presión en un horno caliente.**
- ✱ **Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado de la olla a presión puede provocar escaldaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de encender el fuego. Consulte el apartado "Instrucciones de uso". No utilice la olla a presión para un fin distinto al previsto.**
- ✱ **Recuerda que, si los usuarios no trabajan de acuerdo con las instrucciones del manual, los usuarios serán responsables si ocurre un accidente.**

1. La olla a presión es un tipo de utensilio de cocina familiar y no puede utilizarse para otros fines. Se sugiere a los menores o a las personas que no sepan utilizarla que no la usen. Cuando se utilice, por favor, manténla vigilada, los niños deben mantenerse alejados de ella.
2. Bajo la presión nominal, el punto de ebullición del líquido dentro de la olla está por debajo de 120°C. Así que cuando se hierve, especialmente cuando se reduce la presión rápidamente, saldrá una gran cantidad de vapor y líquido de sopa. Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse por efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada; podría escaldarse.
3. No cocines alimentos no esenciales como el zumo de manzana, maíz, copos de avena, etc. para evitar que se bloquee el agujero por el que se libera el vapor. Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
4. Mantén limpias la válvula limitadora de presión, la válvula de seguridad, la válvula de seguridad de abertura, el anillo de sellado, la tapa que previene posibles atascos, la tapa y el cuerpo de la olla. No debe haber restos de aceite en ellos.
5. La olla a presión debe utilizarse en una cocina estable. No coloque la olla a presión en una cocina eléctrica que tenga un diámetro de placa mayor que el fondo de la olla. Cuando cocine en cocina de gas, el fuego no debe llegar a la pared de la olla (Fig. 2)
6. Al utilizar la olla a presión, la ventana de la válvula de seguridad no debe apuntar hacia el usuario o hacia lugares por los que pasen personas con frecuencia.
7. Cuando el vapor de la olla sale de la válvula de seguridad, de la válvula de seguridad abierta o de la ventana de la válvula de seguridad de la que sale el anillo de sellado, cierra el fuego inmediatamente. Antes de volver a utilizar, comprobar la olla y solucionar cualquier problema existente. Nunca abra la olla a presión a la fuerza. No la abra antes de asegurarse de que su presión interna ha bajado por completo. consulte las "Instrucciones de uso".
8. Se debe tener especial cuidado al mover la olla cuando tiene presión en su interior. Muévela en horizontal y apóyala con cuidado, No se debe transportar y apoyar empujándola, tirando de ella, golpeándola o apoyándola con fuerza. Desplace la olla a presión con el máximo cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los pomos. Si es necesario, utilice protección.
9. No abras la tapa cuando haya presión dentro de la olla. No cocines si la tapa no está bien colocada.
10. No es conveniente que haya sal, salsa de soja, álcali, azúcar, vinagre, vapor de agua, etc. en la olla durante mucho tiempo. Manténla limpia y seca una vez lavada.



Fig.3



03



Fig.4



Fig.2

11. La olla a presión no debe usarse para secar el agua o calentarse en seco, y no es adecuada para freír y hornear alimentos. (Fig.3)
12. El volumen nominal de los alimentos que se deben poner en la olla:(Fig.4)
13. Está prohibido cubrir con cualquier cosa la válvula limitadora de presión. (Fig.5)
14. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las indicaciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
15. Utilice únicamente las piezas de recambio del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicados como compatibles.



Fig.5

3. Seguridad de los productos.

- Para que nuestros clientes puedan utilizar nuestros productos con tranquilidad, la olla cuenta con un dispositivo de seguridad múltiple.
- * Utiliza la tecnología de girar hacia arriba la parte dentada del borde de la olla por completo; el cierre está hecho de acero inoxidable, lo que asegura su resistencia.
 - * Equipado con tapa para prevenir atascos y aguja de dragado para evitar que el tubo de la válvula limitadora de presión se atasque.
 - * Equipado con un dispositivo de prevención de abertura para garantizar que la tapa se abra y se cierre correctamente, así como la seguridad.
 - * Equipado con un dispositivo de liberación de presión de tres grados para garantizar un uso seguro (Fig.6).

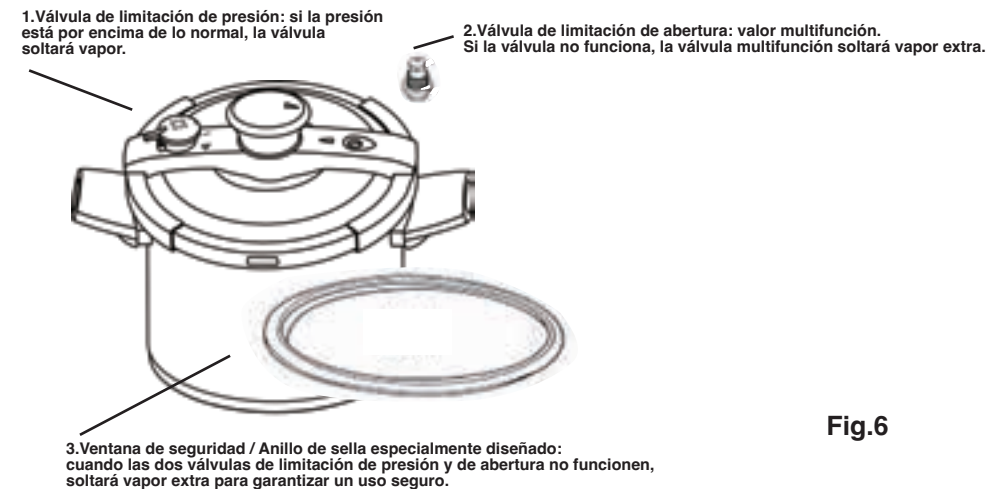


Fig.6

4. Aspectos inusuales

1. Con engranaje y barra dentada para cerrar la tapa: De acuerdo con el principio del engranaje y la barra dentada, se mueven sincronizadamente, lo que hace que los cierres de ambos lados se bloqueen y abran juntos. Por lo tanto, si un lado se cierra correctamente el otro también, lo que garantiza el cierre en ambos lados quedando el cuerpo de la olla bloqueado y la tapa se fija de manera estable y fiable.
2. La parte de abajo doble de la olla está hecha por presión de fricción, lo que la hace dura, fiable y sin ninguna grieta.
3. El diámetro de la parte de abajo doble es mayor que el de otros productos comunes, lo que hace que la olla absorba el calor más rápidamente.

5. Cómo utilizar la olla a presión

Cuando se utilice por primera vez, límpiala con líquido limpiador de alimentos. Calientala en el agua durante media hora para eliminar el peculiar olor.

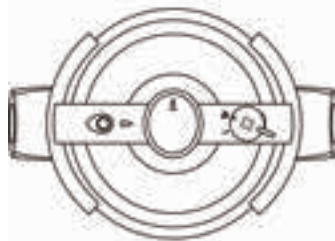
1. Asegúrate de que el orificio de salida de vapor no esté obstruido.

Antes de cada uso, comprueba que el orificio de la válvula de seguridad y de la válvula de salida de vapor no esté obstruido. Si están obstruidos, límpialos con una aguja de dragado.

2. Cierra la tapa

Gira la manivela en el sentido de las agujas del reloj en un ángulo de 90° hasta que se escuche un "clic", esto significa que los cierres están abiertos. A continuación, coloca la tapa con los cierres abiertos en la boca de la olla, retira la válvula limitadora de presión, sujeta el asa, presiona suavemente hacia abajo y gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj en un ángulo de 90°, cuando se oiga un "clic" y la marca del asa se alinee con el punto blanco de la tapa de plástico, la tapa estará bien cerrada, todo listo para cocinar.

Cuidado: La forma y el procedimiento de cierre de la tapa se muestran en el siguiente diagrama, y el clip de la tapa evita que se cubra con el asa.



3. Colocar la válvula limitadora de presión.

Una vez que la tapa esté en la posición adecuada, coloca la válvula limitadora de presión en el tubo de salida de vapor.

4. Calentamiento

Para aumentar la temperatura rápidamente, calentar a fuego fuerte hasta que la válvula limitadora de presión empiece a funcionar. Hay que prestar especial atención para que el fuego no sea demasiado fuerte. Es normal que salga un poco de vapor por la válvula limitadora abierta después de calentar un rato. Cuando la válvula limitadora de presión se eleva y funciona correctamente, no debe salir vapor. Cuando la válvula limitadora de presión está levantada y sale vapor continuamente, se debe cocinar a fuego suave y empezar a calcular el tiempo de calentamiento. (El tiempo de calentamiento detallado puede verse en la tabla posterior)

Notas: Tiempo de calentamiento: calcular desde que la válvula limitadora de presión empieza a funcionar hasta que se cierra el fuego.

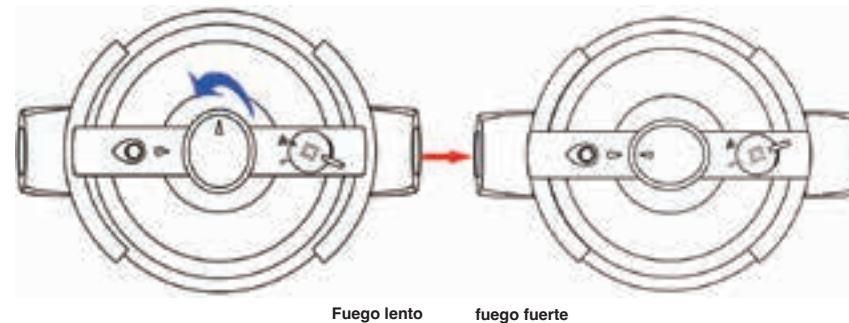
* Mantente a la espera y vigila la olla para evitar circunstancias inusuales.

* No toques la superficie metálica de la olla con las manos o el cuerpo. Cocina con cuidado y utiliza el asa para evitar quemaduras.

5. Apaga el fuego, libera la presión y abre la tapa

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, apaga el fuego y deja la olla un rato. Deja que la presión dentro de la olla se reduzca. Abre la tapa, cuando la válvula de prevención de apertura vuelva a su posición original. El procedimiento de apertura es justo el contrario al de cierre.

Gira en el sentido de las agujas del reloj



Notas: Cuando cocine gachas y sopas pegajosas, antes de abrir la tapa, agita la olla para eliminar las burbujas del interior.

6. Enfriamiento rápido

Enfría rápidamente cuando cocines más tiempo del debido, o para evitarlo, o quieras abrir la tapa mientras cocinas. Pon la olla en un lugar llano. Baña lentamente la olla con agua fría hasta que la válvula de prevención de apertura caiga.

Notas: Al enfriar, no viertas agua demasiado rápido para evitar que el agua entre en la olla.



7. Pasos para enfriar de forma natural

Aleja la olla del fuego y déjala enfriar lentamente. Cuando la válvula de prevención de apertura caiga a su posición original. Entonces, abre la tapa.

* Antes de usarla, comprueba que la válvula de prevención de apertura puede moverse libremente para asegurarse de que funciona correctamente.

* No cambies las piezas como quieras. Ponte en contacto con el distribuidor local si no puedes comprar fácilmente algunas piezas. Abre la tapa cuando la válvula de prevención de apertura vuelva a su posición original.

6. Cómo manejar situaciones anormales

Si se produce una situación anormal durante la cocción, debes apagar el fuego inmediatamente y colocar la olla en el suelo liso y echar agua sobre ella para reducir la temperatura y presión. A continuación, comprueba qué problema puede haber en función de cada situación.

Problema	Causas probables	Solución
El vapor se escapa de la válvula de prevención abierta no sube. La presión dentro de la olla no aumenta. 	1. La potencia de la cocina no es suficiente. 2. El agua dentro de la olla no es suficiente. 3. Hay suciedad atascando la válvula de prevención de abertura. 4. Hay suciedad atascando el anillo de sellado. 5. La tapa no se fija correctamente en la olla.	1. Sube la potencia de la cocina. 2. Añade más agua. 3. Limpia la válvula de prevención de abertura. 4. Limpia el anillo de sellado, la boca de la olla y la tapa de la olla. 5. Fija la tapa correctamente.
EL vapor sale por un lateral de la tapa. 	1. Hay suciedad atascando el anillo de sellado. 2. El anillo de sellado está viejo.	1. Limpia el anillo de sellado, la boca de la olla y la tapa. 2. Cambia el anillo de sellado.
El vapor aún se cuela después de que suba la válvula de prevención de abertura.	1. La válvula de prevención de abertura no está limpia. 2. O-el anillo de sellado está viejo o roto.	1. Limpia la válvula de prevención de abertura. 2. Cambia el O-anillo.
La tapa no se fija correctamente.	1. Los cierres de la tapa no están abiertos. 2. La forma de la tapa ha cambiado demasiado.	1. Abre los cierres de la tapa. 2. Cambia la tapa.
El vapor y el líquido se escapan de la válvula de prevención de abertura.	1. La función de seguridad de la válvula de prevención de abertura está funcionando. El orificio de la válvula limitadora de presión está bloqueado. 2. La válvula limitadora de presión está vieja y no cumple su función.	1. Aleja la olla del fuego y limpia el orificio de liberación. Después de que se enfríe, retira la tapa de prevención de atasco y limpie tanto la tapa como la válvula limitadora de presión. 2. Cambia la válvula limitadora de presión abierta.
Durante la cocción, el anillo de sellado se fuerza repentinamente junto con el vapor de la ventana de la válvula de seguridad. 	1. La función de seguridad del anillo de sellado funciona. Tal vez otro dispositivo ha dejado de funcionar. 2. El anillo de sellado está viejo y ha dejado de funcionar.	1. Retira la olla. Una vez fría, limpia y comprueba todos los dispositivos de seguridad. Cambia los que hayan dejado de funcionar. 2. Cambia el anillo de sellado.

7. Mantenimiento

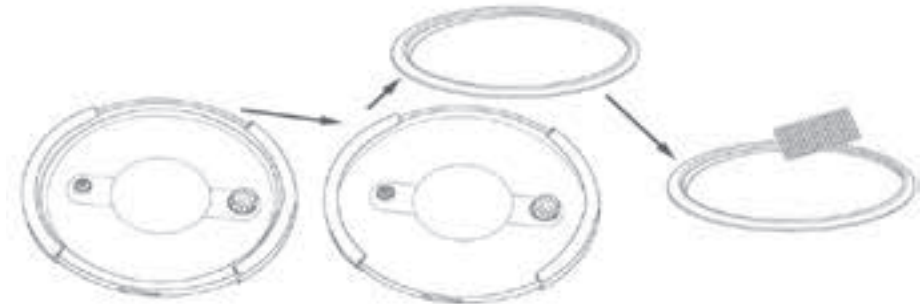
✳ Cuando vayas a utilizar la olla por primera vez, por favor, límpiala con un producto de limpieza de alimentos para que quede limpia e higiénica.

1. Mantenimiento de la olla.

- * Limpia la suciedad con un producto de limpieza de alimentos.
- * Elimina el agua de la olla después de limpiarla y mantenla seca.
- * No se puede utilizar elementos duros como el metal, para raspar su superficie, así evitaremos dañar la superficie.
- * No toques la olla con otros metales que no sean del mismo tipo para evitar la corrosión electroquímica.
- * No dejes los alimentos en la olla durante mucho tiempo.

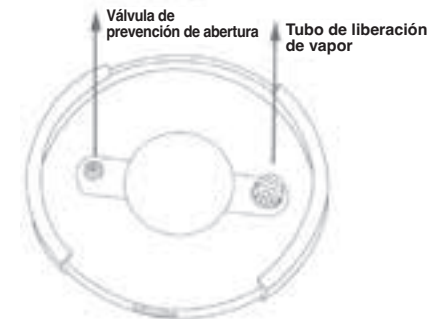
2. Mantenimiento del anillo de sellado.

- * Limpia la suciedad adherida a la tapa y al anillo de sellado.
- * Elimina el agua del anillo de sellado y mantenlo seco.
- * Coloca el anillo de sellado en la tapa correctamente. Normalmente, el anillo de sellado no debe estar en estado de apretar, la tapa y cuerpo de la olla se deben colocar por separado.



3. Mantenimiento del tubo de liberación de vapor en la válvula limitadora de presión y válvula de seguridad de abertura.

- * Comprueba regularmente el tubo de liberación de vapor y la válvula de seguridad de abertura para ver si se atascan por restos suciedad, si es así, pasa una aguja de dragado. Si los tornillos de la válvula limitadora de presión o de la válvula de prevención de abertura están flojos, apriételos. Utiliza agua para limpiar el pasador de la válvula de prevención de abertura, nada debe bloquear su libertad de movimiento.



4. Cómo eliminar la comida quemada.

- * Utiliza una cuchara de madera suave o palillos para eliminarla. No uses elementos metálicos para quitarla.
- * Si las cosas quemadas están muy pegadas, seca el fondo, pon un poco de aceite en la parte quemada, cuando esté empapada, añade un poco de agua caliente y déjala así un rato, luego límpiala tal y como se indica más arriba.

✳ Cuidado:

No pierdas las piezas pequeñas como la válvula limitadora de presión, Por ejemplo, ANILLO DE GOMA DE SILICONA Ø22 A1. el problema no está en que el color del anillo de sellado haya cambiado. De acuerdo con la frecuencia de uso, se recomienda cambiar el anillo de sellado una vez cada 1 o 2 años. Si tiene algún defecto o ha cambiado de forma, debe reemplazarse. Cuando cambies las piezas, por favor, contacta con el distribuidor o el departamento de ventas de nuestra empresa, nunca uses sucedáneos para reemplazar las piezas. Advertencia: Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal autorizado.

8. Preguntas y respuestas

Preguntas	Respuestas
Como cocinar buenas comidas y platos.	Calentar la olla a fuego fuerte hasta el vapor sale de la válvula limitadora de presión. Cambiar el fuego de fuerte a suave cuando empiece a salir vapor de la válvula limitadora de presión. Un fuego demasiado fuerte hará que el agua se evapore en exceso y quemará los alimentos dentro de la olla.
No se cocina bien	Comprueba si se controla adecuadamente o no el tiempo de cocción. Comprueba si la válvula limitadora de presión está colocada adecuadamente o no. Comprueba si el fuego es demasiado fuerte o lento. Comprueba si el volumen de agua o líquido es el adecuado. Comprueba si la presión es normal o no. (Sale vapor de la válvula limitadora de presión o no).
Cómo calcular el tiempo de cocción	Comienza una vez que la válvula de seguridad sube y cuando el vapor sale de la válvula limitadora de presión.
¿Los diferentes productos necesitan un tiempo de cocción diferente?	El volumen máximo de alimentos a cocinar es inferior a 2/3 de la profundidad de la olla. Las judías, menos de 1/4. El producto de cocina no tiene nada que ver con el tiempo de cocción. Además, el volumen de la olla tampoco tiene nada que ver con el tiempo de cocción.
¿Por qué el color del arroz se vuelve grisáceo?	Al cocinar a alta temperatura y presión, los aminoácidos y los sacáridos se descomponen por el calor. Por lo tanto, los alimentos ricos en proteínas y carbohidratos pueden cambiar su color a gris. Pero es inofensivo y el sabor no cambiará.
Después de calentar, la leche de soja mezclada con azúcar sale por la válvula de seguridad.	Al calentar, los alimentos líquidos mezclados con azúcar de alta densidad saldrán por la válvula de seguridad debido a la elevada presión dentro de la olla. Cuando cocines este tipo de alimentos, no cocines con la presión activada, es decir, no coloques la válvula limitadora de presión.
La olla se calienta seca.	Apaga el fuego inmediatamente, aleja la olla del fuego y déjala enfriar naturalmente. No viertas agua sobre la olla.

Pasos y tiempos de cocción

Alimento	Volumen de ingredientes + agua	Posición de la válvula limitadora de presión	Es hora de bajar el fuego después de que el vapor salga de manera uniforme del regulador de presión.	Estado de la comida cocinada después de haber dejado que se enfríe	Observaciones
Ternera	1/2	I	15-20	Muy blando	Cortar en trozos
Pica	1/2	I	8-12	Carne y hueso separados	Cortar en trozos
Codillo de cerdo	1/2	I	15-20	Carne y hueso separados	Corte transversal
Pollo	1/2	I	8-10	Carne y hueso separados	Pollo entero
Pescado	1/3	I	2-4	Bien cocido	
Carne de	1/2	I	8-12	Bien cocido	
Relleno de	2/3	I	10-15	Bien cocido	
Maíz viejo	2/3	I	5-8	Bien cocido	
Batata	2/3	I	6-10	Bien cocido	
Arroz	1/4	I	4-6	Bien cocido, aromático	
Gachas	1/3	I	10-15	Blando	
Legumbres	1/4	I	12-16	Bien cocido	
Setas	2/5	I	15-25	Muy blando	

Notas: El tiempo indicado anteriormente solo se debe utilizar a modo de referencia. Haga los cambios necesarios según la comida a preparar. El usuario puede ajustar el tiempo en función de su experiencia práctica.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Bergner Europe S.L. garantiza el electrodoméstico de la marca SAN IGNACIO por un periodo de 3 años, mientras se haga un uso normal y siguiendo las instrucciones de uso y cuidado que se le indican en este manual de instrucciones.

El producto que usted ha adquirido es solo para uso doméstico y no cubre su uso en establecimientos profesionales, abusos, uso negligente o no acorde a las instrucciones de uso proporcionados.

En caso de que su producto resultase defectuoso en las condiciones indicadas durante el periodo de garantía, por favor, envíelo a portes pagados a la siguiente dirección: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L. analizará el producto y si es defectuoso, reparará el defecto de fábrica o bien se sustituirá por otro idéntico, o si no estuviese disponible, por uno similar.

La garantía será válida siempre presentando el recibo de compra del producto y este documento de garantía.

Servicio de atención al cliente

E-mail: sat@bergnereurope.com

Tel.: +34 976 108 538

Horario de atención al cliente: lunes a viernes de 8h a 17h.

Receta de Croquetas de gallina y huevo**Ingredientes (4-6 personas):**

Para 6-8 personas:	1 muslo de gallina
2-3 huevos	1 cebolla
1 puerro	1 zanahoria
1 cebolleta	135 gr. de harina
1/2 l. de leche	harina, huevo batido y pan rallado
agua	aceite virgen extra
sal	nuez moscada
perejil	

**Realización**

En la olla a presión con agua y sal, pon a cocer la gallina con el puerro, la cebolleta y la zanahoria. Cierra con la tapa y cocina durante 20-25 minutos. Cuando la gallina esté tierna, limpia de huesos y pieles y pica fino. Pon a cocer los huevos en una cacerola pequeña con agua y sal durante 10 minutos. Pica la cebolla y pon a pochar en una cazuela con aceite, a fuego medio. Añade la harina y remueve con una varilla, hasta que se dore un poco. Echa 1/2 l. de leche y remueve bien y agrega la misma cantidad de caldo, sin dejar de remover. Trabaja la masa a fuego suave. Espolvorea con nuez moscada rallada. Añade a la salsa bechamel la gallina y los huevos picados. Mezcla bien y cocina a fuego suave durante 20- 25 minutos. Vierte la masa a una fuente. y deja enfriar. Una vez que la masa esté fría, corta y moldea las croquetas, enharínalas, pásalas por huevo y pan rallado y fríelas en una sartén con aceite muy caliente. Cuando estén hechas, retíralas de la sartén a una fuente con papel absorbente para que escurra el exceso de aceite.

Servir**Bizcocho en olla a presión****Ingredientes (8 personas):**

1 ½ de harina	1 taza de azúcar
1 huevo	½ taza de aceite
1 taza de leche	1 cucharadita de esencia de vainilla
Para el glaseado :	
200 g de azúcar glass.	10 cucharadas de agua (unos 75 ml)

**Realización**

Poner en la batidora los huevos y batir hasta que queden bien espumosos y tengan el doble de su volumen inicial. Mezclar los huevos con el azúcar y el aceite, agregar poco a poco la harina alternando con la leche hasta conseguir una preparación suave y sin grumos. Agregar la esencia de vainilla. Verter la mezcla sobre un molde de bizcocho Bonio de Bergner previamente engrasado. Colocar el molde en el interior de la olla a presión y poner la tapa y dejar a fuego fuerte 2 minutos, luego bajar la intensidad del fuego y dejar que se cueza durante 40 a 45 minutos. Transcurrido 10 minutos de apagar el fuego abrir y comprobar si el bizcocho esta cocido con un cuchillo, si este sale seco esta listo, sacar y desmoldar sobre una rejilla. Elaboración del glaseado Mezclamos el agua con el azúcar y removemos hasta que esté completamente integrado. Una vez que tenemos el glaseado listo solo nos queda cubrir el bizcocho. Colocamos el bizcocho sobre una rejilla y esta a su vez encima de una bandeja. Es importante echar el glaseado de una sola vez y en la parte central del bizcocho. Dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Servir**Tarta de queso en olla a presión****Ingredientes**

4 Huevos
4 cucharadas de azúcar
1 bote de leche en polvo
200ml de queso cremoso
Caramelo líquido o azúcar para caramelizar
Moras negras y rojas
Chocolate líquido

**Realización**

Ponemos todos los ingredientes en un bol y los batimos hasta que quede una mezcla homogénea. Caramelizamos el molde y ponemos en él la mezcla. Cerramos el molde con su tapa o con papel de aluminio, ajustándolo bien al molde para que no nos entre agua al cocerlo. Lo introducimos en la olla a presión con dos dedos de agua. Cerramos la olla a presión y una vez que hayan subido los dos anillos la dejamos al fuego 15 y 20 minutos. Pasado el tiempo y una vez haya bajado la presión de la olla, dejamos enfriar en el frigorífico.

Servir

Desmoldamos sobre una fuente.
Decoramos con chocolate líquido, moras negras y rojas.

Receta de Flan casero al huevo**Ingredientes (4-6 personas):**

1/2 l. de leche
4 huevos
6 cucharadas de azúcar
agua

**Realización**

Comenzamos poniendo 4 cucharadas de azúcar en un bol, cascamos los huevos y batimos bien con una varilla. Seguidamente añadimos la leche poco a poco sin dejar de remover. Reservar. Para hacer el caramelo, echamos 2 cucharadas de azúcar en una sartén. Agregamos 2 cucharadas de agua y dejamos que caramelize. Seguidamente hay que colocar el caramelo en el fondo de un molde y añadir la mezcla que estaba reservada. Hecha un poco de agua en la olla rápida e introduce el molde. Tapa el molde con papel de aluminio, coloca la tapa de la olla y cocina (al 2) durante 4 minutos a partir de que comience a salir el vapor. Deja templar el flan.

Desmolda y sirve.**Crema de calabaza****Ingredientes (4-6 personas):**

1 Kg. de calabaza
2 patatas grandes
1 cebolla mediana
2 tomates maduros
1 hoja de laurel
1 brik de nata para cocinar (200 ml.)
aceite
sal
3 huevos duros

**Realización**

Se le quita la corteza a la calabaza y se corta a tacos. Se pela la patata y se corta de igual manera. Se limpia la cebolla y se corta por la mitad y lo mismo el tomate. Se pone todo junto en la olla a presión, añadiéndole la hoja de laurel, agua que cubra lo justo, un poco de aceite y sal. Se tapa la olla y se pone al fuego. Cuando empiece a salir vapor se cuenta 10 minutos y se baja un poco el fuego. Mientras se van haciendo los huevos duros. Una vez pasado el tiempo se destapa la olla, y la calabaza, la patata, la cebolla y el tomate se pasa por la batidora.

Servir

Se echa la crema en una cazuela y se le añade la nata líquida, se mezcla bien y se sirve con los huevos picados.

Receta de Coliflor y pollo con bechamel**Ingredientes (4-6 personas):**

1 coliflor	400 gr. de carne de pollo troceada
2 lonchas de panceta	100 gr. de queso
1 cebolla	1 pimiento verde
harina	1/2 l. de leche
agua	aceite virgen extra
sal	pimienta negra
Perejil	

**Realización**

Limpia la coliflor y separa los ramilletes. Pon a cocer la coliflor en la olla a presión con agua y sal. Deja que se cocine a fuego medio durante 5 minutos. Escurre y reserva. Pica la cebolla y ponlo a pochar en una cacerola con aceite. Añade el pimiento verde, también picadito. Sazona y deja que se dore. Añade la panceta y el pollo cortado en dados y saltea. Para la bechamel, pon la mantequilla a fundir en una cazuela, agrega la harina, sazona y rehógala. Vierte la leche poco a poco y cocínala durante unos 5-6 minutos. Coloca los ramilletes de coliflor en tarteras aptas para el horno, vierte encima la bechamel de verduras y carne. Hornea a 220 grados durante 5 minutos.

Servir

Sirve bien caliente

Receta de Panaché de verduras**Ingredientes**

250 gr de judías
1 calabacín
1 rodaja de calabaza
8 espárragos verdes
100 gr de panceta ibérica
2 patatas
agua
aceite virgen extra
sal

**Realización**

Pela y trocea las patatas y ponlas a cocer en la olla a presión con agua. Coloca en la cesta de vapor las judías limpias y cortadas en juliana. Sazona. Cierra la olla y deja que se cocine a fuego moderado durante 4 minutos. Reserva las judías al calor y tritura bien fino las patatas. Corta en dados gruesos el calabacín y la calabaza. Unta estas verduras, junto con los espárragos en aceite, ponlos en una plancha y deja que se asen durante 6-8 minutos. Pica la panceta y dora en una sartén. Cubre el fondo de un plato o fuente con la crema de patata y coloca las judías cocidas al vapor y las verduras asadas en la plancha.

Servir**Receta de Sopa de lentejas al curry****Ingredientes (6 personas):**

1/2 vaso de lentejas pardinas
1 puerro
1 cebolla
1 zanahoria
2 dientes de ajo
1 lata de 400 gr. de tomates enteros
1 patata
1 cucharadita de curry
1 yogur natural
agua
aceite de oliva virgen extra
sal

**Realización**

Pon a pochar la cebolla picada, la zanahoria cortada en dados y el puerro picado en una olla a presión con aceite. Añade los ajos picados, rehoga bien yazona para que suden. Incorpora las lentejas, cúbre las con agua, y agrega la cucharadita de curry. Tapa la olla y cocina durante 7 minutos.

Una vez cocinadas las lentejas, añade los tomates cortados en dados y deja que cuezan otros 2-3 minutos.

En una sartén al fuego fríe la patata pelada y cortada en dados. Retírala con la espumadera y e incorpórala a la sopa.

Servir**Receta de Sopa de cebolla con queso gratinado****Ingredientes (4 personas):**

6 cebollas	3 huesos de ternera
2 puerro	3 dientes de ajo
400 gr. de garbanzos	75 gr. de pan del día anterior
100 gr. de queso emmenthal	agua
aceite de oliva virgen extra	sal
perejil	

**Realización**

Pon los garbanzos a remojo en agua de víspera.

Cuece en la olla a presión los puerros, la cebolla partida por la mitad, los garbanzos escurridos, los dientes de ajo pelados, los huesos, unas ramas de perejil y una pizca de sal.

Coloca la tapa y cocina durante 30 minutos a partir de que comience a salir el vapor. Pasado este tiempo, retira la carne, los garbanzos y la verdura. Cuela el caldo. Reserva.

Pela y pica finamente el resto de las cebollas y ponlas a pochar en una cazuela con aceite. Sazona y cocínalas hasta que se poche bien.

Pica el pan, añádelo y rehógalo brevemente. Vierte el caldo y cocina todo durante 10 minutos aproximadamente. Bate con una varilla hasta que el pan se deshaga.

Servir

Sirve la sopa de cebolla espolvoréalas con el queso y gratínalo todo en el horno. Sirve y espolvorea las tazas con un poco de perejil picado.

Arroz con pollo en olla a presión**Ingredientes (4 personas):**

1 vaso y 1/2 de arroz	4 vasos de agua.
1/2 kg de pollo troceado y sin piel.	1 ñora.
2 dientes de ajo.	1 tomate.
1 brócoli	1 pimiento verde
1 pimiento amarillo	1 zanahoria
sal.	aceite

**Realización**

En un cazo ponemos a hervir el agua y salamos al gusto.

Ponemos un poco de aceite en la olla a presión. Cuando esté caliente

doramos en él la ñora y los ajos. Cuando esté dorado sacar y machacar todo en el mortero, reservar.

Sofreír en la olla el pollo y mientras rallamos el tomate y cuando el pollo esté un poquito dorado lo añadimos junto con el brócoli y los pimientos y las zanahorias costados en tiras y damos vueltas.

Agregamos el arroz y le damos unas vueltas, añadimos el agua y el contenido del mortero. Mezclamos y cerramos la olla. Como el agua ya está hirviendo ponemos directamente a fuego lento, 10 minutos. Apagamos y dejamos unos 5 minutos más, y destapamos.

Servir caliente.**Receta de Canelones de hongos y castañas****Ingredientes (4 personas):**

20 láminas de canelón	500 gr. de hongos
8 ajos frescos	1 cebolleta
500 gr. de castañas	800 ml. de leche
80 gr. de harina	80 gr. de mantequilla
100 gr. de queso rallado	agua
aceite de oliva virgen extra	sal
perejil	

Realización

En la olla a presión colócalas las castañas. Cúbre las con agua,azona, coloca la tapa y cuécelas durante 5 minutos a partir de que comience a salir el vapor. Pélalas y pícalas finamente. Reserva.

Pon abundante agua en una cazuela grande. Cuando empiece a hervir, sálala y agrega las láminas de canelón. Cuécelas durante 10-12 minutos.

Escurre, refresca y extiéndelas sobre un trapo limpio.

Pica finamente los ajos y la cebolleta y ponlos a pochar. Pica los hongos y agrégalos. Saltéalos brevemente. Sazona. Añade las castañas picaditas. Mezcla bien y deja reposar.

Para la bechamel, pon la mantequilla a fundir en una cazuela, agrega la harina,azona y rehógala. Vierte la leche poco a poco y cocínala durante unos 5-6 minutos.

Mezcla la mitad de la bechamel con la farsa. Rellena los canelones. Cúbre los si quieres con el resto de la bechamel, espolvorea con el queso y gratínalos durante 3 minutos.

Servir**Receta de costilla de cordero con ensalada****Ingredientes (4 personas):**

1,5 kg. de costilla de cordero	3 tomates
1 cebolleta	12 aceitunas negras (sin hueso)
2 dientes de ajo	agua
aceite de oliva virgen extra	vinagre
sal	1/2 cucharadita de pimentón
2 ramas de romero	pimienta
perejil	

Realización

Corta la costilla en trozos y colócalos en la olla a presión. Agrega una rama de romero, cubre con agua yazona. Tapa la olla y cuece las costillas durante

10-12 minutos a partir de que salga el vapor. Retíralas y colócalas en una placa de horno. Reserva.

Coloca en el vaso batidor los dientes de ajo pelados y troceados, 4 cucharadas de aceite, 1 de vinagre, el pimentón, las hojas de una rama de romero y sal. Tritura la mezcla.

Salpimenta la carne y úntala con la salsa. Hornéalas a 190°C durante 20 minutos. A mitad de cocción, dales la vuelta y riégalas con el resto de la salsa. Manténlas calientes dentro del horno con el calor residual.

Pela 2 tomates, córtalos en trozos irregulares y colócalos en un bol, pica la cebolleta en juliana y añádela junto con unos canónigos. Agrega también las aceitunas laminadas y aliña con aceite, vinagre y sal.

Servir

Sirve la ensalada de tomate y canónigos con las costillas de cordero.



CATALOGUE

Calamares rellenos

Ingredientes:

Calamares	Carne de cerdo o ternera
Huevo	1 tomate rallado
2 cebollas medianas picadas	aceitunas rellenas
400 g de tomate triturado	1 patata
aceite de oliva	sal
200 ml de vino blanco	1 pastilla de caldo de pescado
perejil	

Realización

En una sartén con aceite de oliva, freír una cebolla mediana picada, añadir 1 tomate rallado y cocer a fuego lento unos minutos. Seguidamente añadir carne de cerdo o ternera picada, darle unas vueltas y echar un huevo duro cortado a trocitos, las aletas y las patas de los calamares, aceitunas rellenas a rodajitas y sal. Cocer unos 3 minutos a fuego lento. Si se quiere más espeso, añadir un poco de pan rallado. Dejar enfriar.

Untar cada calamar con un poco de aceite de oliva, rellenarlos con el preparado anterior y cerrar con un palillo.

En la olla a presión con aceite de oliva echar una cebolla picada, sofreír y añadir 400 g de tomate triturado, una patata cortada a rodajas, 200 ml de vino blanco y una pastilla de caldo de pescado.

Cocer con la olla tapada unos 7 minutos. Después empatar los calamares pasar la salsa por el chino y echarla encima de los calamares finalizando la presentación con un poco de perejil.

Si ha sobrado relleno de los calamares, echarlo en la salsa.

Servir



Lenguado con salsa de hongos

Ingredientes:

200g de hongos
1 Cebolla pequeña, pelada y troceada finamente
600g Filetes de lenguado, bien sazonados
1dl Vino blanco
1 Cucharada sopera de Mantequilla
3 Cucharadas soperas Nata para cocinar.
1 Cucharada sopera Perejil, cortado fino.

Realización

Derretir la mantequilla en la olla a presión y sofreír los hongos

Guisar brevemente la cebolla

Poner los filetes de lenguado encima de la cebolla y sofreír

Echar el vino tinto a gotas encima del pescado.

Cerrar la tapa y dejar cocinar durante 2 min en el nivel bajo.

Transcurrido el tiempo de cocción apartar la olla a presión del fuego, quitar el vapor rápidamente y abrir cuando la presión se haya ido por completo.

Reservar los filetes de lenguado en un plato precalentado

Refinar la salsa con nata, añadir el perejil, sazonar y hervir brevemente.

Servir

Poner el pescado en el plato, echar la salsa encima del pescado y servir con arroz o patata hervida.



Brownie

Ingredientes:

2 huevos
100 gr de azúcar
50 gr de mantequilla
70 gr de harina
1 cucharadita de levadura
25 gr de cacao puro
25 gr de almendra picada
Una cucharada Aroma de vainilla

Realización

Batir con la batidora eléctrica los huevos con el azúcar y la mantequilla (que habremos fundido en el microondas) hasta conseguir un poquito de espuma e incorporamos el aroma de vainilla. Seguidamente añadimos la harina y el cacao y seguimos batiendo bien.

Cuando está todo integrado echamos la almendra y movemos con una espátula para terminar de mezclar.

Vertemos en un molde que entre en la olla, engrasado y enharinado

Echamos en la olla 2 dedos de agua más o menos, introducimos el molde y ponemos al fuego y esperamos a que la válvula de la olla suba un nivel en ese momento apagar el fuego y dejar hasta que baje de nuevo la válvula

Servir

Sacamos del molde y esperamos que enfríe antes de desmoldar y servir.



1. The structural drawing and the model of product

2. Points for attention when operation

3. Safety of products

4. Unusual characters

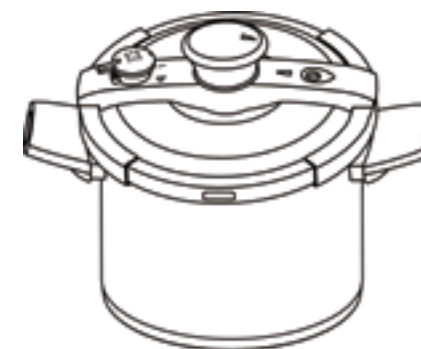
5. How to use the pressure cooker

6. How to handle the abnormal phenomenon

7. Maintenance

8. Questions and answers

9. Steps and times for cooking



This product is designed and Made as per the standard of German EN 12778.
Use the appropriate heating source(s) according to the instructions of use.

1. The structural drawing of pressure cooker and the model of product.

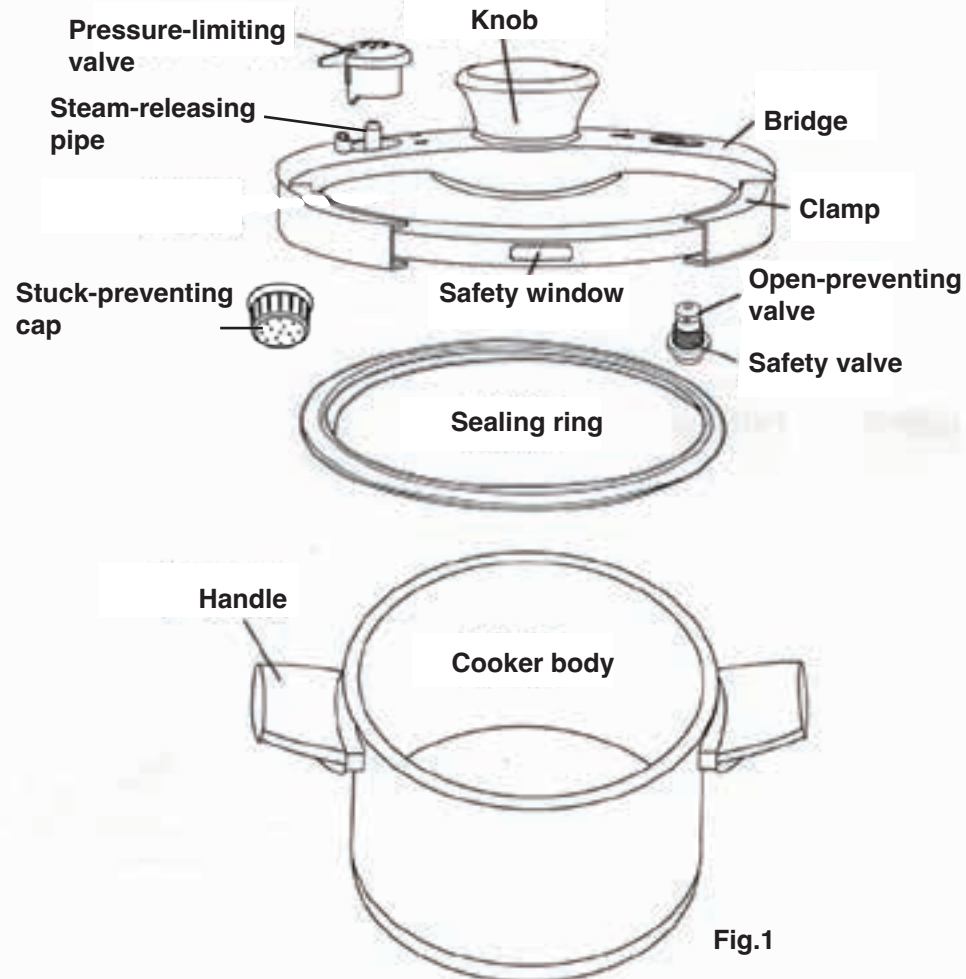


Fig.1

Specifications of DS series stainless steel pressure cooker

Model	SG-1548	SG-1546 / SG-1615	SG-1547
Caliber	Ø 22cm	Ø22cm	Ø22cm
Capacity	4L	6L	7L
Working pressure	80Kpa		
PS	300Kpa		

2. Points for attention when operation.

- ✱ Before use, please read all the manuals and understand them well.
- ✱ Please keep properly the manual.
- ✱ Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- ✱ This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See "Instructions for use". Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- ✱ Do remember: If the users don't operate as per the request in the manual, the users will be responsible for themselves once an accident happens.

1. Pressure cooker is a kind of family cooking ware and cannot be used for other purpose. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use. Must have person watching and keep away from children when using the pressure cooker.
2. Under rated pressure, the boiling point of the liquid inside the cooker is below 120°C. So when boiling, especially when reducing pressure fast, a great deal of steam and soup juice come out. After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
3. Don't cook expansive food such as apple jam, pearl rice, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
4. Keep the pressure-limiting valve, safety valve, open-preventing safety valve, sealing ring, stuck-preventing cap, lid and cooker body clean. No oil nor dirt is on them.
5. The pressure cooker should be used on a steady stove. Don't put the pressure cooker on electric stove that has a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas stove, the fire shall not reach the cooker's wall (Fig. 2).
6. When using pressure cooker, safety valve window mustn't be pointed to the user or to the direction where persons often walk about.
7. If steam sprays out from safety valve or open-preventing valve from the safety valve window, the power should be cut off immediately. The problem must be found out and solved before using again. Never force opens the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. see the "Instructions for us".
8. Special care should be taken when moving the cooker with pressure inside it. Carry it horizontally and lay it down gently. It is not allowed to carry and lay it by the ways of pushing, pulling, hitting and putting down heavily. Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
9. Don't open the lid when there is pressure inside the cooker. Don't cook if the lid is not properly closed.
10. Do not keep salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, steamed water, etc inside the cooker for a long time. Keep it clean and dry after it is used.
11. Pressure cooker is not allowed to dry out the water or dried heating, and not suitable for frying and baking food. (Fig.3)
12. Allowed volume of food inside the pressure cooker (Fig.4).

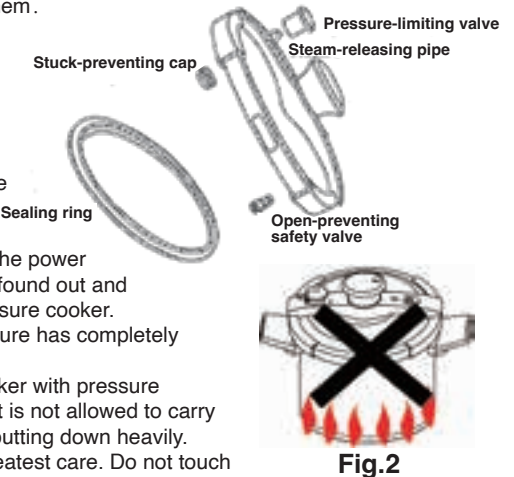


Fig.2



Fig.3



Below 2/3 top of water level



Below 1/4 of cooker volume for expansive food

Fig.4

13. It is prohibited to cover anything on the pressure-limiting valve. (Fig.5)
 14. Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
 15. Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.



Fig.5

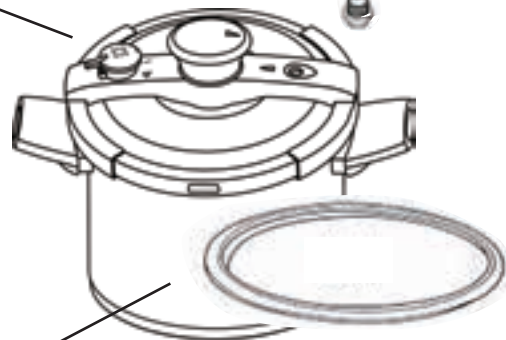
3. Safety of products.

In order to let our customers use our products at ease, a multi-safe device is equipped on the cooker.

- * Adopt the technology of turning up the cooker rim teeth wholly; the clasp is made of entire stainless steel, which ensures its strength.
- * Equipped with stuck-preventing cap and dredging needle to prevent pressure-limiting valve pipe from being stuck.
- * Equipped with open-preventing device to ensure lid being opened and closed properly as well as safety.
- * Equipped with three-degree pressure-release device to ensure use safely (Fig.6).

1.The pressure-limiting valve:If pressure inside is over regular working range,the pressure-limiting valve will release extra steam.

2.The open-preventing valve:Multi-function valve,If limiting valve is out of function,the multi-function valve will release the extra steam.



3.Safety window/Special designed sealing ring:When both the pressure-limiting valve and open-preventing valve are out of function,ot will release extra stam to ensure using safely

Fig.6

4. Unusual characters

1. With gear and teeth bar to close the lid: As per the principle of both the gear and teeth bar move synchronously ally, which makes the clasps on both sides lock and open together. Thus, the state of one side being clasped properly and the other will not occur, which ensures the clasps on both sides locking the cook body, and the lid will steady and reliable.
2. The doubled bottom-wall of the cooker is made by friction pressure, which makes it strong and reliable, and without any chink.
3. The diameter of doubled bottom-wall is bigger the other common products, which makes cooker absorb heat faster.

5. How to use the pressure cooker

When it used for the first time, please clean it with food cleaning liquid.
 Heating it in the water for half-hour can eliminate peculiar smell.

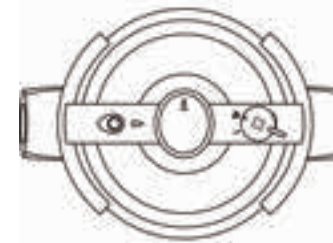
1. Make sure that the steam-releasing hole is clear.

Every time before use, check and make sure that the hole of both safety valve and steam-releasing valve is clear. If they are blocked, clean them with dredging needle.

2. Close the lid

Turn the jib handle clockwise at an angle of 90 till a sound "click" is heard, which means the clasps are open. Then put the lid with the clasps opened on the cooker mouth, take away the pressure-limiting valve, hold the handle, press down gently and turn the lid counter-clockwise to an angle of 90, when a sound "click" is heard and the mark on the handle aligns to the white point on the plastic cover, which means the lid is closed properly and cooking can be done.

Caution: The way and procedure of closing the lid is shown as diagram below, and the lid clip avoids covering with handle.



3. Place the pressure-limiting valve.

After the lid is in proper position, place the pressure-limiting valve onto the steam-releasing pipe.

4. Heating up

In order to raise the temperature quickly, heat with strong fire till the pressure-limiting valve begins to work. But special attention must be paid not to make the fire too strong. It is normal that a little steam drains out of the open-preventing valve after heating for a while. There should be no steam drains off when the open-preventing valve rises and works properly. When pressure-limiting valve is raised and steam comes out continuously, cooking should be done in gentle fire and start to calculate heating time. (Its detail heating time can be seen from the table afterward.)

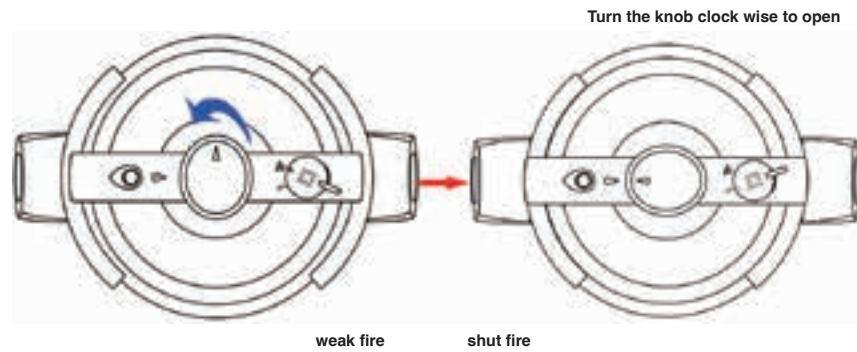
Notes: Heating time —calculate from the pressure-limiting valve starting to work till the fire cutting off.

* Stand by and keep watching on the cooker to avoid unusual circumstances.

* Don't touch the cooker's metal surface with your hands or body. Do cooking carefully and use handle to avoid being scald?

5. Cut off fire, release pressure and open the lid

When heating time is up, cut off the fire and lay the cooker for a while. Let the pressure inside the cooker reduce. Open the lid, When open-preventing valve fall back to its original position. The opening procedure is just contrary to the closing procedure.



Notes: When cooking porridge and sticky soup, before opening the lid, shake the cooker to eliminate the bubbles inside the cooker.

6. Condition of cooling down quickly

Cool down quickly. Put the cooker in a plain place. Shower slowly the cooker with cold water until the open-preventing valve falls down.

Notes: When cooling, don't pour water too fast in order to prevent water from flowing into the cooker.



7. Steps of cooling down naturally

Take the cooker away from fire and let it cool slowly. When the open-preventing valve fall down to its original position. Then open the lid.

※ Every time before using, check the open-preventing valve to see if it can move freely in order to ensure it work properly.

※ Do not change parts at will. Contact the local dealer if some parts cannot be bought easily.

6. How to handle the abnormal phenomenon

If an abnormal phenomenon occurs during cooking, you should cut off the fire immediately and place the cooker on the plain ground, and shower water on it to reduce its temperature and pressure. Then check the problems according to different phenomenon.

Problem	Probable causes	Solution
 Steam escapes from open-preventing valve doesn't rise up. Pressure inside the cooker doesn't rise.	1. The energy from the range is not enough. 2. Water inside the cooker is not enough. 3. Dirt is stuck on open-preventing valve. 4. Dirt is stuck on sealing ring. 5. Cooker lid doesn't fix properly with the cooker.	1. Raise the energy of the range. 2. Add more water. 3. Clean the open-preventing valve. 4. Clean the sealing ring, the cooker mouth and the cooker lid. 5. Fix the lid properly.
 Steam comes out from the underside of the lid.	1. Dirt is stuck on sealing ring. 2. Sealing ring is aged.	1. Clean the sealing ring, cooker mouth and lid. 2. Replace the sealing ring.
Steam still leaks after the open-preventing valve rises.	1. The open-preventing valve is not clean. 2. Sealing ring is aged or broken.	1. Clean the open-preventing valve. 2. Replace the Sealing ring.
Lid cannot be fixed properly.	1. The clasps of lid are not open. 2. The shape of the lid changed badly.	1. Open the clasps of the lid. 2. Replace the lid.
Steam and liquid leaks from the open-preventing valve.	1. The safety function of the open-preventing valve is working. The release hole of pressure-limiting valve is blocked. 2. The pressure-limiting valve is aged and has lost its function.	1. Take the cooker away from the fire and dredge the release hole. After it is cool, take down the stuck-preventing cap and clean both the cap and pressure-limiting valve. 2. Replace the open-preventing valve.
 When cooking, the sealing ring is suddenly forced out together with steam from the safety valve window.	1. The safety function of the sealing ring is working. Maybe other device has lost its function. 2. The sealing ring is aged and has lost its function.	1. Take away the cooker. After it is cool, clean and check all the safety devices. Change the ones which have lost its functions. 2. Replace the sealing ring.

7. Maintenance

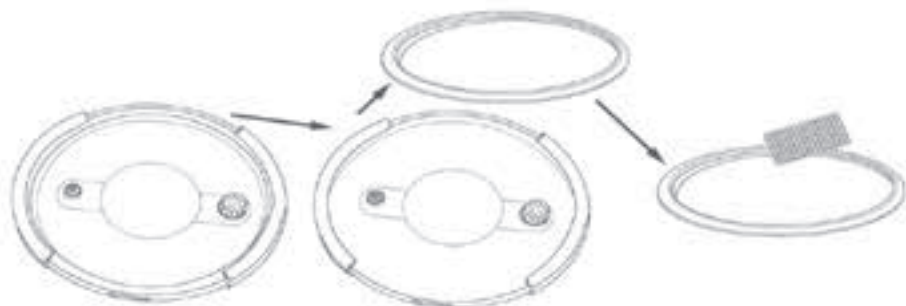
※ When the cooker is to be used for the first time, Please clean it with food cleaning agent in order to make it clean and hygiene.

1. Maintenance to the whole cooker.

- * Clean the dirt with food cleaning agent.
- * Then wipe off the water and keep the cooker dry.
- * Don't scrape the cooker surface with hard material such as metal to avoid abrasion.
- * Don't touch the cooker with other kinds of metal to avoid electro chemical corrosion.
- * Don't store food inside the cooker for a long time.

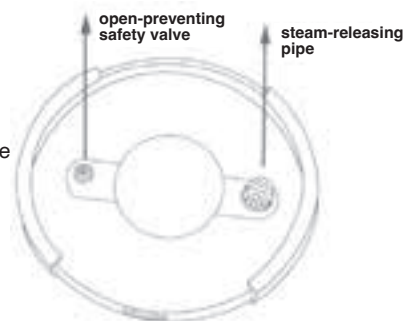
2. Maintenance of the sealing ring.

- * Clean the dirt stuck on the lid and sealing ring.
- * Wipe off the water on the sealing ring and keep it dry.
- * Put the sealing ring back to the lid. Put the lid and body separately to avoid the sealing ring being squeezed when you don't use it.



3. Maintenance of the steam-releasing pipe in the pressure-limiting valve and open-preventing safety valve.

- * Check the steam-releasing pipe and open-preventing valve regularly to see if there is anything stuck by dirt, if yes, make it through with a dredging needle. If the screws on the pressure-limiting valve or open-preventing valve are found loosen, tighten them in time. The pin in the open-preventing valve needs to be watered to make it clean, and there should be no block for its reciprocating motion.



4. How to get rid of the burnt food.

- * Use soft wooden spoon or chopsticks to get rid of it. Never use metal materials to make it off.
- * If the burnt things sticks firmly, make the bottom dried, then put some oil on the burnt thing, when it is soaked, pour in some hot water and leave it for a period of time, then to make it clean with the above ways.

※ Caution:

Don't lose the small parts such as pressure-limiting valve etc. e.g. SILICONE RUBBER RING Ø22 A1. It is not the problem that the color of the sealing ring has changed. According to its different usage frequency, it is recommended that you change the sealing ring once in one or two years. If it has flaw or has changed its shape, it must be discarded in time. Please contact retailer or the sales department of our company for the replacement parts. Never use substitutes to replace the parts. **Warning: Repairs only to be made by authorized personnel**

8. Questions and Answers

Questions	Answers
How to cook good meals and dishes.	Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve. Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve. Too strong fire will make water over-evaporate and cause burnt to the food inside the cooker.
Cannot do cooking well	Check if the cooking time is controlled properly or not. Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not. Check if the fire is too strong or too weak. Check if the volume of water and soup is proper or not. Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not.)
How to calculate heating time	Begin from the upspring of the safety valve as well as steam sprays out from pressure-limiting valve.
Does different material need different heating time?	The maximum volume of the food to be cooked is less than 2/3 of the depth of the cooker. Beans are less than 1/4. Cooking material has nothing to do with cooking time. Besides, the volume of the cooker has nothing to do with cooking time, either.
Why the rice color changes to grey?	Cooking under high temperature and high pressure, the amino acid and saccharides are decomposed by the heat. Thus the food containing rich protein and carbohydrate may change its color to grey. But it is harmless and the taste will not change.
After heating, soya-bean milk mixed with sugar sprays out from the safety valve.	When heating, liquid food mixed with high-thick sugar will spray out from the safety valve because of the high pressure steam inside the cooker. When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.
Cooker is heated dry.	Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool naturally. Don't pour water onto the cooker.

Steps and times for cooking

Name of food	Volume of food +water	Step of pressure-limiting valve	The time of gentle fire after steam spraying out steadily from the pressure-limiting valve	State of food cooked after it is cooling naturally	Remarks
Beef	1/2	I	15-20	Very mushy	Cut into pieces
Chop	1/2	I	8-12	Meat and bone are separated	Cut into pieces
Pig elbow	1/2	I	15-20	Meat and bone are separated	Cross-cutting
Chicken	1/2	I	8-10	Meat and bone are separated	Whole chicken
Fish	1/3	I	2-4	Well cooked	
Mutton	1/2	I	8-12	Well cooked	
Zong Zi	2/3	I	10-15	Well cooked	
Old corn	2/3	I	5-8	Well cooked	
Sweet potato	2/3	I	6-10	Well cooked	
Rice	1/4	I	4-6	Well cooked, good smell	
Porridge	1/3	I	10-15	Mushy	
Legume	1/4	I	12-16	Well cooked	
Tremella	2/5	I	15-25	Very mushy	

Notes: The time mentioned above is just for reference. The changes in detail are as per food. Users can adjust it to the suitable time according to your practical experiences.

PRODUCT WARRANTY

Bergner Europe S.L. guarantees SAN IGNACIO appliance for a period of 3 years, provided it is used as per the instructions on use herby attached.

The product you acquire is intended to be used only in standard home, thus guarantee does not include use in professional establishments, bad use, or abnormal wear not according to the care tips provided.

If you find your product defective during the guarantee period, may the owner send the product, with the postage paid to: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L will then examine the product, and if it is found to be defective, BERGNER will replace the product for a new one, or, a similar product if it is no longer available.

This guarantee will be valid only against the presentation of dated proof of purchase and this guaranteed card.

Customer service

Email: sat@bergnereurope.com

Telephone: +34 976 108 538

Customer service hours: Monday to Friday from 8h to 17h.

Chicken and egg croquettes

Ingredients (4-6 people):

For 6-8 people:

2-3 eggs	1 chicken thigh
1 leek	1 onion
1 spring onion	1 carrot
1/2 l. of milk	135 gr. flour
Water	Flour, beaten egg and breadcrumbs
Salt	Extra virgin olive oil
Parsley	Nutmeg



Instructions

In the pressure cooker with water and salt, cook chicken with leek, onion and carrot. Close the lid and cook for 20-25 minutes. When chicken is tender, separate from bones and skins and mince. Boil the eggs in a small saucepan with water and salt for 10 minutes. Chop the onion and fry in a pan with oil over medium heat. Add flour and stir with a whisk until lightly browned. Take 1/2 l. of milk and stir well and add the same amount of broth, stirring constantly. Work the dough over low heat. Sprinkle with grated nutmeg. Add the béchamel sauce to the chicken together with chopped eggs. Mix well and cook over low heat for 20 to 25 minutes. Pour batter to a source and allow it to cool down. Once the dough is cold, cut and shape into croquettes, roll them in flour, then in eggs and breadcrumbs and fry in a pan with hot oil. When they are done, remove them from the pan to a plate covered with absorbent (or a tissue) to drain the excess oil.

Serve

Cake in a pressure cooker

Ingredients (8 people):

1 ½ flour	1 cup sugar
1 egg	½ cup oil
1 cup milk	1 teaspoon of vanilla extract
For the glaze:	200 g of powdered sugar
10 tablespoons of water (about 75 ml)	



Instructions

Put eggs in a mixer and mix until smooth and frothy with as much as twice of its initial volume. Mix the eggs with sugar and oil, slowly add flour alternately with milk until smooth and lump-free. Add the vanilla essence. Pour the mixture to a previously greased Bonio biscuit mould. Place the mould inside of the pressure cooker and put the lid on and leave at high heat for 2 minutes, then lower the intensity of the fire and let it cook for 40-45 minutes.

Leave it for 10 minutes with fire turned off and check if the cake is baked with a knife, if it comes out dry, the cake is ready. Remove and unmould on a wire rack.

Preparation of the glaze

Mix water with sugar and stir until completely integrated.

Once we have the icing ready we can cover the cake. Place the cake on a rack. It is important to pour the glaze at once and at the centre of the cake. Let it cool down at room temperature.

Ready for serving.

Cheesecake in a pressure cooker

Ingredients

4 Eggs
4 tablespoons of sugar
1 can of milk powder
200ml cream cheese
Caramel or sugar to caramelize
Black and red berries
Liquid Chocolate



Instructions

Put all the ingredients in a bowl and beat until blended.

Caramelize the pan and put the mixture in it.

Close the mould with a lid or aluminium foil, fitting well into the mould so that no water gets in during cooking. Put the mould into the pressure cooker with two fingers height of water. Close the pressure cooker and cook for 15 to 20 minutes.

After a while and once the pressure is reduced in the pot, let it cool in the refrigerator.

Serving

Unmould on a platter.

Decorate with liquid chocolate, black and red berries.

Spanish Flan Recipe**Ingredients (4-6 people):**

1/2 l. milk
4 eggs
6 tablespoons of sugar
Water

Instructions

We start with putting 4 tablespoons of sugar in a bowl, beat eggs and whip well with a whisk. Then we add milk gradually, stirring constantly. When whipped, set aside for a while.

To make caramel, we add 2 tablespoons of sugar in a pan. Add 2 tablespoons water and let it caramelize. Then you can place the caramel in the bottom of the pan and add the egg mixture which was set aside. Add a bit of water in the pressure cooker and add the mixture to it. Cover the pan with aluminium foil, place the lid on the pot and cook (setting number 2) for 4 minutes after the steam starts coming out.

Allow the flan to rest for a while.

Take out and serve.

**Pumpkin cream soup****Ingredients (4-6 people):**

1 kg. Pumpkin
2 large potatoes
1 medium onion
2 ripe tomatoes
1 bay leaf
1 package of cream (200 ml.)
Oil
Salt
3 hard-boiled eggs

Instructions

Peel the pumpkin and cut to pieces.

Peel potatoes and cut equally.

Clean the onion and cut in half and do the same with tomato.

Mix everything together in the pressure cooker, adding the bay leaf, just enough water to cover, a little oil and salt. Cover the pot and put on the fire. When steam starts coming out cook it for 10 minutes and lower heat slightly. After some time remove the lid and mash potato, onion and tomato as if it were passed through the blender.

Serve

Pour the soup into a plate and add the cooking cream, mix well and serve with the chopped eggs.

**Cauliflower and chicken with béchamel sauce****Ingredients (4-6 people):**

1 cauliflower	400 gr. chopped chicken meat
2 slices of bacon	100 gr. cheese
1 onion	1 green pepper
Flour	1/2 l. milk
Water	Extra virgin olive oil
Salt	Black Pepper
Parsley	

Instructions

Clean cauliflower and separate the florets. Boil cauliflower in the pressure cooker with water and salt. Let it cook over medium heat for 5 minutes. Drain and set aside.

Chop onion and add it to a frypan with oil. Add green pepper, also chopped. Season and let it brown. Add bacon and diced chicken and sauté.

For the sauce, put the butter melted in a pan, add the flour, season and sauté. Pour the milk gradually and cook for about 5-6 minutes.

Place the cauliflower florets in a pan suitable for the oven, pour over the white sauce with vegetables and meat. Bake at 220 degrees for 5 minutes

Serve hot.

**Vegetable Panache****Ingredients**

250 g of beans
1 zucchini
1 slice of pumpkin
8 green asparagus
100 gr of Iberian bacon
2 potatoes
Water
Extra virgin olive oil
Salt

Instructions

Peel and dice potatoes and cook in the pressure cooker with water. Place clean beans into steamer basket and cut into strips. Season. Close the pot and let it cook over medium heat for 4 minutes. Keep the beans warm while mashing potatoes finely.

Cut zucchini into large chunks. Add zucchini and asparagus with oil, place them on a plate and let them be for 6-8 minutes.

Chop bacon and brown in a frypan.

Cover the bottom of a plate with mashed potatoes and place steamed vegetables and roasted beans on plate.

Serve.

**Lentil Soup with curry****Ingredients (6 persons):**

1/2 cup pardina lentils
1 leek
1 onion
1 carrot
2 cloves of garlic
1 can of 400 gr. whole tomatoes
1 potato
1 teaspoon curry
1 plain yogurt
Water
Extra virgin olive oil
Salt

Instructions

Cut onion and carrot into cubes and chop leek and add into pressure cooker with oil. Add garlic, fry and season well. Stir in the lentils, cover with water and add the teaspoon of curry. Cover and cook for 7 minutes.

Once the lentils are cooked, add diced tomatoes and let it cook for another 2-3 minutes.

In a frying pan fry peeled potatoes and cut into cubes. Remove it with a slotted spoon and add into the soup.

Serve.

**Onion soup with melted cheese****Ingredients (for 4 persons):**

6 onions	Three beef bones
2 leeks	3 cloves of garlic
400 gr. chickpea	75 gr. of day-old bread
100 gr. of emmental cheese	Water
Extra virgin olive oil	Salt
Parsley	

Instructions

Soak the chickpeas in the water first.

Cook the leeks in the pressure cooker, one onion half, drained chickpeas, peeled garlic cloves, beef bones, some sprigs of parsley and a pinch of salt.

Place the lid and cook for 30 minutes after it starts steaming. After this time, remove the meat, chickpeas and vegetables. Strain the broth. Put aside.

Peel and finely mince the remaining onions and put them to fry in a pan with oil. Season and cook until well poached.

Chop the bread, add it and stir briefly. Pour the broth and cook everything for about **10 minutes. Beat with a whisk until** the bread dissolves.

Serve.

Serve the onion soup and sprinkle with cheese and put in the oven all together to melt the cheese. Serve cups and sprinkle with a little chopped parsley.



Rice with chicken in pressure cooker**Ingredients (4):**

1 and 1/2 cup of rice	4 glasses of water
1/2 kg chicken pieces without skin	1 dried bell pepper
2 garlic cloves	1 tomato
1 broccoli	1 green pepper
1 yellow pepper	1 carrot
Salt	Oil

Instructions

Boil the water in a saucepan and salt it by taste.

Add some oil to the pressure cooker. When the oil is hot, add dried bell pepper and garlic. When browned remove and crush everything in the mortar.

Sauté chicken in the pot and grate it while peeling tomato and when the chicken gets golden color add tomato together with broccoli, peppers and carrots cut into strips.

Add rice and give a few stirs, add water and the contents from the mortar. Stir and close the pot. As the water is boiling keep it over low heat for 10 minutes. Stir and leave for about 5 more minutes and remove the lid.

Serve hot.

**Mushroom cannelloni with chestnuts****Ingredients (for 4 persons):**

20 sheets of cannelloni	500 gr. mushrooms
8 fresh garlic cloves	1 spring onion
500 gr. chestnuts	800 ml. milk
80 gr. flour	80 gr. butter
100 gr. grated cheese	Water
Extra virgin olive oil	Salt
Parsley	

Instructions

Place the chestnuts in the pressure cooker. Cover with water, season, place the lid and cook for 5 minutes after it starts steaming. Peel them. Set aside.

Put plenty of water in a large saucepan. Bring to the boil, and add cannelloni sheets. Cook them for 10-12 minutes. Drain, cool and spread them on a clean cloth.

Finely chop garlic and onion and put fry them. Chop the mushrooms and add them. Sauté briefly. Season. Add the chopped chestnuts. Mix well and set aside.

For the sauce, put the butter melted in a pan, add the flour, season and sauté it. Pour milk gradually and cook for about 5-6 minutes.

Mix half the béchamel sauce. Fill the cannelloni. Cover them if you want with the rest of the sauce, sprinkle with cheese and grate them for 3 minutes.

Serve.

**Lamb ribs with salad****Ingredients (4 people):**

1.5 kg. Lamb ribs	3 tomatoes
1 spring onion	12 black olives (pitted)
2 cloves of garlic	Water
Extra virgin olive oil	Vinegar
Salt	1/2-teaspoon of paprika
2 sprigs of rosemary	Pepper
Parsley	

Instructions

Cut the ribs into pieces and place them into the pressure cooker. Add a sprig of rosemary, cover with water and season. Cover and cook for 10-12 minutes from the time the steam starts getting out. Remove them and place them on a baking sheet. Put aside.

Place garlic cloves, peeled and chopped, 4 tablespoons oil, 1 vinegar, paprika, the leaves of a sprig of rosemary and salt into a slicer. Grind the mixture.

Salt and pepper the meat and grease it with the sauce. Bake at 190 for 20 minutes. Halfway through cooking, turn them over and water them with the remaining sauce. Keep them warm in the oven with the residual heat.

Peel 2 tomatoes, cut into irregular pieces and place in a bowl, chop the onion into strips and add it along with some corn salad. Add also olive oil, vinegar and salt.

Serve.

Serve the salad with lettuce, tomato and lamb chops.

**Stuffed squid****Ingredients:**

Squid	Pork or beef
Egg	1 grated tomato
2 medium onions, chopped	Stuffed olives
400 g of crushed tomatoes	1 potato
Olive oil	Salt
200 ml of white wine	1 cube of fish broth
Parsley	

Instructions

In a frypan with olive oil, fry a medium onion, add 1 chopped tomato and simmer for a few minutes. Then add minced pork or beef, stir it and take a hard boiled egg cut into pieces, the wings and legs of squid stuffed with sliced olives and salt. Cook for about 3 minutes on low heat.

If you like thicker texture, add some breadcrumbs. Leave it to cool down.

Spread on each squid a little bit of olive oil, fill with the previously prepared mixture and close with a toothpick.

Add chopped onion to the pressure cooker with some olive oil, sauté and add 400 g of crushed tomatoes, one sliced potato, 200 ml of white wine and fish broth cube.

Cook in a covered pot for about 7 minutes. Add it to the plate and decorate nicely with some parsley.

If you have leftover squid stuffing, add it to the sauce.

Serve.

**Sole fish with Mushroom Sauce****Ingredients:**

200g fungi
1 small, peeled and finely chopped onion
600g fillets of sole fish, well-seasoned
1 dl of white wine
1 Tablespoon of Butter
3 tablespoons of cooking cream
1 Tablespoon Parsley, chopped finely

Instructions

Melt the butter in the pressure cooker and fry the mushrooms

Briefly cook the onion

Put the sole fillets on top of the onion and sauté

Pour the red wine over the fish.

Close the lid and cook for 2 min at low level.

After the cooking time, remove the pressure cooker away from heat, quickly remove steam and open when the pressure is gone completely.

Put sole fillets in a preheated dish

Refine sauce with cream, add the parsley, season and simmer briefly.

Serve.

Put the fish on the plate, pour the sauce over the fish and serve with rice or boiled potatoes.

**Brownie****Ingredients:**

2 eggs
100 gr sugar
50 gr of butter
70 grams of flour
1 teaspoon baking powder
25g pure cocoa
25g chopped almonds
One tablespoon vanilla flavouring

Instructions

Beat with electric mixer the eggs with the sugar and butter (which we melted previously in the microwave) until it turns into light foam and add the vanilla flavour. Then add the flour and cocoa and continue beating well.

When integrated add whole almonds and toss the move with a spatula to finish mixing.

Pour into a greased and floured mould.

We add 2 fingers height of water into the pot and then we add the pan and put on the fire and wait for the valve on the pot to go up one level then turn off heat and leave until the valve is off again.

Serve.

Unmould, leave to cool down and then serve.



INDICE

1. Struttura e il modello del prodotto
2. Punti rilevanti durante il funzionamento
3. Sicurezza del prodotto
4. Caratteristiche insolite
5. Come usare la pentola a pressione
6. Come gestire dei fenomeni anomali
7. Manutenzione
8. Domande e risposte
9. Fasi e tempi di cottura



Questo prodotto di serie è progettato e realizzato secondo lo standard German EN 12778.
Usare le fonti di calore appropriate riportate nelle istruzioni per l'uso.

1. Struttura e il modello del prodotto

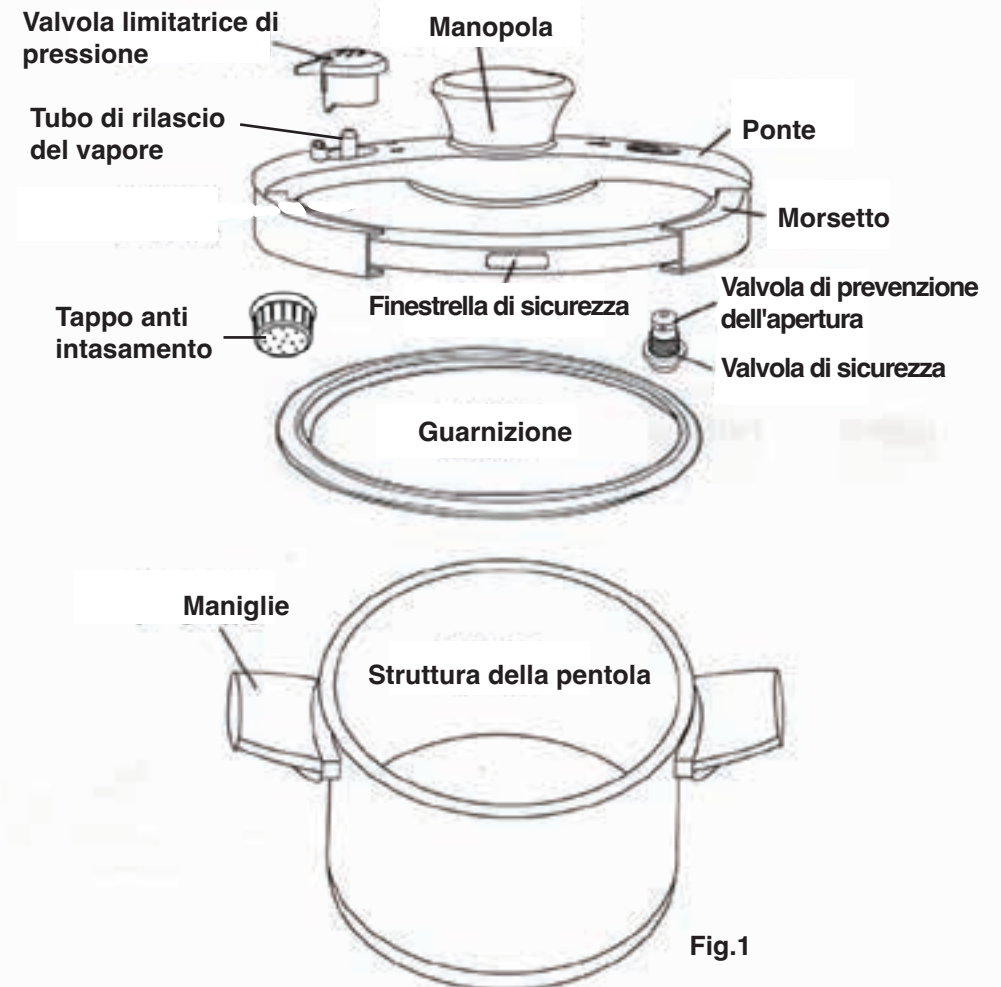


Fig.1

Specifiche della pentola a pressione in acciaio inossidabile			
Modello	SG-1548	SG-1546 / SG-1615	SG-1547
Misura	Ø 22cm	Ø22cm	Ø22cm
Capacità	4L	6L	7L
Pressione operativa	80Kpa		
PS	300Kpa		

2. Punti rilevanti durante il funzionamento

- ✱ **Prima dell'uso, si prega di leggere tutti i manuali e capirli bene.**
- ✱ **Si prega di conservare correttamente il manuale.**
- ✱ **Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.**
- ✱ **Questo apparecchio cuoce a pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può causare scottature. Assicurarsi che la pentola sia chiusa correttamente prima che venga riscaldata. Vedere le "Istruzioni per l'uso". Non utilizzate la pentola a pressione per scopi diversi da quello previsto.**
- ✱ **Da ricordare: se gli utenti non operano secondo quanto indicato nel manuale, gli utenti saranno responsabili per se stessi nel momento in cui si verifica un incidente.**

1. La pentola a pressione è progettata per un utilizzo domestico e non può essere usata per altri scopi. I giovani o le persone che non sanno come usarla sono invitati a non usarla. Quando la si usa, si prega di tenerla d'occhio, i bambini dovrebbero essere tenuti lontani da essa.

2. Sotto la pressione nominale, il punto di ebollizione del liquido all'interno della pentola è inferiore a 120 °C, quindi durante l'ebollizione, soprattutto quando si riduce la pressione velocemente, with "è normale che fuoriesca del vapore. Dopo aver cucinato carne con pelle (ad es. lingua di bue) che può rigonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non pungere la carne quando la pelle è gonfia perché ci si potrebbe scottare.

3. Non cucinare cibo espansibile come il succo di mela, il mais, i fiocchi d'avena ecc..., per evitare che il foro di rilascio del vapore venga bloccato. Durante la cottura di cibi pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita degli alimenti.

4. Tenere puliti la valvola limitatrice di pressione, la valvola di sicurezza, la valvola di prevenzione di prevenzione dell'apertura, la guarnizione, il tappo anti intasamento, il coperchio e la struttura della pentola.

5. La pentola a pressione deve essere utilizzata su un fornello stabile. Non mettere la pentola a pressione su un fornello elettrico che ha un diametro della piastra più grande del fondo della pentola. Quando si cucina su un fornello a gas, il fuoco non deve raggiungere la parete verticale della pentola (Fig. 2)

6. Quando si usa la pentola a pressione, l'apertura della valvola di sicurezza non deve essere rivolta verso l'utente o verso la direzione in cui possono passare le persone.

7. Quando il vapore della pentola fuoriesce dalla valvola di sicurezza, dalla valvola di prevenzione aperta o dalla finestrella di sicurezza di sicurezza, spegnere immediatamente il fornello. Prima di usarla di nuovo, deve essere controllata e i problemi devono essere eliminati. Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire senza aver prima controllato che la pressione interna si sia completamente abbassata. Vedere le "Istruzioni per l'uso".

8. Bisogna prestare particolare attenzione quando si sposta la pentola con la pressione al suo interno. Trasportarla senza inclinarla e poggiarla delicatamente. With "Si consiglia di evitare movimenti bruschi mentre si trasporta la pentola quando la pressione è al suo interno. Spostare la pentola a pressione con la massima cura. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie e le manopole. Se necessario, utilizzare una protezione.

9. Non aprire il coperchio quando c'è pressione all'interno della pentola. Non cucinare se il coperchio non è fissato correttamente.

10. Non è appropriato tenere sale, salsa di soia, alcali, zucchero, aceto, acqua al vapore, ecc... nella pentola per un lungo periodo di tempo; tenerla pulita e asciutta dopo averla lavata.



Fig.3



Acqua: sotto i 2/3 del corpo della pentola

33



Sotto 1/4 del volume della pentola per alimenti espansibili come riso, fagioli ecc

Fig.4



Fig.2

11. Pentola a pressione non è adatta ad alimenti senza acqua o asciutti e non è adatta per friggere o infornare. (Fig.3)

12. In figura 4 vengono riportati i volumi consigliati di cibo o acqua per un corretto utilizzo della pentola: (Fig.4)

13. È vietato coprire con qualsiasi cosa la valvola limitatrice di pressione. (Fig.5)

14. Non manomettere i sistemi di sicurezza osservando rigorosamente le indicazioni per la manutenzione specificate nelle istruzioni per l'uso.

15. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio del produttore in conformità al modello corrispondente. In particolare, utilizzare un corpo e un coperchio dello stesso produttore, che ne dichiara la compatibilità.



Fig.5

3. Sicurezza dei prodotti

Al fine di permettere ai nostri clienti di utilizzare i nostri prodotti comodamente, è presente un dispositivo multi-sicurezza sulla pentola.

* Nuova tecnologia che alza completamente i denti del bordo della pentola; la chiusura è realizzata interamente in acciaio inossidabile, per garantire una maggiore affidabilità.

* Dotata di tappo anti intasamento e ago di dragaggio per evitare che il tubo della valvola limitatrice di pressione si blocchi.

* Dotata di dispositivo di prevenzione dell'apertura per garantire l'apertura e la chiusura corretta del coperchio e la sicurezza.

* Dotata di dispositivo di rilascio della pressione a tre livelli per garantire l'uso sicuro (Fig.6).

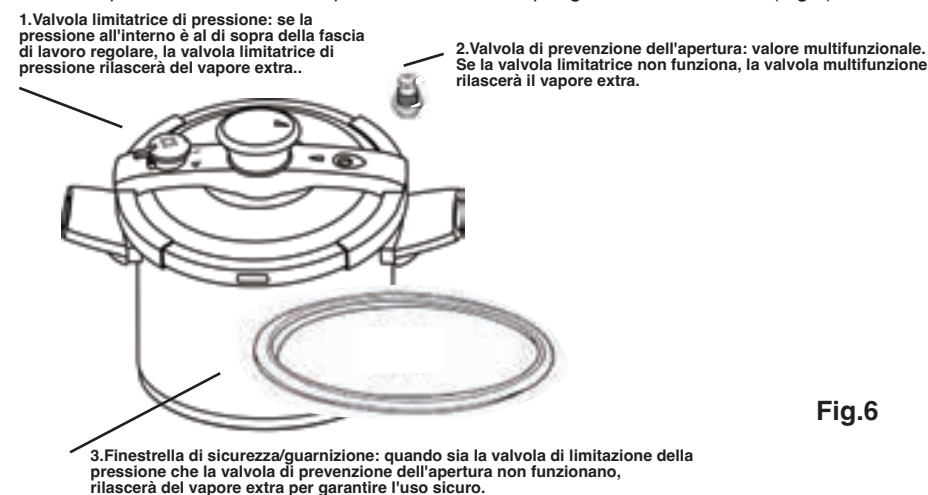


Fig.6

4. Caratteristiche insolite

1. Con ingranaggio e barra con denti per chiudere il coperchio: secondo il principio di entrambi l'ingranaggio e la barra con denti si muovono sincronicamente insieme, il che fa sì che le chiusure su entrambi i lati si blocchino e si aprano insieme. Così, non succederà che il coperchio sia chiuso correttamente da un lato e non dall'altro; i fermi su entrambi i lati bloccano la struttura della pentola e il coperchio sarà fermo e ben saldo.

2. Il doppio fondo della pentola è realizzato dalla pressione di attrito, che la rende forte e affidabile, e senza alcuna fessura.

3. Il diametro del doppio fondo è più grande degli altri prodotti comuni, in modo da assorbire il calore più velocemente.

5. Come usare la pentola a pressione

Quando viene usata per la prima volta, si prega di pulirla con un liquido adatto per la pulizia. Tenere in acqua calda per mezz'ora per eliminare degli odori particolari.

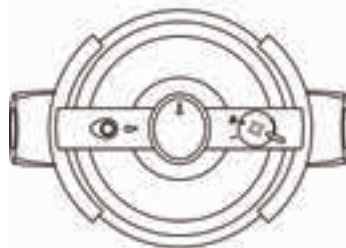
1. Assicurarsi che il foro di rilascio del vapore non sia ostruito.

Ogni volta prima dell'uso, controllare e assicurarsi che il foro della valvola di sicurezza e della valvola di rilascio del vapore non sia ostruito. Se sono ostruiti, pulirli con un ago.

2. Chiudere il coperchio

Girare la manopola in senso orario con un angolo di 90° fino a quando si sente un "click", il che significa che le chiusure sono aperte. Poi mettere il coperchio con le chiusure aperte sulla bocca della pentola, togliere la valvola limitatrice di pressione, tenere le maniglie, premere delicatamente e girare il coperchio in senso antiorario con un angolo di 90°, fino a quando si sente un "click" ed il segno sulle maniglie si allinea al punto bianco sulla copertura di plastica, che significa che il coperchio è chiuso correttamente e si può iniziare a cucinare.

Attenzione: Il modo e il procedimento di chiusura del coperchio è mostrato come diagramma qui sotto e la chiusura del coperchio non deve essere coperta con le maniglie.



3. Posizionare la valvola limitatrice di pressione.

Dopo che il coperchio è in posizione corretta, posizionare la valvola limitatrice di pressione sul tubo di rilascio del vapore.

4. Riscaldamento

Per aumentare rapidamente la temperatura, riscaldare a fiamma viva fino a quando la valvola limitatrice di pressione comincia a funzionare. Ma bisogna prestare particolare attenzione a non aumentare troppo il calore. È normale che un po' di vapore fuoriesca dalla valvola limitatrice aperta dopo aver riscaldato per un po' la pentola. Non ci dovrebbe essere nessuno scarico di vapore quando la valvola di prevenzione dell'apertura si alza e funziona correttamente. Quando la valvola limitatrice di pressione si alza e il vapore esce continuamente, la cottura dovrebbe essere realizzata a fuoco lento e iniziare a calcolare il tempo di riscaldamento. (Il tempo di riscaldamento dettagliato può essere visualizzato nella tabella in seguito)

Note: Il tempo di riscaldamento - calcola dal momento in cui la valvola limitatrice di pressione inizia a funzionare fino a quando si spegne il fuoco.

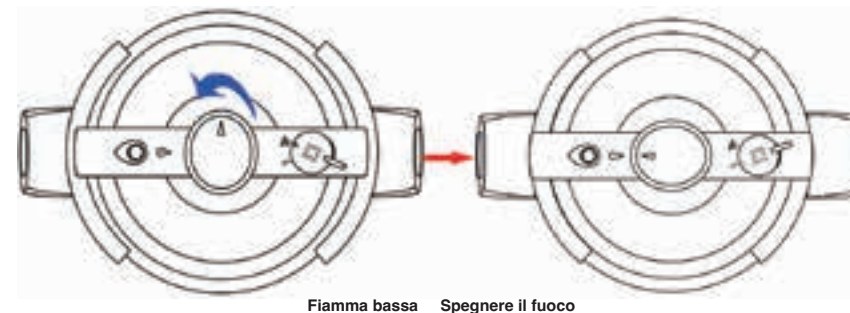
* Attendere e tenere d'occhio la pentola per evitare circostanze insolite.

* Non toccare la superficie metallica della pentola con le mani o con il corpo. Cucinare con attenzione e usare le maniglie per evitare di scottarsi

5. Spegner il fuoco, rilasciare la pressione e aprire il coperchio.

Quando il tempo di riscaldamento è finito, spegnere il fuoco e lasciare la pentola per un po'. Lasciare che la pressione all'interno della pentola si riduca. Aprire il coperchio, quando la valvola di prevenzione dell'apertura ricade nella sua posizione originale. Il procedimento di apertura è il contrario di quella di chiusura.

Girare la manopola in senso orario per aprire



Note: Quando si cucina il porridge e la zuppa, prima di aprire il coperchio, scuotere delicatamente la pentola per eliminare le bolle all'interno della pentola.

6. Condizione di raffreddamento rapido.

Raffreddare rapidamente in caso di cottura prolungata, o per evitare di prolungare il tempo, o se si vuole aprire il coperchio durante la cottura. Mettere la pentola su una superficie piana. Far scorrere lentamente sulla pentola acqua fredda fino a quando la valvola di prevenzione dell'apertura cade.

Note: Quando si raffredda, non versare l'acqua troppo velocemente per evitare che l'acqua non purificata entri nella pentola.



7. Fasi di raffreddamento naturale.

Togliere la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare lentamente. Quando la valvola di prevenzione dell'apertura cade nella sua posizione originale, aprire il coperchio.

* Ogni volta prima dell'uso, controllare la valvola di prevenzione dell'apertura per vedere se può muoversi liberamente per assicurarsi che funzioni correttamente.

* Non tentare di sostituire i ricambi con parti non originali. Contattare il servizio clienti qualora ci sia bisogno di sostituire i ricambi.

6. Come gestire dei fenomeni anomali

Se si verifica un fenomeno anomalo durante la cottura, è necessario spegnere immediatamente il fuoco e mettere la pentola su una superficie piana e far scorrere delicatamente dell'acqua sul coperchio per ridurre la temperatura e la pressione. Individuare il problema e mettersi in contatto con il servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il vapore che fuoriesce dalla valvola di prevenzione dell'apertura non sale. La pressione all'interno della pentola non sale. 	1. L'energia del fornello non è sufficiente. 2. L'acqua all'interno della pentola non è sufficiente. 3. Lo sporco è bloccato sulla valvola di prevenzione dell'apertura. 4. Lo sporco è bloccato sulla guarnizione. 5. Il coperchio della pentola non si fissa correttamente con la pentola.	1. Aumentare l'energia del fornello. 2. Aggiungere più acqua. 3. Pulire la valvola di prevenzione dell'apertura. 4. Pulire la guarnizione, la bocca della pentola e il coperchio. 5. Fissare correttamente il coperchio.
Il vapore esce dalla parte inferiore del coperchio. 	1. La guarnizione è sporca. 2. La guarnizione è vecchia.	1. Pulire la guarnizione, la bocca della pentola e il coperchio. 2. Cambiare la guarnizione.
Il vapore fuoriesce ancora dopo che la valvola di prevenzione dell'apertura si alza.	1. La guarnizione è sporca. 2. La guarnizione è vecchia o rotta.	1. Pulire la valvola di prevenzione dell'apertura. 2. Cambiare la guarnizione.
Il coperchio non può essere fissato correttamente.	1. Le chiusure del coperchio non sono aperte. 2. La forma del coperchio è cambiata in peggio.	1. Aprire le chiusure del coperchio. 2. Cambiare il coperchio.
Il vapore e il liquido fuoriescono dalla valvola di prevenzione dell'apertura.	1. La funzione di sicurezza della valvola limitatrice di pressione sta funzionando. Il foro di rilascio della valvola limitatrice di pressione è bloccato. 2. La valvola limitatrice di pressione è invecchiata e ha perso la sua funzione.	1. Togliere la pentola dal fuoco e dragare il foro di rilascio. Dopo che si è raffreddato, togliere il tappo di sicurezza bloccato e pulire sia il tappo che la valvola limitatrice di pressione. 2. Cambiare la valvola di prevenzione dell'apertura.
Durante la cottura, la guarnizione si stacca improvvisamente ed esce insieme al vapore dall'apertura della valvola di sicurezza. 	1. La funzione di sicurezza della guarnizione va bene. Forse l'altro dispositivo ha perso la sua funzione. 2. La guarnizione è invecchiata e ha perso la sua funzione.	Togliere la pentola. Dopo che si è raffreddata, pulire e controllare tutti i dispositivi di sicurezza. Cambiare quelli che hanno perso le loro funzioni. 2. Cambiare la guarnizione.

7. Manutenzione

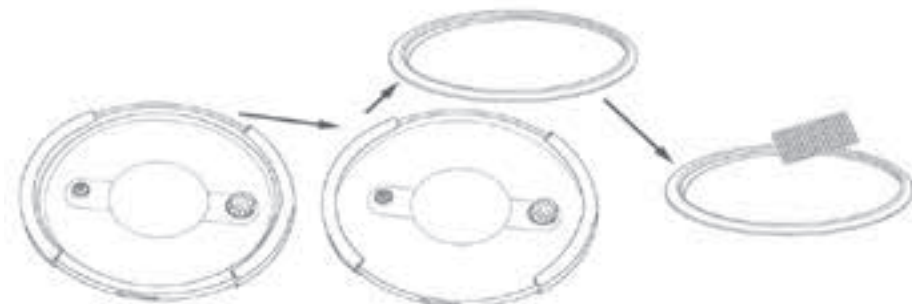
✳ Quando la pentola viene usata per la prima volta, si prega di pulirla con un apposito detergente per renderla pulita e igienica.

1. Manutenzione di tutta la pentola.

- * Pulire lo sporco con un apposito detergente.
- * Asciugare l'acqua sulla pentola dopo averla lavata e tenerla asciutta.
- * Non si possono usare materiali duri come il metallo ecc... per raschiare la superficie per evitare di danneggiarla.
- * Non far toccare la pentola con altri metalli che non siano dello stesso tipo per evitare la corrosione elettrochimica.
- * Non lasciare il cibo nella pentola troppo a lungo.

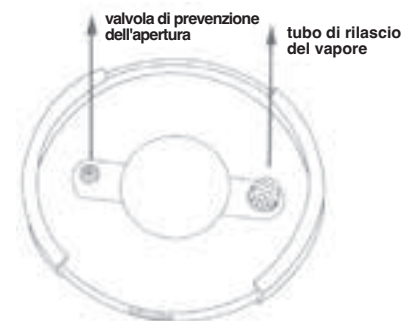
2. Manutenzione della guarnizione.

- * Pulire lo sporco presente sul coperchio e sulla guarnizione.
- * Eliminare l'acqua sulla guarnizione e tenerla asciutta.
- * Posizionare correttamente la guarnizione nel coperchio. In situazioni normali, la guarnizione non deve essere schiacciata, il coperchio e la struttura della pentola devono essere posati separatamente.



3. Manutenzione del tubo di rilascio del vapore nella valvola limitatrice di pressione e della valvola di sicurezza di prevenzione dell'apertura.

- * Controllare regolarmente il tubo di scarico del vapore e la valvola di prevenzione dell'apertura per vedere se c'è qualcosa di bloccato dallo sporco, se sì, passare un ago. Se le viti della valvola limitatrice di pressione o della valvola di prevenzione dell'apertura sono allentate, stringerle in in qualche modo. Il perno della valvola di prevenzione dell'apertura deve essere bagnato per mantenerlo pulito e non ci deve essere nessun blocco che ne limiti il suo movimento.



4. Come eliminare il cibo bruciato.

- * Usare un cucchiaino di legno o in nylon per eliminarlo. Non usare mai materiali metallici.
- * Se la parte bruciata si attacca in maniera ostinata, far asciugare il fondo, poi mettere un po' d'olio sulla parte bruciata e quando è imbevuta, versare dell'acqua calda e lasciarla per po' di tempo, per poi pulirla come indicato sopra.

✳ Attenzione:

Non perdere le piccole parti come la valvola limitatrice di pressione ecc. AD ESEMPIO, ANELLO IN GOMMA AL SILICONE Ø22 A1. Non è un problema se il colore della guarnizione è cambiato. A seconda della diversa frequenza d'uso, si raccomanda di cambiare la guarnizione una volta ogni 1 o 2 anni. Se ha un difetto o ha cambiato forma, deve essere cambiata in tempo. Quando si cambiano le parti, si prega di contattare il rivenditore o il reparto vendite della nostra azienda, non tentare di sostituire i ricambi con pezzi non originali. Avvertenza: Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato

8. Domande e risposte

Domande	Risposte
Come cucinare buoni piatti.	Riscaldare la pentola a fiamma viva fino a quando il vapore fuoriesce dalla valvola limitatrice di pressione. Cambiare la fiamma da viva a lenta quando il vapore comincia ad uscire dalla valvola limitatrice di pressione. Un fuoco troppo forte fa evaporare eccessivamente l'acqua e causa bruciature al cibo all'interno della pentola.
Non cucina bene	Controllare se il tempo di cottura è stato controllato correttamente o no. Controllare se la valvola limitatrice di pressione è posizionata correttamente o no. Controllare se il fuoco è troppo forte o troppo debole. Controllare se il volume dell'acqua e della zuppa è corretto o no. Controllare se la pressione è normale o no. (C'è del vapore che spruzza fuori dalla valvola limitatrice di pressione o no)
Come calcolare il tempo di riscaldamento	Inizia non appena il vapore spruzza fuori dalla valvola limitatrice di pressione.
Un materiale diverso ha bisogno di un tempo di riscaldamento diverso?	Il volume massimo del cibo da cuocere è inferiore a 2/3 della profondità della pentola. I fagioli sono meno di 1/4. Il materiale di cottura non ha niente a che vedere con il tempo di cottura. Inoltre, anche il volume della pentola non ha niente a che vedere con il tempo di cottura.
Perché il colore del riso diventa grigio?	Cucinando ad alta temperatura e ad alta pressione, gli amminoacidi e i saccaridi vengono decomposti dal calore. Così, il cibo ricco in proteine e carboidrati può cambiare il suo colore in grigio. Ma è buono lo stesso e il sapore non cambierà.
Dopo il riscaldamento, il latte di soia mescolato con lo zucchero spruzza fuori dalla valvola di sicurezza.	Durante il riscaldamento, gli alimenti liquidi mescolati con zucchero spruzzano fuori dalla valvola di sicurezza a causa del vapore ad alta pressione all'interno della pentola. Quando si cucina questo tipo di cibo, non cucinare a pressione, il che significa non montare la valvola limitatrice di pressione.
La pentola è stata scaldata senza cibo o acqua all'interno.	Spegnere immediatamente il fuoco, allontanare la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare naturalmente. Non versare acqua sulla pentola.

Suggerimenti e tempi di cottura

Tipo di alimento	Volume (acqua inclusa)	Valore della valvola di limitazione della pressione	Minuti di cottura dalla fuoriuscita costante di vapore dal regolatore di pressione	Stato degli alimenti dopo il raffreddamento in modo naturale	Note
Manzo	1/2	I	15-20	Molto morbidi	Tagliare a pezzi
Bistecca	1/2	I	8-12	La carne è separata dalle ossa	Tagliare a pezzi
Maiale	1/2	I	15-20	Carne e osso sono separati	Tagliare trasversalmente
Pollo	1/2	I	8-10	La carne è separata dalle ossa	Pollo intero
Pesce	1/3	I	2-4	Ben cotti	
Montone	1/2	I	8-12	Ben cotti	
Involtilini	2/3	I	10-15	Ben cotti	
Mais	2/3	I	5-8	Ben cotti	
Patate dolci	2/3	I	6-10	Ben cotti	
Riso	1/4	I	4-6	Ben cotto, buon odore	
Zuppa	1/3	I	10-15	Morbida	
Legumi	1/4	I	12-16	Ben cotti	
Funghi	2/5	I	15-25	Molto morbidi	

Note: i tempi di cottura sono puramente indicativi. Modificare il tempo di cottura secondo i propri gusti e la propria esperienza.

GARANZIA DEL PRODOTTO

Bergner Europe SL garantisce l'apparecchio SAN IGNACIO per un periodo di 3 anni, purché utilizzato secondo le istruzioni per l'uso allegate.

Il prodotto che acquisti è destinato al solo uso domestico, quindi la garanzia non copre l'uso del prodotto in stabilimenti professionali, un uso improprio o un'usura anormale non conforme ai suggerimenti per la cura forniti.

Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, puoi inviare il prodotto e la prova di acquisto a: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna. Bergner Europe S.L esaminerà quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto simile in caso non fosse più disponibile.

Tale garanzia sarà valida solo a fronte della presentazione della prova d'acquisto datata del prodotto e della presente carta di garanzia.

Servizio clienti

E-mail: sat@bergnereurope.com

Telefono: +34 976 108 538

Orari e giorni: da lunedì a venerdì dalle 8:00 alle 17:00.

Crocchette di pollo e uova**Ingredienti (4-6 persone):**

1 coscia di pollo 2-3 uova
 1 cipolla 1 porro
 1 carota 1 cipollotto
 135 g di farina Farina, uovo sbattuto e pan grattato 1/2 litro di latte
 Acqua
 Olio extra vergine di oliva
 Sale
 Noce moscata
 Prezzemolo

**Preparazione**

Inserire il pollo nella pentola a pressione con acqua, sale, porro, cipollotto e carota. Chiudere il coperchio e cuocere per 20-25 minuti. Quando il pollo è tenero, rimuovere le ossa e la pelle e sminuzzarlo. Far bollire le uova in un pentolino con acqua e sale per 10 minuti. Tagliare la cipolla e farla soffriggere in una padella con olio a fuoco medio. Aggiungere la farina e mescolare con una frusta finché non diventa dorata. Aggiungere 1/2 litro di latte, mescolare e aggiungere la stessa quantità di brodo, continuando a mescolare. Lavorare l'impasto a fuoco basso. Cospargere con noce moscata grattugiata. Unire la besciamella, le uova tagliate a pezzetti e il pollo. Mescolare e cuocere a fuoco basso per 20-25 minuti. Versare l'impasto in un recipiente e lasciare che si raffreddi. Quando l'impasto è freddo, tagliarlo e modellarlo a forma di crocchette e passarle nella farina, poi nelle uova e infine nel pan grattato, quindi friggerle in una padella con olio caldo. Quando sono pronte, deporle su un piatto ricoperto di carta assorbente per drenare l'olio in eccesso.

Servire.**Torta in pentola a pressione****Ingredienti (8 persone):**

1 tazza e mezza di farina
 1 tazza di zucchero
 1 uovo
 Mezza tazza di olio
 1 tazza di latte
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 Per la guarnizione:
 200 g di zucchero a velo
 10 cucchiaini di acqua (circa 75 ml)

**Preparazione**

Versare le uova in un frullatore e mescolarle fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso di volume doppio rispetto al volume iniziale. Mescolare le uova con zucchero e olio, quindi aggiungere la farina alternandola con il latte fino a ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Aggiungere l'estratto di vaniglia. Versare la miscela in uno stampo per torte Bonio imburrato. Inserire lo stampo nella pentola a pressione, chiudere il coperchio e cuocere a fuoco alto per 2 minuti, quindi abbassare il fuoco e lasciare cuocere per 40-45 minuti. Lasciare riposare 10 minuti a fuoco spento e controllare che la torta sia cotta con un coltello: se il coltello esce pulito, la torta è pronta. Rimuoverla e sformarla su una griglia metallica. Per la guarnizione: Unire acqua e zucchero e mescolare fino a incorporarli completamente. Quando la glassa è pronta, ricoprire la torta. Appoggiare la torta su una griglia metallica. È importante versare la glassa in una sola volta e al centro della torta. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Cheesecake in pentola a pressione**Ingredienti**

4 cucchiaini di zucchero
 4 uova
 1 lattina di latte in polvere
 200 ml di formaggio spalmabile
 Caramello o zucchero per caramello
 More e mirtilli
 Cioccolato liquido

**Preparazione**

Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolarli. Caramellare lo stampo e versarvi la miscela. Chiudere lo stampo con un coperchio o un foglio di alluminio, sistemandolo in modo tale che non possa entrare acqua durante la cottura. Inserire lo stampo nella pentola a pressione con due dita di acqua. Chiudere il coperchio e cuocere per 15-20 minuti. Quando la pressione all'interno della pentola si riduce, lasciarlo raffreddare in frigorifero.

Come servire:

Sformare su un piatto.
 Decorare con cioccolato liquido, more e mirtilli.

Flan spagnolo**Ingredienti (4-6 persone):**

1/2 litro di latte
 4 uova
 6 cucchiaini di zucchero
 Acqua

Preparazione

Versare 4 cucchiaini di zucchero in un recipiente, aggiungere le uova e sbattere con una frusta. Aggiungere il latte gradualmente, continuando a mescolare. Lasciare riposare. Per preparare il caramello, versare 2 cucchiaini di zucchero in una padella, aggiungere 2 cucchiaini di acqua e caramellare. Versare il caramello sul fondo di uno stampo e aggiungere la miscela di uova. Aggiungere un po' di acqua nella pentola a pressione e inserirvi lo stampo. Coprire lo stampo con un foglio di alluminio, chiudere la pentola con il coperchio e cuocere per 4 minuti dall'uscita del vapore. Lasciare riposare.

**Sfornare e servire.****Crema di zucca****Ingredienti (4-6 persone):**

1 kg di zucca
 2 patate grandi
 1 cipolla media
 2 pomodori maturi
 1 foglia di alloro
 1 confezione di panna da cucina (200 ml)
 Olio
 Sale
 3 uova sode

**Preparazione**

Pelare la zucca e tagliarla a pezzi. Pelare le patate e tagliarle in parti uguali. Pulire la cipolla e tagliarla a metà. Fare lo stesso con i pomodori. Mescolare il tutto nella pentola a pressione, aggiungendo la foglia di alloro, acqua (appena per coprire la miscela), poco olio e sale. Chiudere la pentola e iniziare la cottura. Quando il vapore inizia a fuoriuscire, cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Rimuovere il coperchio e schiacciare le patate, la cipolla e i pomodori fino ad amalgamarli.

Come servire:

Versare la crema in un piatto e aggiungere la panna, mescolare e servire con le uova a pezzetti.

Cavolfiore e pollo con besciamella**Ingredienti (4-6 persone):**

1 cavolfiore 400 g di carne di pollo a pezzi
 2 fette di pancetta 100 g di formaggio
 1 cipolla 1 peperone verde
 Farina 1/2 litro di latte
 Acqua Olio extra vergine di oliva
 Sale Pepe
 Prezzemolo

**Preparazione**

Pulire il cavolfiore e separare le infiorescenze. Bollire il cavolfiore nella pentola a pressione con acqua e sale. Cuocere a fuoco medio per 5 minuti. Scolare e mettere da parte. Tagliare la cipolla e versarla in una padella con olio. Aggiungere il peperone tagliato. Condire e fare dorare. Aggiungere la pancetta e il pollo a dadini e saltare il padella. Per la besciamella, versare del burro fuso in un recipiente, aggiungere la farina, condire e saltare in padella. Versare il latte gradualmente e cuocere per circa 5-6 minuti. Versare le infiorescenze del cavolfiore in un recipiente adatto alla cottura in forno e versarvi sopra la besciamella con le verdure e la carne. Cuocere in forno a 220 gradi per 5 minuti.

Servire caldo.

Panache di verdure**Ingredienti:**

250 g di fagioli	1 zuccina
1 fetta di zucca	8 asparagi verdi
100 g di pancetta	2 patate
Acqua	Olio extra vergine di oliva
Sale	

**Preparazione**

Pelare le patate, tagliarle a cubetti e cuocerle nella pentola a pressione con acqua.

Versare i fagioli puliti

e tagliati a strisce nel cestello vapore. Condire. Chiudere il coperchio e cuocere a fuoco medio per 4 minuti. Tenere i fagioli al caldo e schiacciare le patate finemente.

Tagliare le zucchine a pezzi grandi. Aggiungere le zucchine e gli asparagi con olio, disporli su un piatto e lasciarli riposare per 6-8 minuti.

Tagliare la pancetta e dorarla in una padella.

Coprire il fondo del piatto con le patate schiacciate e disporvi le verdure e i fagioli.

Servire

Zuppa di lenticchie al curry**Ingredienti (6 persone):**

1/2 tazza di lenticchie parda
1 porro
1 lattina da 400 g di pomodori interi
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
11 patate
1 cucchiaino di curry
1 carota
1 yogurt bianco
acqua
olio extra vergine di oliva
sale

**Preparazione**

Tagliare la cipolla e la carota a cubetti, affettare il porro e versarli nella pentola a pressione con l'olio. Aggiungere l'aglio, friggere e condire. Incorporare le lenticchie, coprire con acqua e aggiungere

il cucchiaino di curry. Coprire e cuocere per 7 minuti. Quando le lenticchie sono cotte, aggiungere i pomodori a cubetti e cuocere per altri 2-3 minuti. In una padella, friggere le patate pelate e tagliarle a cubetti. Rimuoverle con una schiumarola e aggiungerle alla zuppa.

Servire.

Zuppa di cipolla con formaggio fuso**Ingredienti (per 4 persone):**

6 cipolle	3 ossi di manzo
2 porri	3 spicchi d'aglio
400 g di ceci	75 g di pane raffermo
100 g di formaggio emmental	Acqua
Sale	Olio extra vergine di oliva
Prezzemolo	

**Preparazione**

Immergere i ceci in acqua e lasciarli in ammollo.

Cuocere i porri nella pentola a pressione insieme a metà cipolla, i ceci scolati, gli spicchi d'aglio pelati, alcuni rametti di prezzemolo e una presa di sale.

Chiudere il coperchio e cuocere per 30 minuti dall'uscita del vapore. Quindi estrarre la carne, i ceci e le verdure. Scolare il brodo e metterlo da parte.

Pelare e tagliare finemente la cipolla rimanente e farla soffriggere in una padella con olio. Condire e cuocere.

Tagliare il pane, incorporarlo e mescolare brevemente. Versare il brodo e cuocere il tutto per circa 10 minuti. Sbatte con una frusta finché il pane non si scioglie.

Come servire:

Servire la zuppa di cipolle, cospargerla di formaggio e inserirla nel forno per fondere il formaggio. Servire in tazze cospargendo con un po' di prezzemolo tritato.

Riso con pollo in pentola a pressione**Ingredienti (4):**

1 tazza e mezza di riso	4 bicchieri di acqua
1/2 kg di pollo a pezzi senza pelle	
1 peperone essiccato	2 spicchi d'aglio
1 pomodoro	1 broccolo
1 peperone giallo	1 carota sale olio

**Preparazione**

Fare bollire l'acqua in un pentolino e salare a piacere. Versare dell'olio nella pentola a

pressione. Quando l'olio è caldo, aggiungere il peperone essiccato e l'aglio. Quando sono

dorati rimuoverli e pestarli nel mortaio. Saltare il pollo nella pentola e intanto pelare il pomodoro. Quando il pollo è dorato, aggiungere il

broccolo e il peperone, i peperoni e le carote tagliate a striscioline. Aggiungere il riso e mescolare, aggiungere l'acqua e il contenuto del

mortaio. Mescolare e chiudere la pentola. Quando l'acqua bolle, abbassare il fuoco al minimo e cuocere per 10 minuti. Mescolare, lasciare

riposare per altri 5 minuti e rimuovere il coperchio.

Servire caldo.

Cannelloni ai funghi con castagne**Ingredienti (per 4 persone):**

20 fogli di pasta per cannelloni	500 g di funghi
8 spicchi di aglio fresco	1 cipollotto
500 g di castagne	800 ml di latte
80 g di farina	80 g di burro
100 g di formaggio grattugiato	
acqua	olio extra vergine di oliva
sale	prezzemolo

**Preparazione**

Versare le castagne nella pentola a pressione. Coprire con acqua, condire, chiudere il coperchio e cuocere per 5 minuti dall'uscita del vapore.

Sbucciarle e metterle da parte. Versare abbondante acqua in una padella larga. Portare a ebollizione e aggiungere i fogli di pasta per cannelloni.

Cuocere per 10-12 minuti. Scolare, lasciare raffreddare e disporli su un panno pulito. Tagliare finemente l'aglio e la cipolla e farli soffriggere.

Tagliare i funghi e incorporarli. Saltare brevemente. Condire. Aggiungere le castagne tagliate a pezzi. Mescolare e mettere da parte. Per la

besiamella, versare del burro fuso in una padella, aggiungere la farina, condire e fare saltare la miscela. Versare il latte gradualmente e

cuocere per circa 5-6 minuti. Prendere metà della besciamella e riempire i cannelloni. Coprirli con la besciamella rimanente, cospargere i

formaggio e gratinare per 3 minuti.

Servire.

Costolette di agnello con insalata**Ingredienti (4 persone):**

1,5 kg di costolette di agnello
3 pomodori
1 cipollotto
12 olive nere (denocciolate)
2 spicchi d'aglio
Acqua
Olio extra vergine di oliva
Aceto
Sale
Mezzo cucchiaino di paprika
2 ramoscelli di rosmarino
Pepe
prezzemolo

**Preparazione**

Tagliare le costolette a pezzi e versarli nella pentola a pressione. Aggiungere un ramoscello di rosmarino, coprire con acqua e condire. Chiudere

il coperchio e cuocere per 10-12 minuti dalla fuoriuscita del vapore. Estrarle e disporle su un foglio di carta da forno. Metterle da parte. Versare

in un tritatutto gli spicchi d'aglio, pelati e tagliati, 4 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di aceto, paprika, le foglie del secondo ramoscello di rosmarino

e sale. Tritare la miscela. Salare e pepare la carne e spennellarla con la salsa. Cuocere in forno a 190 gradi per 20 minuti. A metà cottura,

rigirare le costolette e cospargere con la salsa rimanente. Tenere in caldo nel forno con il calore residuo. Pelare 2 pomodori, tagliarli a pezzi

irregolari e versarli in un recipiente, tagliare la cipolla a striscioline e aggiungerla insieme a dell'insalata di cereali. Aggiungere olio di oliva, aceto

e sale.

Come servire:

Servire l'insalata con la lattuga, il pomodoro e le costine di agnello.

CATALOGUE

Calamari ripieni

Ingredienti:

Calamari
Maiale o manzo
Uovo
1 pomodoro grattugiato
2 cipolle medie, tagliate
Olive ripiene
400 g di pomodori schiacciati
Olio di oliva
200 ml di vino bianco
Prezzemolo

1 patata
Sale
1 cubetto di brodo di pesce



Preparazione

In una padella, far soffriggere una cipolla media, aggiungere 1 pomodoro tagliato e cuocere a fuoco lento per qualche minuto. Aggiungere il maiale o il manzo tritato e mescolare insieme a un uovo sodo, tagliato a pezzi, le pinne e i tentacoli dei calamari, le olive a fette e sale. Cuocere per circa 3 minuti a fuoco lento. Se si desidera una consistenza più densa, aggiungere del pane grattugiato. Lasciare raffreddare. Spalmare su ogni calamaro un po' di olio di oliva, riempirli con la miscela preparata in precedenza e chiudere con uno stuzzicadenti. Versare nella pentola a pressione la cipolla tagliata e dell'olio, saltare e aggiungere 400 g di pomodori schiacciati, una patata a fette, 200 ml di vino bianco e un cubetto di brodo di pesce. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 7 minuti. Disporre i calamari su un piatto e decorarli con il prezzemolo. Se avanza del ripieno, aggiungerlo alla salsa.

Servire.

Sogliola con salsa di funghi

Ingredienti:

200 g di funghi
1 cipolla piccola, pelata e tagliata finemente
600 g di filetti di sogliola, ben conditi
1 dl di vino bianco 1 cucchiaino di burro
3 cucchiaini di panna da cucina
1 cucchiaino di prezzemolo, tagliato finemente



Preparazione

Fondere il burro nella pentola a pressione e friggere i funghi. Cuocere la cipolla brevemente, Disporre i filetti di sogliola sopra la cipolla e saltare. Versare il vino sopra il pesce. Chiudere il coperchio e cuocere per 2 minuti a fuoco basso. Togliere la pentola a pressione dal fuoco, rimuovere velocemente il vapore e aprirla quando il vapore è completamente fuoriuscito. Disporre i filetti di sogliola su un piatto preriscaldato. Raffinare la salsa con la panna, aggiungere il prezzemolo, condire e cuocere brevemente a fuoco lento.

Come servire:

Disporre il pesce su un piatto, versarvi sopra la salsa e servire con riso o patate bollite.

Brownie

Ingredienti:

2 uova
100 g di zucchero
25 g di mandorle tagliate
70 g di farina
1 cucchiaino di lievito
25 g di cacao puro
1 cucchiaino di aroma di vaniglia 50 g di burro



Preparazione

Mescolare con un frullatore le uova con lo zucchero e il burro (precedentemente fuso) fino a ottenere una spuma chiara, quindi aggiungere l'aroma di vaniglia. Aggiungere la farina e il cacao e continuare a mescolare. Integrare le mandorle e usare una spatola per terminare la miscelazione. Versare in uno stampo imburrato e infarinato. Versare 2 dita di acqua nella pentola a pressione, inserire lo stampo e accendere il fuoco.

Quando la valvola di sfogo sale a un livello, spegnere il fuoco e lasciare riposare finché la valvola non si abbassa di nuovo.

Servire.

1. Schéma et modèle du produit

2. Points d'attention lors du fonctionnement

3. Sécurité des produits

4. Caractéristiques inhabituelles

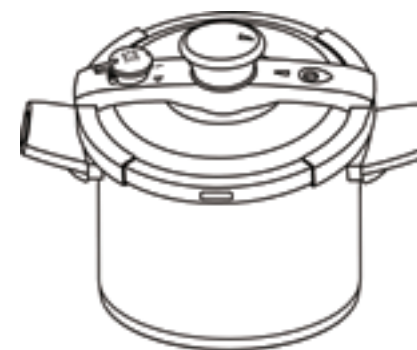
5. Comment utiliser l'autocuiseur ?

6. Comment gérer un phénomène anormal ?

7. Maintenance

8. Questions et réponses

9. Étapes et temps de cuisson



Les produits de cette série sont conçus et réalisés selon la norme d'Allemagne EN 12778. Utilisez la ou les sources de chaleur appropriées conformément aux instructions d'utilisation.

1. Schéma de l'autocuiseur et modèle du produit.

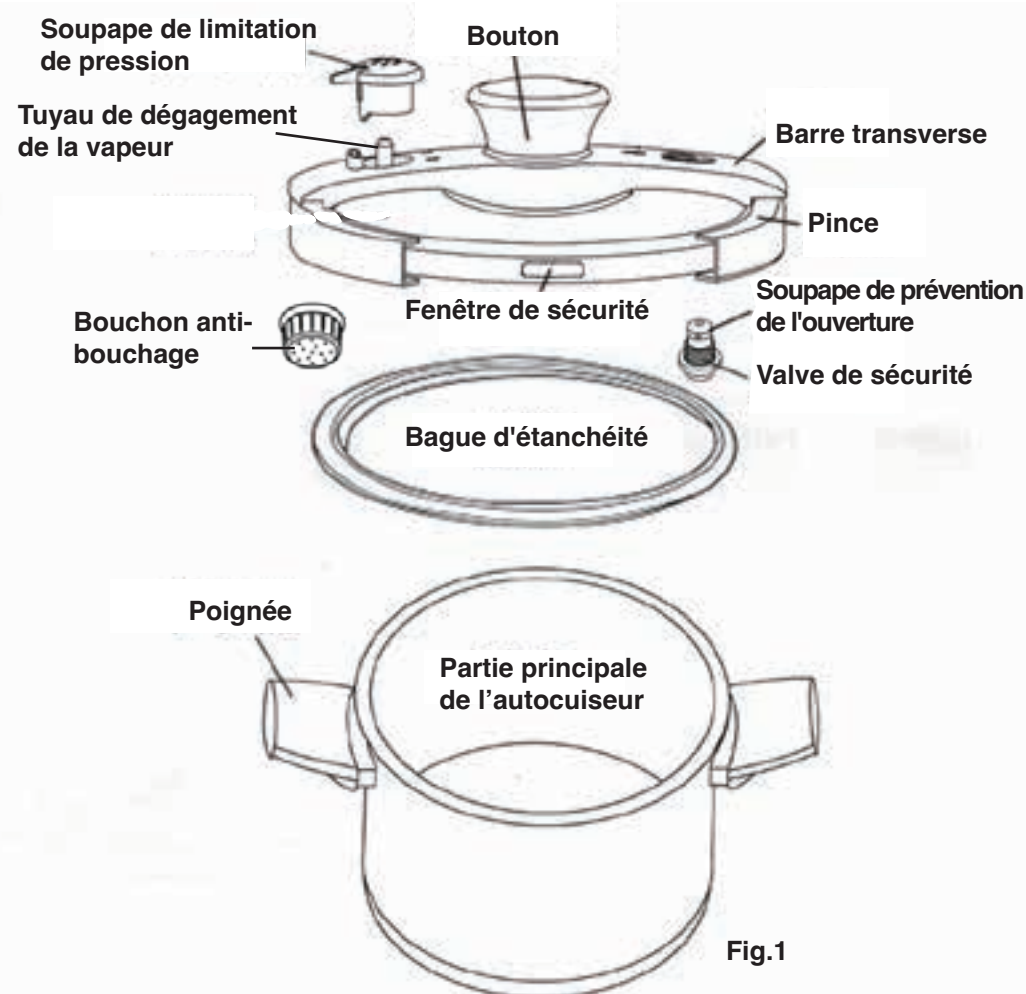


Fig.1

Caractéristiques de l'autocuiseur en acier inoxydable de la série DS

Modèle	SG-1548	SG-1546 / SG-1615	SG-1547
Diamètre	Ø 22cm	Ø22cm	Ø22cm
Capacité	4L	6L	7L
Pression en fonctionnement	80Kpa		
PS	300Kpa		

2. Points d'attention lors du fonctionnement.

- * Avant de l'utiliser, lire tous les manuels et bien les comprendre.
- * Veuillez conserver correctement le manuel.
- * Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
- * Cet appareil cuit sous pression. Des brûlures peuvent résulter d'une utilisation inappropriée de l'autocuiseur. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant d'activer la chaleur. Référez-vous au mode d'emploi. N'utilisez pas l'autocuiseur pour un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
- * N'oubliez pas : Si les utilisateurs ne travaillent pas selon les instructions du manuel, les utilisateurs seront responsables d'eux-mêmes en cas d'accident.

1. L'autocuiseur est un ustensile de cuisine familial et ne peut être utilisé à d'autres fins. Il est conseillé aux enfants ou aux personnes qui ne savent pas s'en servir de ne pas l'utiliser. Lorsque vous l'utilisez, surveillez-le et tenez les enfants à l'écart.
2. Sous pression, le point d'ébullition du liquide à l'intérieur de la cocotte est inférieur à 120°C, donc lors de l'ébullition, surtout lors d'une réduction rapide de la pression, une grande quantité de vapeur et de soupe va sortir. Après la cuisson d'une viande dont la peau (la langue de bœuf, par exemple) peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande lorsque la peau est gonflée ; vous pourriez vous ébouillanter.
3. Ne faites pas cuire les aliments qui se dilatent tels que le jus de pomme, maïs, l'avoine etc. pour éviter que le dégagement de vapeur ne soit bloqué. Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter l'éjection des aliments.

4. Maintenez propres la soupape de limitation de pression, la soupape de sécurité anti-ouverture, la bague d'étanchéité, le bouchon anti-bouchage, le couvercle et le corps de la cuisinière. Aucune saleté d'huile ne s'y trouve.
5. L'autocuiseur doit être utilisé sur une cuisinière stable. Ne placez pas l'autocuiseur sur une cuisinière électrique dont le diamètre de la plaque est supérieur à celui du fond de l'autocuiseur. Lorsque vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, le feu ne doit pas atteindre la paroi de l'autocuiseur (schéma 2).

6. Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, la fenêtr de la soupape de sécurité ne doit pas être dirigée vers l'utilisateur ou vers une direction où des personnes circulent souvent.
7. Si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité ou de la fenêtr de la soupape de sécurité d'où sort le joint d'étanchéité, coupez le feu immédiatement. Avant de le réutiliser, il faut le vérifier et éliminer les problèmes. Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant de vous être assuré(e) que sa pression interne a complètement chuté. Référez-vous au mode d'emploi.

8. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement de l'autocuiseur avec la pression à l'intérieur. Portez-la horizontalement et posez-la doucement. Il est interdit de la porter et de la poser en la poussant, la tirant, la frappant et la posant lourdement. Déplacez l'autocuiseur sous pression avec le plus grand soin. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez des protections.

9. N'ouvrez pas le couvercle lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur de la cocotte-minute. Ne cuisinez pas si le couvercle n'est pas bien ajusté.

10. Il n'est pas approprié de garder du sel, de la sauce soja, de l'alcali, sucre, du vinaigre, de l'eau de vapeur, etc. dans l'autocuiseur pendant une longue période. Gardez-le propre et sec après l'avoir lavé.

11. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour une cuisson sèche, et ne convient pas à la friture et au rôtissage des aliments. (Fig.3)

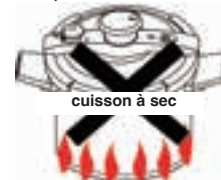


Fig.3



Au-dessous de 2/3 du niveau de l'eau



Moins de 1/4 du volume de l'autocuiseur pour les aliments qui se dilatent comme le riz, les haricots, etc

Fig.4

12. Le volume des aliments à mettre dans le cuiseur:(Fig.4)
 13. Il est interdit de recouvrir quoi que ce soit sur la soupape de limitation de pression. (Fig.5)
 14. N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien indiquées dans le mode d'emploi.
 15. N'utilisez que des pièces de rechange du fabricant, conformément au modèle concerné. En particulier, utilisez un boîtier et un couvercle du même fabricant indiqués comme étant compatibles.



Fig.5

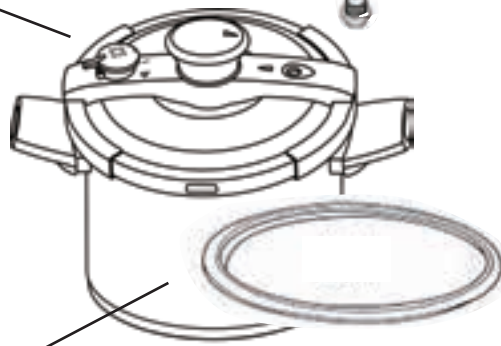
3. Sécurité des produits

Afin de permettre à nos clients d'utiliser nos produits en toute tranquillité, un dispositif multi-sécurité est installé sur l'autocuiseur.

- * Adopte la technologie du retournement intégral des dents du bord de l'autocuiseur ; le fermoir est entièrement en acier inoxydable, ce qui garantit sa solidité.
- * Équipé d'un bouchon anti-blocage et d'une aiguille de dragage pour empêcher le blocage du tuyau de la soupape de limitation de pression.
- * Équipé d'un dispositif de prévention d'ouverture pour assurer l'ouverture et la fermeture correctes du couvercle ainsi que la sécurité.
- * Équipé d'un dispositif de libération de la pression à trois degrés pour garantir une utilisation en toute sécurité (Fig.6).

1.La soupape de limitation de la pression : Si la pression à l'intérieur est supérieure à la plage de fonctionnement normale, la soupape de limitation de la pression libérera de la vapeur supplémentaire.

2.La soupape de prévention de l'ouverture : La soupape multi-fonctions. Si la soupape de limitation ne fonctionne pas, la soupape multifonction libère de la vapeur supplémentaire.



3.Fenêtre de sécurité/bague d'étanchéité de conception spéciale : Lorsque la soupape de limitation de la pression et la soupape de prévention de l'ouverture ne fonctionnent pas, la vapeur supplémentaire est libérée pour garantir une utilisation sûre.

Fig.6

4. Caractéristiques inhabituelles

1. Avec un engrenage et une barre dentée pour fermer le couvercle : Selon le principe du mouvement synchrone de l'engrenage et de la barre dentée, les fermoirs des deux côtés se verrouillent et s'ouvrent ensemble. Ainsi, le fait qu'un côté soit correctement fermé et l'autre non, ne se produira pas, ce qui garantit que les fermoirs des deux côtés verrouillent la partie principale de l'autocuiseur, et le couvercle sera stable et sûr.
2. La double paroi du fond de la cocotte est fabriquée par pression de friction, ce qui la rend solide et fiable, et sans aucune fissure.
3. Le diamètre de la paroi inférieure doublée est plus grand que celui des autres produits courants, ce qui permet au cuiseur d'absorber la chaleur plus rapidement.

5. Comment utiliser l'autocuiseur

Lorsqu'il est utilisé pour la première fois, veuillez le nettoyer avec un liquide de nettoyage alimentaire. En le chauffant dans l'eau pendant une demi-heure, on élimine l'odeur particulière.

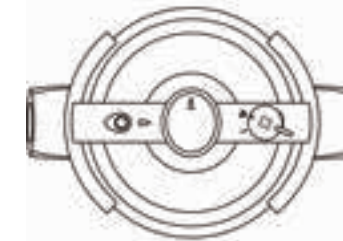
1. Assurez-vous que l'orifice de dégagement de la vapeur n'est pas obstrué.

Avant chaque utilisation, vérifiez et assurez-vous que l'orifice de la soupape de sécurité et de la soupape de dégagement de la vapeur n'est pas obstrué. Si elles sont obstruées, nettoyez-les avec une aiguille de dragage.

2. Fermez le couvercle

tournez la poignée du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 90° jusqu'à ce qu'un "clic" sonore se fasse entendre, ce qui signifie que les crochets sont ouverts. Placez ensuite le couvercle avec les crochets ouverts sur la bouche de l'autocuiseur, retirez la soupape de limitation de pression, tenez la poignée, appuyez doucement et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à un angle de 90°, lorsqu'un "clic" se fait entendre et que la marque sur la poignée s'aligne sur le point blanc sur le couvercle en plastique, cela signifie que le couvercle est correctement fermé et que la cuisson peut être effectuée.

Attention : La manière et la procédure de fermeture du couvercle sont indiquées dans le schéma ci-dessous, et le clip du couvercle évite de le recouvrir avec la poignée.



3. Placez la soupape de limitation de pression.

Une fois le couvercle bien positionné, placez la soupape de limitation de pression sur le tuyau de dégagement de la vapeur.

4. Le chauffage

Afin d'augmenter rapidement la température, chauffez avec un feu puissant jusqu'à ce que la soupape de limitation de pression commence à fonctionner. Mais il faut veiller à ce que le feu ne soit pas trop fort. Il est normal qu'un peu de vapeur s'écoule de la soupape de limitation de pression ouverte après un certain temps de chauffage. Il ne devrait pas y avoir d'écoulement de vapeur lorsque la soupape de limitation de pression est relevée et fonctionne correctement. Lorsque la soupape de limitation de pression est relevée et que de la vapeur s'échappe continuellement, la cuisson doit être effectuée à feu doux et le temps de chauffage doit être calculé. (Son temps de chauffage détaillé peut être vu dans le tableau ci-dessous)

Remarques : Temps de chauffage - calculer à partir du début du fonctionnement du limiteur de pression jusqu'à l'extinction du feu.

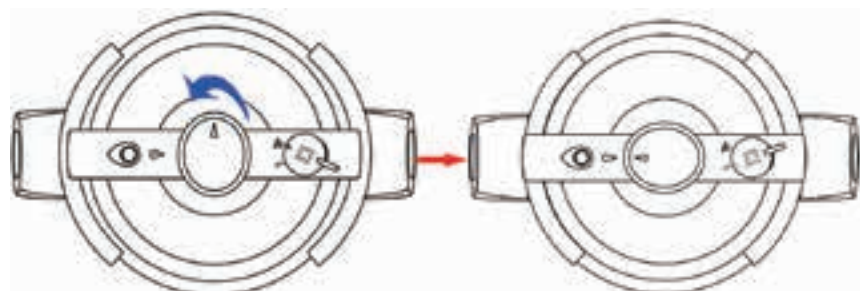
*** Tenez-vous prêts et continuez à surveiller le cuiseur pour éviter les circonstances inhabituelles.**

*** Ne touchez pas la surface métallique de l'autocuiseur avec vos mains ou une autre partie du corps. Cuisinez avec attention et utilisez la poignée pour éviter les brûlures.**

5. Couper le feu, relâcher la pression et ouvrir le couvercle

Une fois le temps de chauffe écoulé, éteignez le feu et laissez la cocotte reposer un moment. Laissez la pression diminuer à l'intérieur de la cocotte. Ouvrez le couvercle, lorsque le clapet anti-ouverture retombe dans sa position initiale. La procédure d'ouverture est l'inverse de la procédure de fermeture.

tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir



baisser le feu éteindre le feu

Remarques : Lors de la cuisson d'avoine et de soupe épaisse, avant d'ouvrir le couvercle, secouez la cocotte pour éliminer les bulles à l'intérieur de la cocotte.

6. Condition de refroidissement rapide

Refroidissez rapidement lorsque la cuisson se prolonge, ou pour éviter qu'elle ne se prolonge, ou encore pour ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Placez la cocotte dans un endroit plat. Passez doucement l'autocuiseur sous l'eau froide jusqu'à ce que la valve de prévention d'ouverture tombe.

Remarques : Lors du refroidissement, ne versez pas l'eau trop rapidement pour éviter que l'eau ne coule dans la cocotte.



7. Les étapes du refroidissement naturel

Éloignez la cocotte du feu et laissez-la refroidir lentement. Lorsque le clapet anti-ouverture retombe dans sa position initiale. Ouvrez alors le couvercle.

* Avant chaque utilisation, vérifiez la valve de prévention d'ouverture pour voir si elle peut bouger librement afin de vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

* Ne changez pas les pièces à volonté. Contactez le revendeur local si certaines pièces ne peuvent pas être achetées facilement.

6. Comment gérer les phénomènes anormaux

Si un phénomène anormal se produit pendant la cuisson, il faut immédiatement éteindre le feu et placer la cocotte sur une surface plane, et l'arroser d'eau pour réduire sa température et sa pression. Vérifiez ensuite les problèmes en fonction des différents phénomènes.

Problème	Causes probables	Solution
La vapeur s'échappe de la valve de prévention de l'ouverture ne se souève pas. Pression à l'intérieur de la cocotte, ne se souève pas.	1. la puissance n'est pas suffisante. 2. l'eau à l'intérieur de la cocotte est insuffisante. 3. La saleté est coincée sur l'ouverture de la vanne de prévention. 4. la saleté est collée sur la bague d'étanchéité 5. le couvercle de la cocotte ne se fixe pas correctement.	1. augmenter la puissance. 2. ajouter de l'eau. 3. Nettoyer l'ouverture de la vanne de prévention. 4. nettoyer la bague d'étanchéité, l'ouverture de la cocotte et le couvercle. 5. fixer le couvercle correctement.
La vapeur sort par le dessous du couvercle.	1. la saleté est collée sur la bague d'étanchéité 2. la bague d'étanchéité est usée.	1. nettoyer la bague d'étanchéité, l'ouverture et le couvercle du cuiseur. 2. changer la bague d'étanchéité.
La vapeur fuit encore après la montée de la soupape de prévention de l'ouverture.	1. La valve de prévention d'ouverture n'est pas propre. 2. la bague d'étanchéité est usée ou cassée.	1. Nettoyer la soupape de prévention d'ouverture 2. changer la bague d'étanchéité.
Le couvercle ne peut pas être fixé correctement.	1. Les fermoirs du couvercle ne sont pas ouverts. 2. la forme du couvercle a changé.	1. ouvrir les fermoirs du couvercle. 2. changer le couvercle.
La vapeur et le liquide s'échappent de la soupape de la vanne de prévention d'ouverture.	1. la fonction de sécurité de la valve de prévention d'ouverture fonctionne. L'orifice de libération de la soupape de limitation de pression est bloqué. La soupape de limitation de la pression est usée et est devenue inutilisable.	1. éloigner la cocotte du feu et nettoyez le trou de sortie. Après refroidissement, démonter le bouchon anti-bouchage et nettoyer le bouchon et le limiteur de pression. 2. changer la valve de prévention d'ouverture.
Lors de la cuisson, la bague d'étanchéité Est soudainement éjectée avec la vapeur.	1. la fonction de sécurité de la bague d'étanchéité fonctionne. Peut-être qu'une autre partie est devenue inutilisable. 2. La bague d'étanchéité est usée et est devenue inutilisable.	1. Enlever la cocotte. Une fois qu'elle est refroidie, nettoyer et vérifier tous les dispositifs de sécurité. Changer ceux qui sont devenus inutilisables. 2. changer la bague d'étanchéité.

7. Entretien

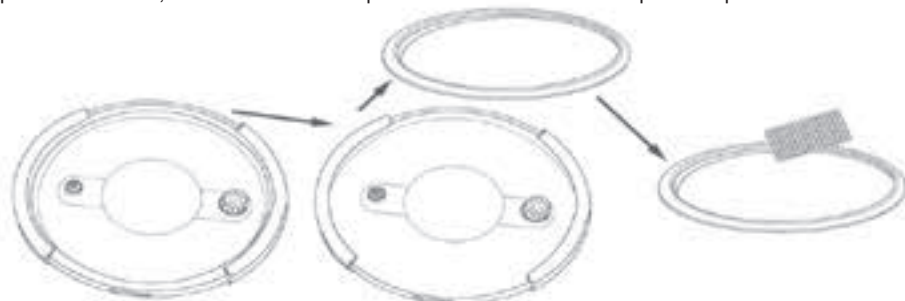
* Lorsque la cuisinière est utilisée pour la première fois, veuillez la nettoyer avec un produit de nettoyage alimentaire afin qu'elle soit propre.

1. Maintenance de l'ensemble de la cocotte.

- * Nettoyer la saleté avec un produit de nettoyage alimentaire.
 - * Essuyez l'eau sur la cocotte après l'avoir nettoyée et gardez-la sèche.
 - * Les matériaux durs tels que le métal, etc. ne peuvent pas être utilisés pour gratter leur surface afin de ne pas l'endommager.
- Ne pas toucher la cocotte avec d'autres métaux qui ne sont pas de même nature pour éviter la corrosion électrochimique.
- * Ne pas laisser les aliments dans le cuiseur trop longtemps.

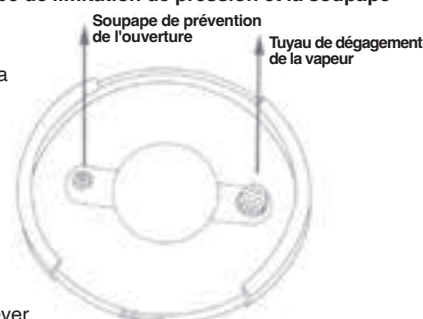
2. Entretien de la bague d'étanchéité.

- * Nettoyer les saletés collées sur le couvercle et la bague d'étanchéité.
 - * Essuyer l'eau sur la bague d'étanchéité et la garder au sec.
- Placer correctement la bague d'étanchéité dans le couvercle. En temps normal, la bague d'étanchéité ne doit pas être écrasée, le couvercle et le corps de la cocotte doivent être posés séparément.



3. Entretien du tuyau de dégagement de la vapeur dans la soupape de limitation de pression et la soupape de sécurité anti-ouverture.

- * Vérifiez régulièrement le tuyau de dégagement de la vapeur et la valve de prévention de l'ouverture pour voir s'il y a quelque chose de collé par la saleté, si oui, faites-le passer avec une aiguille de dragage. Si les vis de la soupape de limitation de pression ou de la soupape de prévention de l'ouverture sont desserrées, resserrez-les à temps.
- L'axe de la valve d'arrêt d'urgence doit être arrosé pour le rendre propre, et son mouvement de va-et-vient ne doit pas être bloqué.



4. Comment se débarrasser de la nourriture brûlée ?

- * Utilisez une cuillère en bois douce ou des baguettes pour vous en débarrasser. N'utilisez jamais de matériaux métalliques pour l'enlever.
- * Si les aliments brûlés sont bien collés, faites sécher le fond, puis mettez de l'huile sur l'aliment brûlé, quand il est recouvert d'huile, versez de l'eau chaude et laissez-la pendant un certain temps, puis nettoyez comme mentionné plus haut.

※ Attention:

Ne perdez pas les petites pièces telles que la soupape de limitation de pression, etc. Par exemple, BAGUE EN CAOUTCHOUC DE SILICONE Ø22 A1. Le fait que la couleur de la bague d'étanchéité ait changé n'est pas un problème. Selon la fréquence d'utilisation, il est recommandé de changer la bague d'étanchéité une fois par an ou tous les 2 ans. Si elle présente un défaut ou a changé de forme, elle doit être changée à temps. Pour le remplacement des pièces, veuillez contacter le détaillant ou le service commercial de notre société, utilisez uniquement des pièces d'origine pour les remplacer et non des imitations. Avertissement : Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel autorisé.

8. Questions et réponses

Questions	Réponses
Comment préparer de bons repas et de bons plats ?	Chauffer la cocotte à feu vif jusqu'à ce que de la vapeur se dégage de la soupape de limitation de pression. Changer le feu de fort à doux lorsque la vapeur commence à sortir de la valve de limitation de pression. Un feu trop fort fera que l'eau s'évapore trop et brûlera les aliments à l'intérieur de la cocotte.
Ne cuisine pas très bien	Vérifiez si le temps de cuisson est contrôlé correctement ou non. Vérifiez si la soupape de limitation de la pression est placée correctement ou non. Vérifiez si le feu est trop fort ou trop faible. Vérifiez si le volume d'eau et de soupe est correct ou non. Vérifiez si la pression est normale ou non. (Y a-t-il de la vapeur qui s'échappe de la soupape de limitation de pression ou non)
Comment calculer le temps de chauffage	La vapeur s'échappe de la valve de sécurité et de la valve de limitation de pression.
Est-ce que des aliments différents ont besoin d'un temps de chauffage différent ?	Le volume maximal des aliments à cuire est inférieur aux 2/3 de la profondeur du cuiseur. Les haricots sont inférieurs à 1/4. Les aliments de cuisson n'ont rien à voir avec le temps de cuisson. D'ailleurs, le volume du cuiseur n'a rien à voir non plus avec le temps de cuisson.
Pourquoi la couleur du riz passe au gris ?	Lors de la cuisson à haute température et sous haute pression, les acides aminés et les saccharides sont décomposés par la chaleur. Ainsi, les aliments riches en protéines et en glucides peuvent changer de couleur et devenir gris. Mais c'est inoffensif, et le goût ne change pas.
Après avoir été chauffé, le lait de soja mélangé au sucre s'échappe par la valve de sécurité.	Lors du chauffage, les aliments liquides mélangés à du sucre très épais seront projetés par la soupape de sécurité en raison de la vapeur à haute pression à l'intérieur du cuiseur. Lorsque vous cuisinez ce type d'aliments, ne le faites pas sous pression, ce qui signifie ne pas placer la soupape de limitation de la pression.
La cocotte est chauffée à sec.	Éteignez le feu immédiatement, éloignez la cocotte du feu et laissez-la refroidir naturellement. Ne versez pas d'eau sur la cocotte.

Positions de la soupape et temps de cuisson

Aliment	Volume des aliments + eau	Position de la soupape de limitation de la pression	Durée à feu doux après que la vapeur s'est échappée de la soupape de limitation de la pression	Cuisson des aliments une fois que l'autocuiseur a refroidi naturellement	Remarques
Bœuf	1/2	I	15-20	Très pâteux	Coupe en morceaux
Côte	1/2	I	8-12	La viande et les os sont séparés	Coupe en morceaux
Jarret de porc	1/2	I	15-20	La viande et les os sont séparés	Coupe transversale
Poulet	1/2	I	8-10	La viande et les os sont séparés	Poulet entier
Poisson	1/3	I	2-4	Bien cuit	
Mouton	1/2	I	8-12	Bien cuit	
Zong Zi	2/3	I	10-15	Bien cuit	
Vieux maïs	2/3	I	5-8	Bien cuit	
Patates douces	2/3	I	6-10	Bien cuit	
Riz	1/4	I	4-6	Bien cuit, bonne odeur	
Porridge	1/3	I	10-15	Pâteux	
Légumes	1/4	I	12-16	Bien cuit	
Tremella	2/5	I	15-25	Très pâteux	

Notes: Les durées de cuisson mentionnées ci-dessus n'ont qu'une valeur indicative. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson approprié en fonction de vos expériences pratiques.

GARANTIE DU PRODUIT

Bergner Europe S.L. garantit l'appareil SAN IGNACIO pour une période de 3 ans, à condition qu'il soit utilisé conformément aux instructions d'utilisation ci-jointes.

Le produit que vous acquérez est destiné à être utilisé uniquement dans le cadre d'un usage domestique standard, la garantie ne comprend donc pas l'utilisation dans des établissements professionnels, une mauvaise utilisation, ou une usure anormale non conforme aux conseils d'entretien fournis.

Si vous trouvez votre produit défectueux pendant la période de garantie, le propriétaire peut envoyer le produit, avec les frais de port payés à : Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragosse, Espagne. Bergner Europe S.L examinera ensuite

le produit et, s'il s'avère défectueux, BERGNER remplacera le produit par un nouveau produit ou un produit similaire s'il n'est plus disponible.

Cette garantie ne sera valable que contre la présentation d'une preuve d'achat datée et de cette carte de garantie et du reçu d'achat du produit.

Service à la clientèle

E-mail : sat@bergnereurope.com

Téléphone : +34 976 108 538

Horaires du service à la clientèle : du lundi au vendredi de 8h à 17h.

Croquettes de poulet et œufs

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes):

Pour 6 à 8 personnes: 1 cuisse de poulet
 2 à 3 œufs 1 oignon
 1 poireau 1 carotte
 1 oignon de printemps 135 g de farine
 Farine, œuf battu et chapelure 1/2 litre de lait
 Eau Huile d'olive extra vierge
 Sel Noix de muscade
 Persil



Instructions

Dans l'autocuiseur avec de l'eau et du sel, faites cuire le poulet avec les poireaux, l'oignon et la carotte. Fermez le couvercle et faites cuire pendant 20 à 25 minutes. Lorsque le poulet est tendre, enlevez les os et émincez le blanc de poulet. Faites bouillir les œufs dans une petite casserole avec de l'eau et du sel pendant 10 minutes.

Hachez l'oignon et faites-le frire dans une poêle avec de l'huile à feu moyen. Ajoutez la farine et remuez avec un fouet jusqu'à ce que cela devienne légèrement doré. Ajoutez 1/2 litre de lait et mélangez puis ajoutez la même quantité de bouillon, en remuant constamment. Travaillez la pâte à feu doux. Saupoudrez de noix de muscade râpée. Ajoutez la sauce béchamel au poulet avec les œufs fouettés. Mélangez bien et faites cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes. Versez la pâte dans un bol et laissez-la refroidir. Une fois que la pâte est froide, coupez-la et façonnez-la en croquettes, roulez-les dans la farine, puis dans les œufs et la chapelure et faites-les frire dans une poêle avec de l'huile chaude. Une fois dorées, retirez les croquettes de la poêle sur une plaque recouverte d'un papier absorbant pour drainer l'excès d'huile.

Servez

Gâteau à l'autocuiseur

Ingrédients (8 personnes):

1 verre ½ de farine
 1 verre de sucre
 1 œuf
 ½ verre d'huile
 1 verre de lait
 1 cuillère à café d'essence de vanille
 Pour le glaçage: 200 g de sucre en poudre
 10 cuillères à soupe d'eau (environ 75 ml)



Instructions

Mettez les œufs dans un batteur et mélangez-les jusqu'à ce que leur consistance soit lisse et mousseuse et qu'ils aient doublé de volume. Mélangez les œufs avec le sucre et l'huile, ajoutez lentement la farine en alternant avec le lait jusqu'à ce que la consistance soit lisse et sans grumeaux. Ajoutez l'essence de vanille. Versez le mélange dans un moule à gâteau préalablement graissé. Placez le moule à l'intérieur de l'autocuiseur et mettez le couvercle puis faites cuire à feu vif pendant 2 minutes, puis baisser l'intensité du feu et laissez cuire pendant 40 à 45 minutes. Une fois le feu éteint, laissez l'autocuiseur fermé pendant 10 minutes puis vérifiez si le gâteau est cuit avec un couteau; si la lame du couteau est sèche, le gâteau est prêt. Retirez et démoulez le gâteau sur une grille. Préparation du glaçage: Mélangez l'eau avec le sucre et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous dans l'eau. Une fois le glaçage prêt, appliquez-le sur le gâteau. Placez le gâteau sur une grille. Il est important de verser immédiatement le glaçage et à partir du centre du gâteau. Laissez refroidir le gâteau à température ambiante.

Prêt à servir.

Gâteau au fromage à l'autocuiseur

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sucre 4 œufs
 1 boîte de lait en poudre
 200ml crème de fromage
 Caramel ou sucre à caraméliser
 Baies rouges et noires Chocolat liquide



Instructions

Mettez tous les ingrédients dans un bol et battez-les jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

Caramélisez le moule et versez le mélange dans le moule.

Fermez le moule avec un couvercle ou du papier d'aluminium en vous assurant que de l'eau ne pénètre pas dans le moule lors de la cuisson.

Placez le moule dans l'autocuiseur avec une hauteur d'eau de deux doigts. Fermez l'autocuiseur et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Après un certain temps, et une fois que la pression est réduite dans l'appareil, prenez le gâteau et laissez-le refroidir au réfrigérateur.

Servez

Démoulez le gâteau sur un plat.

Décorez-le avec du chocolat liquide, des baies rouges et noires

Flan espagnol Ingrédients (4 à 6 personnes):

1/2 litre de lait
4 œufs
6 cuillères à soupe de sucre
Eau

Instructions

Commencez par mettre 4 cuillères à soupe de sucre dans un bol, battez les œufs et fouettez-les bien avec un fouet. Ensuite, ajoutez progressivement le lait, en remuant constamment. Une fois le mélange fouetté, mettez-le de côté pendant un certain temps. Pour faire le caramel, mettez 2 cuillères à soupe de sucre dans une casserole. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et laissez caraméliser. Placez le caramel dans le fond d'un moule et ajoutez le mélange des œufs qui a été mis de côté. Versez un peu d'eau dans l'autocuiseur et ajoutez le moule. Couvrez le moule avec une feuille d'aluminium, placez le couvercle de l'autocuiseur et faites cuire pendant 4 minutes (réglage au niveau 2). Lorsque la vapeur commence à sortir, laissez le flan reposer pendant un certain temps.

Démoulez le flan et servez.



Soupe à la crème de potiron

Ingrédients (4 à 6 personnes):

1 kg de potiron 2 grosses pommes de terre
1 oignon moyen 2 tomates mûres
1 feuille de laurier 1 pot de crème (200 ml.) Huile Sel
3 œufs durs

Instructions

Pelez le potiron et coupez-le en morceaux. Pelez et coupez les pommes de terre. Nettoyez l'oignon et coupez-le en deux et faites de même avec les tomates. Mélangez le tout dans l'autocuiseur, ajoutez la feuille de laurier, et versez juste assez d'eau pour couvrir les ingrédients, ajoutez un peu d'huile et du sel. Mettez le couvercle et faites cuire. Une fois que la vapeur commence à sortir, faites cuire pendant 10 minutes et réduisez légèrement le feu. Après quelque temps, retirez le couvercle et vous obtiendrez une purée de pomme de terre, d'oignon et de tomate de la même manière que vous aviez utilisé un mixeur.

Servez

Versez la soupe dans une assiette et ajoutez la crème, mélangez bien et servez avec les œufs durs hachés.



Poulet au chou-fleur et sauce béchamel

Ingrédients (4 à 6 personnes):

1 chou-fleur 400 g viande de poulet hachée
2 tranches de bacon 100 g de fromage
1 oignon 1 poivron vert
Farine 1/2 litre de lait
Eau
Huile d'olive extra vierge Poivre noir
Sel Persil

Instructions

Nettoyez le chou-fleur et séparez les fleurons. Faites bouillir le chou-fleur dans l'autocuiseur avec l'eau et le sel. Laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Puis égouttez-le et mettez-le de côté. Hachez l'oignon et mettez-le dans une poêle avec de l'huile. Ajoutez le poivron vert, haché. Assaisonnez et laissez dorer. Ajoutez le bacon et le poulet en dés et faites revenir. Pour la sauce, mettez le beurre fondu dans une casserole, ajoutez la farine, assaisonnez et faites sauter. Versez progressivement le lait et faites cuire pendant environ 5 à 6 minutes. Placez les bouquets de chou-fleur dans une poêle qui convient à une cuisson au four, versez la sauce blanche avec les légumes et la viande. Faites cuire au four à 220 degrés pendant 5 minutes

Servez chaud.



Panache de légumes

Ingrédients:

250 g de haricots 1 courgette
1 tranche de potiron 8 asperges vertes
100 g de lard ibérique 2 pommes de terre
Eau Huile d'olive extra vierge
Sel

Instructions

Pelez et coupez les pommes de terre et faites-les cuire dans l'autocuiseur avec de l'eau. Placez les haricots propres et coupés en lanières dans le panier vapeur. Assaisonnez. Fermez le couvercle et laissez cuire à feu moyen pendant 4 minutes. Gardez les haricots au chaud tandis que vous écrasez les pommes de terre en purée. Coupez les courgettes en gros morceaux. Ajoutez les courgettes et les asperges avec de l'huile, placez-les sur une assiette et laissez reposer durant 6 à 8 minutes. Hachez le lard et faites-le dorer dans une poêle. Couvrez le fond des assiettes avec la purée de pommes de terre et placez les légumes vapeur et les haricots grillés sur l'assiette.

Servez



Soupe de lentilles au curry

Ingrédients (6 personnes):

1/2 verre de lentilles pardina 1 poireau
1 boîte de tomates entières de 400 g 1 oignon
2 gousses d'ail 11 pommes de terre
1 cuillère à café de curry 1 carotte
1 yaourt nature Eau
Huile d'olive extra vierge Sel

Instructions

Coupez l'oignon et la carotte en dés et hachez le poireau puis placez-les dans l'autocuiseur avec de l'huile. Ajoutez l'ail, faites frire et assaisonnez. Ajoutez les lentilles, couvrez-les d'eau et ajoutez la cuillère à café de curry. Couvrez et faites cuire pendant 7 minutes. Une fois que les lentilles sont cuites, ajoutez les tomates coupées en dés et laissez cuire encore 2 à 3 minutes. Dans une poêle à frire, poêlez les pommes de terre pelées et coupées en cubes. Egouttez-les avec une écumoire et ajoutez-les dans la soupe.

Servez.



Soupe à l'oignon avec fromage fondu

Ingrédients (pour 4 personnes):

Ingrédients (pour 4 personnes):
6 oignons Trois os de bœuf
2 poireaux 3 gousses d'ail
400 g de pois chiches 75 g de pain d'un jour
100 g de fromage d'emmental
Eau Sel Huile d'olive extra vierge
Persil

Instructions

Faire tout d'abord tremper les pois chiches dans l'eau. Faites cuire les poireaux dans l'autocuiseur, un demi-oignon, les pois chiches égouttés, les gousses d'ail pelées, les os de bœuf, quelques brins de persil et une pincée de sel. Placez le couvercle et faites cuire pendant 30 minutes une fois que la vapeur s'est échappée. En fin de cuisson, retirez la viande, les pois chiches et les légumes. Filtrez le bouillon. Mettez de côté. Pelez et émincez finement les oignons restants et mettez-les à frire dans une poêle avec de l'huile. Assaisonnez et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Hachez le pain, ajoutez-le et mélangez brièvement. Versez le bouillon et faites tout cuire pendant environ 10 minutes. Battez avec un fouet jusqu'à ce que le pain se dissolve. **Servez**
Versez la soupe à l'oignon dans les bols et saupoudrez-les de fromage puis placez les bols dans le four pour faire fondre le fromage. Servez en saupoudrant la soupe d'un peu de persil haché.



Poulet au riz à l'autocuiseur

Ingrédients (4):

1 et 1/2 verre de riz	4 verres d'eau	
1/2 kg morceaux de poulet sans peau		
1 poivron séché	2 gousses d'ail	
1 tomate	1 brocoli	
1 poivron jaune	1 carotte	Sel Huile



Instructions

Faites bouillir l'eau dans une casserole et salez selon votre goût. Ajoutez un peu d'huile dans l'autocuiseur.

Lorsque l'huile est chaude, ajoutez le poivron séché et l'ail. Une fois doré, enlevez le mélange et écrasez-le dans un mortier. Faites revenir le poulet dans la casserole et épluchez la tomate. Quand le poulet devient doré, ajoutez la tomate avec le brocoli, les poivrons et les carottes coupées en lanières. Ajoutez le riz et remuez un peu, ajoutez l'eau et le contenu du mortier. Remuez et fermez l'autocuiseur. Une fois que l'eau est bouillante, continuez à faire cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mélangez et laissez reposer pendant environ 5 minutes puis retirez le couvercle.

Servez chaud.

Cannelloni aux champignons et marrons

Ingrédients (pour 4 personnes):

20 feuilles de cannelloni	500 g de champignons
8 gousses d'ail fraîches	1 oignon de printemps
500 g de marrons	800 ml de lait
80 g de farine	80 g de beurre
100 g de fromage râpé	Eau
Huile d'olive extra vierge	Sel
Persil	



Instructions

Placez les marrons dans l'autocuiseur. Couvrez avec de l'eau, assaisonnez, fermez le couvercle et faites cuire pendant 5 minutes après le début de l'émission de la vapeur. Pelez les marrons et mettez-les de côté. Versez une grande quantité d'eau dans une grande casserole. Portez l'eau à ébullition et ajoutez les feuilles de cannellonis. Faites-les cuire pendant 10 à 12 minutes. Égouttez-les, faites-les refroidir et étalez-les sur un torchon propre. Hachez finement l'ail et l'oignon et faites-les frire. Hachez les champignons et ajoutez-les. Faites revenir brièvement. Assaisonnez. Ajoutez les marrons hachés. Mélangez bien et mettez le mélange de côté. Pour la sauce, mettez le beurre fondu dans une casserole, ajoutez la farine, assaisonnez et faites revenir. Versez progressivement le lait et faites-le cuire pendant environ 5 à 6 minutes. Mélangez la moitié de la sauce béchamel. Remplissez les cannellonis. Couvrez-les avec le reste de la sauce, saupoudrez-les avec le fromage et laissez le fromage fondre pendant 3 minutes.

Servez

Côtes d'agneau avec de la salade

Ingrédients (pour 4 personnes):

1,5 kg de côtes d'agneau	3 tomates
1 oignon de printemps	12 olives noires (dénoyautées)
2 gousses d'ail	Eau
Huile d'olive extra vierge	Vinaigre Sel
1/2 cuillère à café de paprika	
2 brins de romarin	Poivre Persil



Instructions

Coupez les côtes en morceaux et placez-les dans l'autocuiseur. Ajoutez un brin de romarin, couvrez avec de l'eau et assaisonnez. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à partir du moment où la vapeur commence à s'échapper. Retirez les côtes d'agneau et placez-les sur une plaque de cuisson puis laissez-les de côté. Placez les gousses d'ail, pelées et hachées, 4 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à café de vinaigre, du paprika, les feuilles d'un brin de romarin et le sel dans un broyeur. Broyez le mélange. Salez et poivrez la viande et graissez-la avec la sauce. Faites cuire au four à 190 pendant 20 minutes. À mi-cuisson, retournez les côtes d'agneau et enrobez-les avec la sauce restante. Gardez-les au chaud dans le four avec la chaleur résiduelle. Épluchez 2 tomates, coupez les en morceaux irréguliers et placez-les dans un bol, hachez l'oignon en lanières et ajoutez-le avec un peu de salade de maïs. Ajoutez également l'huile d'olive, le vinaigre et le sel.

Servez.

Placez la salade de laitue, les tomates et les côtes d'agneau

Calamars farcis

Ingrédients:

Calamars	Porc ou bœuf
Oeuf	1 tomate râpée
2 oignons, hachés	Olives farcies
400 g de tomates concassées	1 pomme de terre
Huile d'olive	Sel
200 ml de vin blanc	1 cube de bouillon de poisson
Persil	



Instructions

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir un oignon moyen, ajoutez 1 tomate hachée et laissez mijoter pendant quelques minutes. Puis, ajoutez la viande de porc ou de bœuf hachée, remuez et ajoutez l'œuf dur en morceaux, les ailes et les pattes de calamars farcis avec les olives tranchées et le sel. Faites cuire pendant environ 3 minutes

à feu doux. Si vous aimez la texture plus épaisse, ajoutez un peu de chapelure. Laissez refroidir. Étalez un peu d'huile d'olive sur chaque calamar, remplissez-les avec le mélange préalablement préparé et fermez les calamars avec un cure-dent. Ajoutez l'oignon haché à l'autocuiseur avec un peu d'huile d'olive, faites revenir et ajoutez les 400 g de tomates concassées, une pomme de terre en tranches, 200 ml de vin blanc et le cube de bouillon de poisson. Faites cuire dans une casserole couverte pendant environ 7 minutes. Versez dans les assiettes et décorez-les joliment avec un peu de persil. Si vous avez des restes de calamar farci, ajoutez-les à la sauce.

Servez

Sole à la sauce aux champignons

Ingrédients:

200g de champignons
1 petit oignon pelé et haché finement
600 g de filets de sole, bien assaisonnées
1 dl de vin blanc 1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de crème à cuire
1 cuillère à soupe de persil, haché finement



Instructions

Faites fondre le beurre dans l'autocuiseur et faites revenir les champignons. Faites cuire brièvement l'oignon. Placez les filets de sole au-dessus de l'oignon et faites-les rissoler. Versez le vin sur le poisson.

Fermez le couvercle et faites cuire pendant 2 minutes à petit feu. Après le temps de cuisson, retirez l'autocuiseur du feu, laissez rapidement la vapeur s'échapper et ouvrez le couvercle une fois que la pression a complètement disparu. Placez les filets de sole dans un plat préchauffé. Affinez la sauce avec la crème, ajoutez le persil, assaisonnez et laissez brièvement mijoter.

Servez.

Placez le poisson sur les assiettes, versez la sauce sur le poisson et servez avec du riz ou des pommes de terre bouillies.

Brownie

Ingrédients:

2 œufs	100 g de sucre
25g d'amandes pilées	70 g de farine
1 cuillère à café de levure	25g de pur cacao
Une cuillère à soupe d'arôme de vanille	50 g de beurre

Instructions

Mélangez au batteur électrique les œufs avec le sucre et le beurre fondu (précédemment fondu au four à micro-ondes) jusqu'à ce que le mélange devienne une mousse légère puis ajoutez l'arôme de vanille.

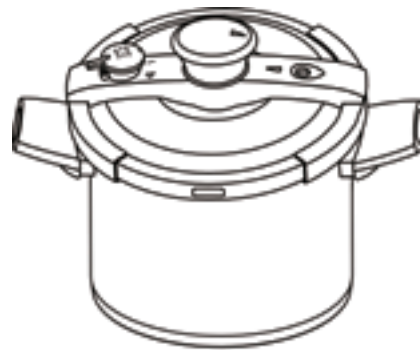
Ajoutez ensuite la farine et le cacao et continuez à battre. Une fois le mélange devenu lisse, ajoutez les amandes et remuez fortement avec une spatule pour terminer le mélange. Versez le mélange dans un moule graissé et fariné. Versez l'équivalent de la hauteur de deux doigts d'eau dans l'autocuiseur, puis placez le moule et mettez l'autocuiseur sur le feu. Attendez que la soupape de l'autocuiseur monte d'un niveau, puis éteignez le feu et laissez reposer jusqu'à ce que la soupape s'arrête.



Servez.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Übersichtszeichnung und Produktmodelle
2. Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch
3. Produktsicherheit
4. Besondere Merkmale
5. Gebrauch
6. Fehlersuche
7. Instandhaltung
8. Fragen und Antworten
9. Schritte und Kochzeiten



Diese Produktserie wurde gemäß der Norm German EN 12778. hergestellt
Verwenden Sie die passende Hitzequelle(n) entsprechend der Gebrauchsanweisung.

1. Übersichtszeichnung und Produktmodelle.

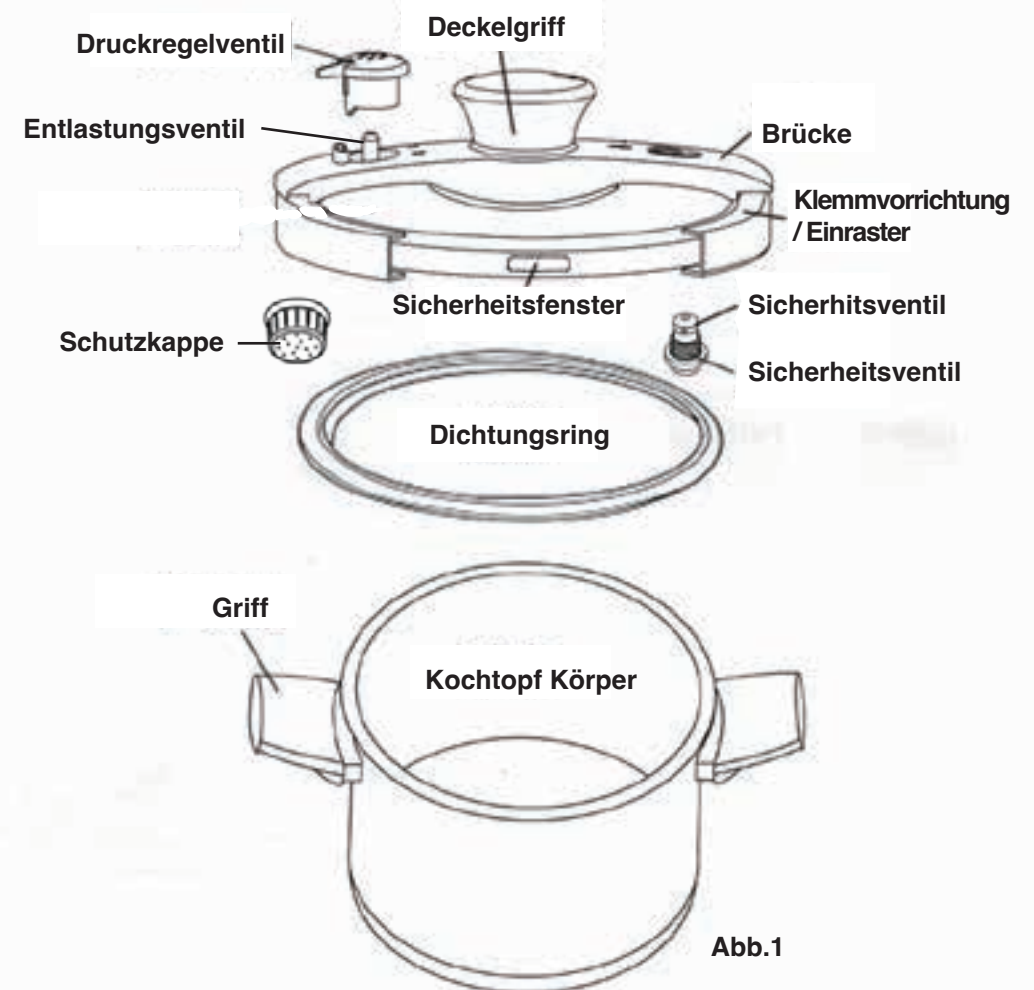


Abb.1

Technische Daten des Edelstahl-Schnellkochtopfs der DS-Produktlinie

Modellnummer	SG-1548	SG-1546 / SG-1615	SG-1547
Durchmesser	Ø 22cm	Ø22cm	Ø22cm
Nennvolumen	4L	6L	7L
Betriebsdruck	80Kpa		
PS	300Kpa		

2. Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

- * Lesen Sie vor dem Gebrauch diese Anleitung sorgfältig durch.
- * Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf.
- * Stellen Sie den Dampfdruckkochtopf nicht in einen heißen Backofen
- * In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Dampfdruckkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Dampfdruckkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung. Setzen Sie den Dampfdruckkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist.
- * Denken Sie daran, dass der Benutzer für Unfälle, die auf die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zurückgehen, selbst haftet.

1. Dieser Schnellkochtopf ist ein Kochgerät für den Haushalt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Kinder und Personen, die mit der Verwendung des Kochtopfs nicht vertraut sind, dürfen ihn nicht benutzen. Der Schnellkochtopf muss im Laufe des Gebrauchs überwacht und Kinder müssen ferngehalten werden.

2. Bei Nenndruck liegt der Siedepunkt der Flüssigkeit im Inneren des Kochers unter 120 °C. Seien Sie vorsichtig, da beim Kochen und insbesondere beim schnellen Druckausgleich vor dem Öffnen reichlich Dampf und Kochflüssigkeit aus dem Topf austreten können. Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, (z. B. Ochsenszunge) die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

3. Kochen Sie keine sich ausdehnenden Speisen wie Apfelmarmelade, Meeresalgen, Haferflocken usw. damit sich der Dampfzugskanal nicht verstopft. Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Dampfdruckkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen. Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Dampfdruckkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.

4. Achten Sie darauf, dass das Druckregelventil, das Sicherheitsventil, der Dichtungsring, die Kappe des Regelventils, der Deckel und der Topf vor und nach Gebrauch sauber und frei von Fremdkörpern und Fett sind.

5. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf eine elektrische Kochplatte mit einem größeren Durchmesser als der Topfboden. Bei Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Flammen die Topfwand nicht berühren (siehe Abb.2)

6. Die Sicherheitsöffnung darf nicht auf den Benutzer oder auf einen häufig von Personen betretenen Bereich gerichtet werden. In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Dampfdruckkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Dampfdruckkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.

7. Falls Dampf aus dem Sicherheitsventil entweicht oder der Dichtungsring durch die Sicherheitsöffnung herausgedrückt wird, muss die Kochplatte unverzüglich ausgeschaltet werden. Vor dem erneuten Gebrauch ist das Problem zu ermitteln und zu beheben. Öffnen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.

8. Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit größter Vorsicht. Tragen Sie ihn waagrecht und legen Sie ihn sanft ab. Es ist verboten den Schnellkocher durch Schieben, Ziehen, Schlagen und heftiges Ablegen zu tragen, zu verschieben und/oder abzulegen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschutz. Bewegen Sie den Dampfdruckkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschutz.

9. Öffnen Sie den Kochtopf nicht, wenn er unter Druck steht. Benutzen Sie den Kochtopf nicht, falls der Deckel nicht richtig schließt. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor. Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.

10. Lassen Sie Salz, Sojasoße, Laugen, Zucker, Essig oder Wasser nicht längere Zeit im Kochtopf. Reinigen und trocknen Sie den Topf nach jedem Gebrauch.

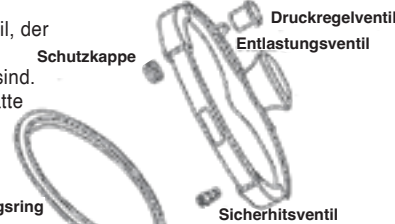


Abb.2



Abb.3

11. Trocknen Sie den Topf nicht durch Erhitzen und erhitzen Sie den Topf nicht ohne Flüssigkeit/Gargut (siehe Abb.3). Er darf auch nicht zum Anbraten, frittieren oder Backen von Speisen verwendet werden.

12. Zulässige Gargutmengen (siehe Abb.4)

13. Das Druckregelventil darf nicht abgedeckt werden (siehe Abb.5)

14. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.

15. Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.



Gebrauchen Sie höchstens 2/3 der Topfhöhe für Lebensmittel, die sich nicht ausdehnen wie Fleisch, Gemüse usw.



Gebrauchen Sie höchstens 1/4 der Topfhöhe für Lebensmittel, die sich ausdehnen, wie Reis, Bohnen usw.

Abb.4



Abb.5

3. Produktsicherheit

Für einen unkomplizierten Gebrauch unserer Produkte ist unser Schnellkochtopf mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen versehen.

* Der Einraster gewährleistet einen ordnungsgemäßen und sicheren Verschluss des Deckels. Der Verschluss ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, was eine besondere Festigkeit garantiert.

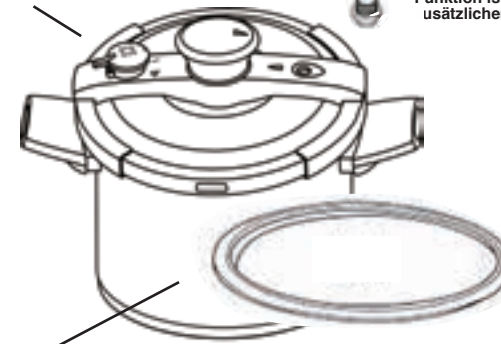
* Ausgestattet mit einer Schutzkappe und einer Reinigungsnadel, um das Verstopfen der Druckregelventilleitung zu verhindern.

* Ausgestattet mit einer Vorrichtung zur Verhinderung einer unbeabsichtigten Öffnung, um sicherzustellen, dass der Deckel ordnungsgemäß geöffnet und geschlossen wird, zur Garantie von zusätzlicher Sicherheit.

* Ausgestattet mit einer 3-Grad-Druckentlastung für einen sicheren Gebrauch (siehe Abb.6).

1. Das Druckregelventil: Wenn der Druck im Inneren über dem Normalen liegt, lässt das Druckregelventil Dampf ab.

2. Das Ventil zur Verhinderung des unbeabsichtigten Öffnens: Multi-Funktions-Ventil. Wenn das Druckregelventil außer Funktion ist, wird dieses Multifunktionsventil den zusätzlichen Dampf ablassen.



3. Sicherheitsfenster/spezieller Dichtungsring: Wenn sowohl das Druckregelventil als auch das Öffnungsicherungsventil außer Funktion sind, sorgen sie für zusätzlichen Dampfauflast und die Gewährleistung einer sicheren Nutzung.

Abb.6

4. Besondere Merkmale

1. Einrastvorrichtung zum Schließen des Deckels:

Der Einrastmechanismus am Deckel und am Kochtopf bewegt sich synchron, wodurch man beide Seiten sicher schließen und öffnen kann. Dabei reicht es aus, dass nur eine Seite richtig eingeklemmt wird, wobei die Klemmvorrichtung auf beiden Seiten den Kochkörper verriegelt und den Deckel somit stabil und zuverlässig einklemmt.

2. Der doppelte Boden des Kochtopfs wurde durch Reibungsdruck hergestellt, was ihn stabil und zuverlässig gestaltet.

3. Der Durchmesser der doppelten Bodenwand ist größer als bei anderen gängigen Produkten, wodurch der Kocher die Hitze schneller aufnimmt.

5. Gebrauch

Reinigen Sie bitte den Schnellkochtopf vor dem ersten Gebrauch mit etwas Geschirrspülmittel. Erhitzen Sie ihn eine halbe Stunde mit etwas Wasser, um seinen Geruch zu beseitigen.

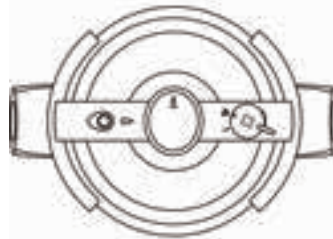
1. Achten Sie darauf, dass die Dampfaustrittsöffnung frei ist.

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Öffnung des Sicherheitsventils und die Öffnung des Entlastungsventils nicht verstopft sind. Verstopfungen müssen mit der Reinigungsnadel entfernt werden.

2. Schließen Sie den Deckel

Drehen Sie den Deckelgriff in einem Winkel von 90° im Uhrzeigersinn, bis ein „Klick“ zu hören ist, was bedeutet, dass die Verschlüsse geöffnet sind. Legen Sie dann den Deckel mit den geöffneten Verschlüssen auf die Öffnung des Kochers, nehmen Sie das Druckregelventil ab und halten Sie den Griff fest, drücken Sie ihn leicht nach unten und drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn in einem Winkel von 90° zu erhalten. Wenn ein Klickgeräusch zu hören ist und die Markierung am Griff mit dem weißen Punkt auf der Kunststoffabdeckung übereinstimmt, ist der Deckel richtig geschlossen und der Kochvorgang kann beginnen.

Vorsicht: Die Art und Weise, wie der Deckel geschlossen wird, ist in der nachstehenden Abbildung dargestellt. Die Klammer des Deckels verhindert das Abdecken der Griffe.



3. Setzen Sie das Druckregelventil ein.

Nachdem der Deckel in die angemessene Position gebracht wurde, setzen Sie das Druckregelventil auf die Dampfaustrittsöffnung.

4. Erhitzen

Um den Kocher auf eine angemessene Temperatur zu bringen, erhöhen Sie die Temperatur der Hitzequelle, bis das Druckbegrenzungsventil zu funktionieren beginnt. Achten Sie darauf, keine höhere Temperatur als benötigt zu gebrauchen. Es ist normal, dass nach einer Weile etwas Dampf aus dem Sicherheitsventil austritt. Nach dem Anheben des Regelventils und bei normalem Betrieb des Kochers darf kein Dampf mehr austreten.

Wenn das Regelventil angehoben ist und kontinuierlich Dampf austritt, sollte eine niedrige Kochtemperatur angewandt und die Kochzeit gut kontrolliert und eingehalten werden (die genaue Kochzeit kann der nachfolgenden Tabelle entnommen werden).

Anmerkungen: Unter Kochzeit versteht man die Zeit vom Einsatz des Druckbegrenzungsventils bis zum Abschalten der Hitzequelle.

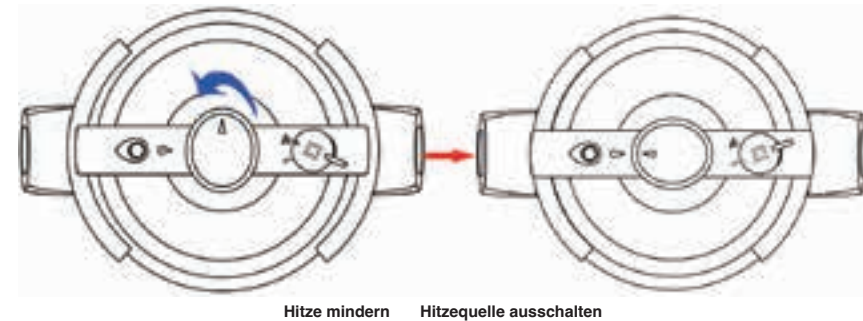
* Bleiben Sie in der Nähe und beobachten Sie den Schnellkocher, um ungewöhnliche Situationen zu vermeiden.

* Berühren Sie die heißen Metalloberflächen des Kochers nicht mit Händen oder anderen Körperteilen. Kochen Sie vorsichtig und verwenden Sie die Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Kochplatte ausschalten, Druck ablassen und den Kocher öffnen.

Schalten Sie nach Ende der Kochzeit die Kochplatte aus und warten Sie so lange, bis der Druck sich ausgeglichen hat. Lassen Sie, dass der Druck im Inneren des Kochers auf natürliche Weise abnimmt. Sobald das Sicherheitsventil zurückgefallen ist, können Sie den Deckel abnehmen. Zum Öffnen wird der Deckel entgegen der Schließrichtung gedreht.

zum Öffnen den Deckelgriff im Uhrzeigersinn drehen



Hitze mindern Hitzequelle ausschalten

Anmerkungen: Schütteln Sie den Kochtopf nach dem Garen breiiger Lebensmittel leicht vor dem Öffnen, damit die Luft entweichen kann.

6. Schnelles Abkühlen

Ein schnelles Abkühlen wird gebraucht, sollte das Kochen länger als vorgesehen dauern oder wenn Sie den Deckel beim Kochen öffnen wollen. Stellen Sie den Kocher auf eine waagrechte Unterlage. Übergießen Sie ihn langsam mit kaltem Wasser, bis sich das Sicherheitsventil wieder zurückzieht.

Anmerkung: Gießen Sie das Wasser beim Abkühlen nicht zu schnell und unkontrolliert, damit kein Leitungswasser in den Kocher gelangt.



7. Schritte für das Abkühlen von selbst

Nehmen Sie den Kocher von der Kochplatte und lassen Sie ihn langsam abkühlen. Sobald das Sicherheitsventil zurückgefallen ist, können Sie den Deckel abnehmen.

* Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob sich das Sicherheitsventil frei bewegen lässt, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

* Tauschen Sie keine Teile des Kochers nach Belieben aus.

Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, sollten einige Teile nicht leicht zu finden sein.

6. Fehlersuche

ei Funktionsstörungen muss die Kochplatte unverzüglich ausgeschaltet und der Kochtopf auf eine waagrechte Fläche gestellt und langsam mit Wasser übergossen werden, um die Temperatur und den Druck zu senken.

Ermitteln Sie die Ursache und beheben Sie das Problem anhand der nachstehenden Tabelle.

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Dampf entweicht aus offenem Sicherheitsventil und das Ventil ist nicht angehoben. Der Druck im Kocher steigt nicht an. 	1. Die Hitze der Kochplatte ist nicht angemessen. 2. Die Flüssigkeit im Kocher reicht nicht aus. 3. Das Sicherheitsventil ist verstopft. 4. Der Dichtungsring muss gereinigt werden. 5. Der Deckel wurde nicht angemessen angebracht.	1. Erhöhen Sie die Temperatur der Kochplatte. 2. Fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu. 3. Reinigen Sie das Sicherheitsventil. 4. Reinigen Sie den Dichtungsring, die Topföffnung und den Deckel. 5. Bringen Sie den Deckel korrekt an.
Dampf entweicht von der Unterseite des Deckels. 	1. Der Dichtungsring ist verschmutzt. 2. Der Dichtungsring ist abgenutzt.	1. Dichtungsring, Topföffnung und Deckel reinigen 2. Den Dichtungsring austauschen.
Dampf entweicht auch dann noch, wenn das Sicherheitsventil sich gehoben hat.	1. Das Ventil ist verstopft. 2. Der Dichtungsring ist gealtert oder hat Risse.	1. Reinigen Sie das Ventil. 2. Ersetzen Sie den Dichtungsring.
Der Deckel lässt sich nicht richtig schließen.	1. Die Verschlüsse des Deckels wurden nicht geöffnet. 2. Der Deckel hat sich verformt.	1. Öffnen Sie die Verschlüsse des Deckels. 2. Deckel austauschen.
Dampf und Flüssigkeit entweichen aus dem Sicherheitsventil.	1. Das Sicherheitsventil funktioniert. Die Dampfauslassöffnung des Druckreglers ist verstopft. 2. Das Sicherheitsventil ist alt und funktioniert nicht mehr ausreichend.	1. Kocher von der Kochplatte nehmen. Nach dem Abkühlen das Druckregelventil abnehmen und die Dampfauslassöffnung reinigen. 2. Ersetzen Sie das Sicherheitsventil.
Beim Kochen wird der Dichtungsring plötzlich zusammen mit dem Dampf aus dem Sicherheitsfenster herausgedrückt. 	1. Der Dichtungsring funktioniert. Vielleicht ist das Problem in einer anderen Vorrichtung. 2. Der Dichtungsring ist alt und funktioniert nicht mehr ausreichend.	1. Kocher von der Kochplatte nehmen. Reinigen Sie ihn, nachdem er sich abgekühlt hat und überprüfen Sie alle Sicherheitsvorrichtungen. Wechseln Sie diejenigen aus, die nicht mehr ausreichend funktionieren. 2. Wechseln Sie den Dichtungsring aus.

7. Instandhaltung

※ Der Schnellkocher muss vor dem ersten Gebrauch gut gereinigt werden.

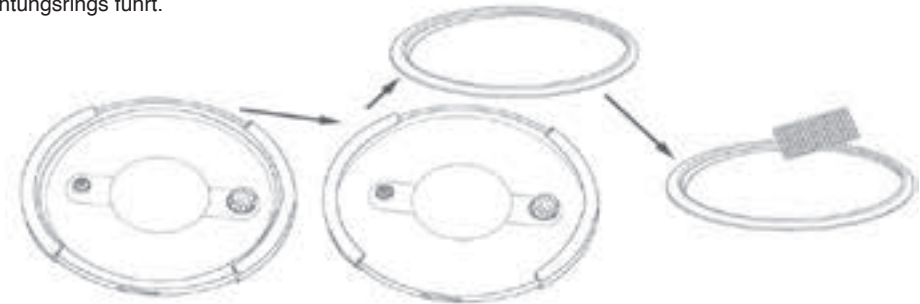
1. Instandhaltung des Schnellkochtopfs.

- * Entfernen Sie Verschmutzungen.
- * Nach jedem Spülen ist der Topf abzutrocknen und trocken zu halten.
- * Beschädigen Sie die Oberfläche des Kochtopfs nicht mit harten Materialien wie Metall.
- * Lassen Sie den Kocher nicht mit anderen Metallen in Kontakt kommen, damit keine elektrochemische Korrosion ausgelöst wird.
- * Lassen Sie Lebensmittel nicht längere Zeit im Kochtopf liegen.

2. Instandhaltung des Dichtungsringes.

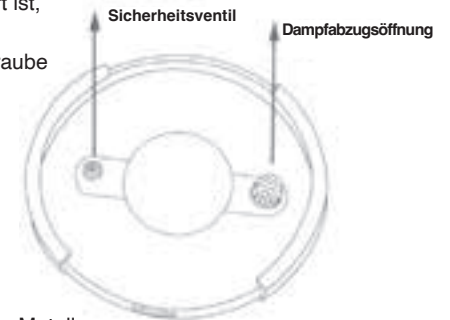
- * Reinigen Sie den Dichtungsring und den Deckel.
- * Trocknen Sie den Dichtungsring nach dem Reinigen gut ab.
- * Legen Sie den Dichtungsring wieder angemessen in den Deckel ein.

Der Topf darf nicht mit geschlossenem Deckel weggestellt werden, da dies zu vorzeitiger Abnutzung des Dichtungsringes führt.



3. Instandhaltung des Druckregelventils und der Dampfauslassöffnung.

- * Überprüfen Sie die Dampfauslassöffnung. Falls diese verstopft ist, entfernen Sie die Verschmutzung mit der Reinigungsnadel und spülen Sie die Öffnung gut mit Wasser aus. Wenn sich die Schraube gelöst hat, muss sie sofort angezogen werden. Überprüfen Sie das Sicherheitsventil. Falls es verstopft ist, muss die Verschmutzung mit der Reinigungsnadel entfernt werden, wobei sich die Nadel im Sicherheitsventil frei bewegen sollte. Mit Wasser ausspülen.



4. Angebranntes Gargut entfernen.

- * Benutzen Sie einen weichen Holzlöffel, um angebrannte Speisen zu entfernen. Verwenden Sie dabei keine Hilfsmittel aus Metall.
- * Sollte das verbrannte Gargut festkleben, trocknen Sie den Boden und geben Sie etwas Öl auf das verbrannte Gargut. Wenn es ausreichend eingeweicht wurde, gießen Sie etwas heißes Wasser in den Kochtopf und lassen Sie das Ganze für eine gewisse Zeit stehen, um den Schnellkocher dann auf die oben genannten Weise zu reinigen.

※ Vorsicht:

Passen Sie auf, dass Sie beim Reinigen keine Kleinteile des Kochers verlieren. z.B. SILIKONGUMMIRING Ø22 A1. Sollte sich der Dichtungsring verfärben, ist dies kein Problem. Je nach Häufigkeit der Nutzung wird empfohlen, den Dichtungsring nach einem oder zwei Jahren zu ersetzen. Wenn er einen Defekt/Riss aufweist oder sich seine Form verändert hat, muss er rechtzeitig ausgetauscht werden.

Wenn Sie Teile austauschen möchten, wenden Sie sich bitte an den Händler oder die Verkaufsabteilung unseres Unternehmens. Verwenden Sie niemals unangemessene Teile für den Ersatz. Achtung: Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden

8. Häufig gestellte Fragen

Fragen	Antworten
Wie werden Speisen angemessen zubereitet.	Stellen Sie zu Beginn des Kochvorgangs den Kocher auf die Kochplatte und stellen Sie die höchste Temperatur ein, bis Dampf aus dem Druckregelventil austritt. Danach kann die Temperatur der Kochplatte niedriger gestellt werden, sodass der Druck erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht. Der Innendruck des Kochtopfs verringert sich dann von selbst. Zu starke Hitze führt zu übermäßiger Verdampfung der Flüssigkeit und zum Anbrennen des Garguts.
Warum wird das Gargut nicht angemessen gegart.	Überprüfen Sie, ob die Garzeit angemessen ist. Überprüfen Sie die richtige Einstellung des Druckregelventils. Prüfen Sie die korrekte Einstellung der Kochplatte. Überprüfen Sie den Kochtopf auf ausreichende Flüssigkeitsmenge. Prüfen Sie den Druck im Kochtopf (bei angemessenem Druck entweicht Dampf aus dem Druckregelventil).
Ab wann wird die Garzeit gerechnet	Die Garzeit wird ab dem Augenblick gerechnet, an dem Dampf aus dem Druckregelventil austritt.
Hat verschiedenes Gargut auch verschiedene Kochzeiten	Die Höchstmenge des Garguts beträgt 2/3 des Fassungsvermögens des Kochtopfs. Bei Bohnen darf der Topf höchstens zu 1/4 gefüllt werden. Das Gargut wirkt sich nicht auf die Garzeit aus. Auch das Fassungsvermögen des Kochtopfs hat keinen Einfluss auf die Garzeit.
Warum wird Reis beim Kochen grau	Beim Kochen mit hohen Temperaturen und hohem Druck werden die Aminosäuren und Kohlenhydrate durch die Hitze zersetzt. Daher können Speisen mit hohem Eiweiß- und Kohlenhydratgehalt beim Garen grau werden. Dies ist allerdings harmlos und hat keine Auswirkung auf ihren Geschmack.
Sojamilch mit Zucker entweicht beim Garen aus dem Sicherheitsventil.	Durch den Hochdruckdampf im Kochtopf tritt beim Kochen mit Zucker vermischte Flüssigkeit aus dem Sicherheitsventil aus. Solche Lebensmittel sollen deshalb ohne Druck und somit mit dem Druckregelventil in druckloser Stellung zubereitet werden.
Was tun, wenn der Kochtopf ohne Flüssigkeit erhitzt wurde	Schalten Sie die Kochplatte unverzüglich aus, nehmen Sie den Kochtopf von der Kochplatte und lassen Sie ihn von selbst abkühlen. Gießen Sie kein Wasser auf den Kochtopf.

Druckstufen und Garzeiten

Name der Speise	Speise- und Wassermenge	Stufe des Druckregelventils	Garzeit auf kleiner Flamme, nachdem Dampf kontinuierlich dem Druckregelventil entweicht	Ergebnis, nachdem die Speisen natürlich abgekühlt sind	Anmerkungen
Rindfleisch	1/2	I	15-20	Fleisch und Knochen werden getrennt	In Stücke schneiden
Kotelett	1/2	I	8-12	Fleisch und Knochen werden getrennt	Kreuzweise schneiden
Eisbein	1/2	I	15-20	Fleisch und Knochen werden getrennt	
Hühnerfleisch	1/2	I	8-10	Fleisch und Knochen werden getrennt	Ganzes Huhn
Fisch	1/3	I	2-4	Weich gekocht	
Hammel	1/2	I	8-12	Weich gekocht	
Klößchen	2/3	I	10-15	Weich gekocht	
Mais	2/3	I	5-8	Weich gekocht	
Süßkartoffeln	2/3	I	6-10	Weich gekocht	
Reis	1/4	I	4-6	Weichgekocht, angenehm duftend	
Porridge	1/3	I	10-15	Breiig	
Hülsenfrüchte	1/4	I	12-16	Weich gekocht	
Tremella	2/5	I	15-25	Sehr breiig	

Hinweise: Die oben angegebene Garzeit dient nur als Orientierungshilfe. Die Garzeit kann je nach Art der Speise angepasst werden. Sie können die Garzeit gemäß Ihrer Erfahrung anpassen.

PRODUKTGARANTIE

Bergner Europe S.L. gewährt eine Garantie für einen Zeitraum von 3 Jahren auf das SAN IGNACIO Gerät, sofern es gemäß der beigefügten Bedienungsanleitung verwendet wird. Das Produkt, das Sie erwerben, ist nur für den normalen Gebrauch zu Hause bestimmt. Die Garantie umfasst daher nicht die Verwendung in professionellen Einrichtungen, unsachgemäßen Gebrauch oder abnormalen Verschleiß, der durch Missachtung der Pflegetipps entstanden ist.

Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, ist der Besitzer berechtigt, den Artikel auf eigene Kosten an folgende Adresse zurückzusenden: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilometro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Spanien. BERGNER wird den Artikel anschließend prüfen. Sollte dabei ein Defekt festgestellt werden, wird der Artikel von BERGNER durch ein neues oder gleichwertiges Produkt ersetzt, sofern das Original nicht mehr erhältlich ist.

Diese Garantie gilt nur gegen Vorlage eines datierten Kaufnachweises und dieser Garantiekarte sowie des Kaufbelegs des Produkts.

Kundendienst

E-Mail: sat@bergnereurope.com

Tel.: +34 976 108 538

Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr.

Hähnchen- und Eikroketten Zutaten (4-6 Personen):

1 Hühnerschenkel		
2-3 Eier	1 Zwiebel	
1 Stange Lauch	1 Karotte	
1 Frühlingszwiebel	135 g	
Mehl		
Mehl, geschlagene Eier und Brotkrümel	1/2 l	Milch
Wasser	extra natives Olivenöl	
Salz		
Muskatnuss	Petersilie	



Zubereitung

Geben Sie das Huhn mit Wasser, Salz, Lauch, Zwiebeln und Karotten in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel und garen Sie die Zutaten 20-25 Minuten. Wenn das Huhn weich ist, entfernen Sie Knochen und Haut und zerkleinern Sie es. Kochen Sie die Eier in einem kleinen Topf mit Wasser und Salz für 10 Minuten. Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit Öl auf mittlerer Flamme andünsten. Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis es leicht gebräunt ist. Geben Sie 1/2 l Milch dazu und rühren Sie. Geben Sie die gleiche Menge Brühe unter kontinuierlichem Rühren dazu. Verarbeiten Sie die Mischung bei geringer Wärmezufuhr zu einem Teig. Mit geriebener Muskatnuss bestreuen. Geben Sie die Bechameloße zu dem Huhn zusammen mit den zerkleinerten Eiern. Alles gut vermischen und auf niedriger Flamme 20 bis 25 Minuten garen köcheln lassen. Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist, schneiden und Kroketten formen. Kroketten erst in Mehl, dann in Ei und Brotkrümel rollen. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl braten.

Wenn die Kroketten gebraten sind, aus der Pfanne nehmen und auf einen mit absorbierendem Papier bedeckten Teller legen, um überschüssiges Öl aufzusaugen.

Servieren

Kuchen im Schnellkochtopf

Zutaten (8 Personen):

1 1/2 Tassen Mehl	1 Tasse Zucker
1 Ei	1/2 Tasse Öl
1 Tasse Milch	1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Glasur:
200 g Puderzucker
10 Esslöffel Wasser (etwa 75 ml)



Zubereitung

Geben Sie die Eier in einen Mixer und rühren Sie die Eier, bis sie glatt und schaumig sind und das Zweifache des anfänglichen Volumens haben. Eier mit Zucker und Öl vermischen, langsam das Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben, bis die Masse glatt und klumpenfrei ist. Vanilleextrakt begeben. Gießen Sie die Mischung in eine eingefettete Bonio Kuchenform. Stellen Sie die Form in den Schnellkochtopf und setzen Sie den Deckel auf den Topf. Lassen Sie den Kuchen 2 Minuten auf hoher Flamme backen. Verringern Sie dann die Temperatur und lassen Sie den Kuchen 40-45 Minuten backen. Lassen Sie den Kuchen auf dem ausgeschalteten Herd stehen und prüfen Sie mit einem Messer, ob der Teig gebacken ist. Wenn das Messer beim Herausziehen trocken ist, ist der Kuchen fertig. Kuchen herausnehmen und auf einem Gitterrost aus der Form stürzen. Zubereitung der Glasur: Mischen Sie Wasser mit Zucker und rühren Sie, bis Sie eine homogene Mischung erhalten. Sobald die Glasur fertig ist, können Sie den Kuchen damit bedecken. Stellen Sie den Kuchen auf einen Gitterrost. Es ist wichtig, die Glasur sofort und in die Mitte des Kuchens zu gießen. Lassen Sie den Kuchen auf Zimmertemperatur abkühlen.

Servierbereit.

Käsekuchen im Schnellkochtopf

Zutaten

4 Esslöffel Zucker	4 Eier
1 Dose Milchpulver	200 ml Frischkäse
Karamell oder Zucker	zum
Karamellisieren	
Brombeeren und Himbeeren	
Flüssige Schokolade	



Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und vermischen Sie alles. Karamellisieren Sie die Form und geben Sie die Mischung hinein. Bedecken Sie die Form mit einem Deckel oder Aluminiumfolie, und zwar so, dass kein Wasser während des Garens in die Form gelangen kann. Stellen Sie die Form in den Schnellkochtopf in zwei Fingerbreit Wasser. Schließen Sie den Schnellkochtopf und garen Sie 15 bis 20 Minuten. Nach einer Weile und sobald der Druck im Topf gefallen ist, stellen Sie den Kuchen in den Kühlschrank und lassen Sie ihn abkühlen.

Servieren

Stürzen Sie den Kuchen auf einen Teller.

Mit flüssiger Schokolade, Brombeeren und Himbeeren verzieren.

Spanischer Pudding

Zutaten (4-6 Personen):

1/2 l Milch	4 Eier
6 Esslöffel Zucker	Wasser

Zubereitung

Geben Sie 4 Esslöffel Zucker in eine Schüssel, schlagen Sie die Eier mit einem Schneebesen schaumig.

Dann unter kontinuierlichem Rühren nach und nach Milch begeben. Nach dem Rühren einen Moment stehen lassen. Geben Sie 2 Esslöffel Zucker in eine Form, um Karamell herzustellen. 2 Esslöffel Wasser hinzugeben und karamellisieren. Verteilen Sie dann den Karamell auf dem Boden der Form und geben Sie die Eiermischung dazu.

Gießen Sie etwas Wasser in den Dampfkochtopf und stellen Sie die mit Aluminiumfolie bedeckte Form in den Topf, schließen Sie den Deckel und garen Sie (auf Stufe 2) den Pudding 4 Minuten lang, nachdem der Dampf zu entweichen beginnt. Lassen Sie den Pudding eine Weile ruhen.

Nehmen Sie den Pudding heraus und servieren Sie ihn.



Kürbiscremesuppe

Zutaten (4-6 Personen):

1 kg Kürbis	2 große Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel	2 reife Tomaten
1 Lorbeerblatt	1 Becher Sahne (200 ml)
Öl	Salz
3 hart gekochte Eier	

Zubereitung

Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und einmal durchschneiden, bereiten Sie die Tomaten auf die gleiche Weise vor. Mischen Sie alle Zutaten im Schnellkochtopf, geben Sie das Lorbeerblatt dazu, gerade genug Wasser, um alles zu bedecken, etwas Öl und Salz. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und stellen Sie ihn auf die Herdplatte. Wenn der Dampf zu entweichen beginnt, kochen Sie die Zutaten 10 Minuten und reduzieren Sie die Temperatur etwas. Öffnen Sie nach einer Weile den Deckel und stampfen Sie Kartoffeln, Zwiebel und Tomaten so fein, als ob sie mit einem Pürierstab püriert wurden.

Servieren

Füllen Sie die Suppe in einen Teller und geben Sie Kochsahne dazu. Gut mischen und mit den zerkleinerten Eiern servieren. he blender.



Blumenkohl und Hühnchen mit Bechameloße

Zutaten (4-6 Personen):

1 Blumenkohl 400 g	zerkleinertes Hühnerfleisch
2 Scheiben Speck	100 g Käse
1 Zwiebel	1 grüne Paprika
Mehl	1/2 l Milch
Wasser	Extra natives Olivenöl
Salz	Schwarzer Pfeffer Petersilie

Zubereitung

Säubern Sie den Blumenkohl und zerlegen Sie ihn. Kochen Sie den Blumenkohl mit Wasser und Salz im Schnellkochtopf. Lassen Sie ihn auf mittlerer Flamme 5 Minuten lang kochen. Abgießen und beiseitestellen. Zwiebel hacken und in eine Bratpfanne mit Öl geben. Geben Sie die ebenfalls zerkleinerte grüne Paprika dazu. Würzen und andünsten. Speck und gewürfeltes Hühnerfleisch dazugeben und braten. Für die Soße: Schmelzen Sie Butter in einer Pfanne, geben Sie Mehl dazu, dann würzen und sautieren. Nach und nach Milch dazugeben und etwa 5-6 Minuten kochen. Blumenkohlrischen in eine ofeneste Pfanne geben. Gemüse, Fleisch und die weiße Soße dazugeben. Bei 220 Grad 5 Minuten lang backen.

Heiß servieren.



Gemüse- Panache**Zutaten:**

250 g Bohnen	1 Zucchini
1 Scheibe Kürbis	8 grüne Spargelstangen
100 g iberischer Speck	2 Kartoffeln
Wasser	natives Olivenöl extra
Salz	

**Zubereitung**

Kartoffeln schälen und würfeln und im Schnellkochtopf mit Wasser garen. Die gesäuberten Bohnen in Streifen schneiden, in den Dampfeinsatz legen und würzen. Topf schließen und auf mittlerer Flamme 4 Minuten lang garen. Halten Sie die Bohnen warm, während Sie die Kartoffeln stampfen. Schneiden Sie die Zucchini in große Stücke. Geben Sie Zucchini und Spargel mit etwas Öl dazu, legen Sie das Gemüse auf einen Teller und lassen Sie es 6-8 Minuten stehen. Schneiden Sie den Speck klein und bräunen Sie ihn in der Bratpfanne. Bedecken Sie den Boden eines Tellers mit Kartoffelbrei und legen Sie das gedämpfte Gemüse und die gebratenen Bohnen auf den Teller.

Servieren.**Linsensuppe mit Curry****Zutaten (6 Personen):**

1/2 Tasse braune Linsen	
1 Lauch	
1 Dose ganze Tomaten (400 g)	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	
11 Kartoffeln	
1 Teelöffel Curry	1 Karotte
1 Naturjoghurt	Wasser
Natives Olivenöl extra	Salz

**Zubereitung**

Zwiebel und Karotte in Würfel schneiden. Lauch klein schneiden und in den Schnellkochtopf mit dem Öl geben. Knoblauch dazugeben, braten und gut würzen. Linsen hineintrüben, mit Wasser bedecken und den Teelöffel Curry dazugeben. Bedecken und 7 Minuten kochen lassen. Sobald die Linsen gar sind, die gewürfelten Tomaten dazugeben und noch einmal 2-3 Minuten kochen lassen. In einer Bratpfanne die geschälten Kartoffeln braten und in Würfel schneiden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in die Suppe geben.

Servieren.**Zwiebelsuppe mit geschmolzenem Käse****Zutaten (für 4 Personen):**

6 Zwiebeln	drei Rinderknochen
2 Lauchstangen	3 Knoblauchzehen
400 g Kichererbsen	75 g ein Tag altes Brot
100 g Emmentaler	Wasser
Salz	extra natives Olivenöl Petersilie

**Zubereitung**

Kichererbsen zunächst in Wasser einweichen. Kochen Sie die Lauchstangen, eine Zwiebelhälfte, die abgetropften Kichererbsen, geschälten Knoblauchzehen, Rinderknochen, etwas Petersilie und eine Prise Salz im Schnellkochtopf. Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie alles 30 Minuten kochen, nachdem der Dampf zu entweichen beginnt. Entfernen Sie anschließend die Knochen, Kichererbsen und das Gemüse. Gießen Sie die Brühe durch ein Sieb. Stellen Sie die Brühe beiseite. Restliche Zwiebeln schälen und fein hacken, zum Braten mit Öl in eine Pfanne geben. Würzen und dünsten, bis sie gar sind. Schneiden Sie das Brot klein, geben Sie es dazu und rühren Sie kurz um. Gießen Sie die Brühe dazu und kochen Sie alles etwa 10 Minuten. Schlagen Sie die Suppe mit einem Schneebesen, bis sich das Brot aufgelöst hat.

Servieren.

Streuen Sie Käse über die Suppe und stellen Sie sie in den Ofen, um den Käse zu schmelzen. Geben Sie die Suppe in die Suppentassen und streuen Sie etwas gehackte Petersilie darüber.

Reis mit Hühnchen im Schnellkochtopf**Zutaten (4 Personen):**

1 und 1/2 Tassen Reis	4 Glas Wasser
1/2 kg Hühnchenstücke ohne Haut	
1 getrocknete Paprikaschote	2 Knoblauchzehen
1 Tomate	1 Brokkoli
1 gelbe Paprika	1 Karotte
Salz	Öl

**Zubereitung**

Kochen Sie das Wasser in einem Topf und salzen Sie es nach Geschmack. Geben Sie etwas Öl in den Schnellkochtopf. Wenn das Öl heiß ist, getrocknete Paprikaschote und Knoblauch hineingeben. Wenn gebräunt, Paprikaschote und Knoblauch herausnehmen und im Mörser zerstoßen. Hühnchen im Topf braten. Häuten Sie währenddessen die Tomate, und wenn das Hühnchen eine goldbraune Farbe hat, geben Sie die Tomate zusammen mit dem Brokkoli, Paprika und der Karotte (in Streifen geschnitten) dazu. Reis dazugeben und ein paar Mal umrühren, Wasser und den Inhalt des Mörsers hinzufügen. Umrühren und den Topf verschließen. Wenn das Wasser kocht, den Topf 10 Minuten lang auf kleiner Flamme stehen lassen. Umrühren und noch einmal für etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann den Deckel abnehmen.

Heiß servieren.**Pilz-Cannelloni mit Kastanie****Zutaten (4 Personen):**

20 Blätter Cannelloni	500 g Pilze
8 frische Knoblauchzehen	1 Frühlingszwiebel
500 g Kastanien	800 ml Milch
80 g Mehl	80 g Butter
100 g geriebener Käse	Wasser extra natives Olivenöl
Salz, Petersilie	

**Zubereitung**

Legen Sie die Kastanien in den Schnellkochtopf. Mit Wasser bedecken, würzen, Deckel aufsetzen und 5 Minuten lang kochen, nachdem der Dampf zu entweichen beginnt. Kastanien schälen und beiseitestellen. Geben Sie reichlich Wasser in einen großen Topf. Zum Kochen bringen, Cannelloni-Blätter hineingeben und 10-12 Minuten kochen lassen. Abgießen, abkühlen lassen und auf einem sauberen Tuch ausbreiten. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und braten. Pilze klein schneiden und dazugeben. Kurz anbraten und würzen. Gehackte Kastanien dazugeben. Gut vermischen und stehen lassen. Für die Soße Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben, würzen und sautieren. Nach und nach Milch dazugießen und etwa 5-6 Minuten kochen. Mischen Sie die Hälfte der Bechamelsauce. Füllen Sie die Cannelloni. Wenn Sie es wünschen, können Sie die Cannelloni mit dem Rest der Soße bedecken. Streuen Sie Käse darüber und gratinieren Sie die Cannelloni 3 Minuten.

Servieren.**Lammrippchen mit Salat****Zutaten (4 Personen):**

1,5 kg Lammrippchen	3 Tomaten
1 Frühlingszwiebel	12 schwarze Oliven (entsteint)
2 Knoblauchzehen	Wasser
extra natives Olivenöl	Essig, Salz
1/2 Teelöffel Paprika	
2 Zweige Rosmarin	Pfeffer
Petersilie	

**Zubereitung**

Rippchen in Stücke schneiden und in den Schnellkochtopf legen. Einen Zweig Rosmarin dazugeben, mit Wasser bedecken und würzen. Deckel aufsetzen und 10 -12 Minuten kochen lassen, nachdem der Dampf zu entweichen beginnt. Rippchen herausnehmen und auf einen Bogen Backpapier legen. Stehen lassen. Knoblauchzehen geschält und gehackt, 4 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Essig, Paprika, die Blätter eines Rosmarinzweigs und Salz in einen Zerkleinerer geben und zerkleinern. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit der Soße bestreichen. Bei 190 Grad 20 Minuten lang backen. Nach der Hälfte der Garzeit die Rippchen umdrehen und mit der restlichen Soße bedecken. Mit der Restwärme im Ofen warmhalten. 2 Tomaten häuten, in ungleichmäßige Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Zwiebel in Streifen schneiden und mit etwas Mais in den Salat geben. Außerdem Olivenöl, Essig und Salz dazugeben.

Servieren.

Den Salat mit Blattsalat, Tomaten und Lammrippchen anrichten.

Gefüllter Tintenfisch**Zutaten:**

Tintenfisch	Schweine oder Rind
Ei	1 zerkleinerte Tomate
2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt	gefüllte Oliven
400 g pürierte Tomaten	1 Kartoffel
Olivener Öl	Salz
200 ml Weißwein	1 Würfel Fischbrühe
Petersilie	

**Zubereitung**

Die mittelgroße Zwiebel in einer Bratpfanne mit Olivenöl braten, eine zerkleinerte Tomate dazugeben und einige Minuten lang köcheln lassen. Dann Schweine- oder Rinderhack dazugeben, umrühren und ein zerkleinertes, hart gekochtes Ei, die Flügel und Beine des Tintenfisches mit geschnittenen Oliven und Salz zugeben. Etwa 3 Minuten lang auf kleiner Flamme kochen lassen. Wenn Sie eine dickere Konsistenz bevorzugen, geben Sie einige Brotkrumen dazu. Zum Abkühlen stehen lassen. Auf jedem Tintenfisch etwas Olivenöl verteilen, mit der vorbereiteten Mischung füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Die gehackte Zwiebel in den Schnellkochtopf geben, mit etwas Olivenöl braten und 400 g pürierte Tomaten, eine in Scheiben geschnittene Kartoffel, 200 ml Weißwein und einen Würfel Fischbrühe begeben. Im geschlossenen Topf etwa 7 Minuten kochen lassen. Auf eine Platte legen und mit etwas Petersilie dekorieren. Wenn Sie noch etwas Tintenfisch-Füllung übrig haben, können Sie diese in die Soße geben.

Servieren.**Seezunge mit Pilzsoße****Zutaten:**

200 g Pilz
1 kleine, geschälte und fein gehackte Zwiebel
600 g Seezungenfilets, gut gewürzt
1 dl Weißwein 1 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Kochsahne
1 Esslöffel Petersilie, klein gehackt

**Zubereitung**

Butter im Schnellkochtopf schmelzen und die Pilze braten. Zwiebel kurz andünsten. Legen Sie die Seezungenfilets auf die Zwiebeln und braten Sie diese. Gießen Sie den Wein über den Fisch. Deckel schließen und 2 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Nach Ablauf der Garzeit den Schnellkochtopf von der Herdplatte nehmen, schnell den Dampf entweichen lassen und den Deckel öffnen, sobald der Topf nicht mehr unter Druck steht. Seezungenfilets auf einen vorgewärmten Teller legen. Soße mit Sahne verfeinern, Petersilie dazugeben und kurz köcheln lassen.

Servieren.

Legen Sie den Fisch auf eine Platte, geben Sie die Soße über den Fisch und servieren Sie ihn mit Reis oder Salzkartoffeln.

Brownie**Zutaten:**

2 Eier
100 g Zucker
25 g gehackte Mandeln
70 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
25 g reinen Kakao
Ein Esslöffel Vanillearoma
50 g Butter

**Zubereitung**

Eier, Zucker und Butter (die zuvor in der Mikrowelle geschmolzen wurde) mit einem elektrischen Handrührgerät schlagen, bis Sie einen leichten Schaum erhalten. Dann das Vanillearoma dazugeben. Mehl und Kakao hinzufügen und weiter schaumig schlagen. Wenn Sie eine homogene Mischung erhalten, geben Sie ganze Mandeln dazu und heben Sie diese mit einem Spatel unter den Teig, um den Teig fertigzustellen. In eine gefettete und bemehlte Form geben. Geben Sie 2 Fingerbreit Wasser in den Topf und stellen Sie dann die Form hinein. Topf auf den Herd stellen und warten, bis das Ventil auf dem Topf eine Stufe aufsteigt, schalten Sie dann den Herd aus und lassen Sie den Topf auf der Platte stehen, bis das Ventil wieder geschlossen ist.

CATÁLOGO

1. O desenho estrutural e o modelo do produto

2. Pontos de atenção durante a operação

3. Segurança dos produtos

4. Carateres inabituais

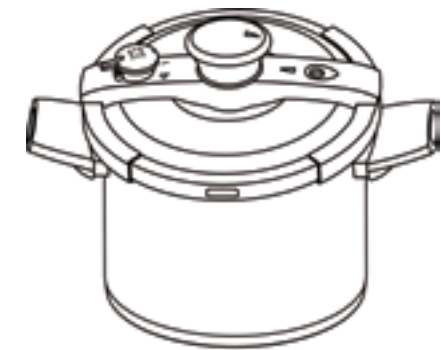
5. Como utilizar a panela de pressão

6. Como lidar com situações anormais

7. Manutenção

8. Perguntas e respostas

9. Passos e tempos de cozedura



Esta gama de produtos foi desenhada e fabricada em conformidade com as normas German EN 12778.
Use as fontes de aquecimento adequadas, de acordo com as instruções de utilização.

1. O desenho estrutural e o modelo da panela de pressão.

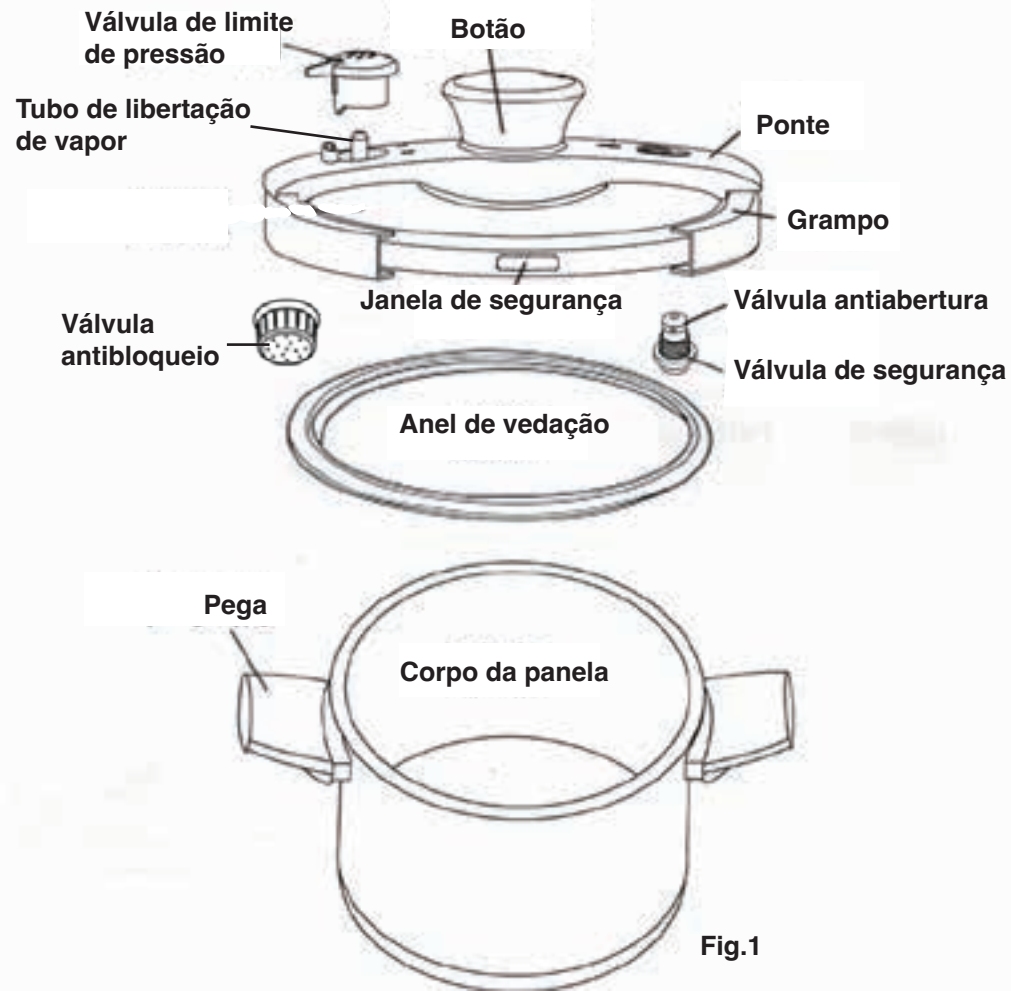


Fig.1

Especificações da panela de pressão em aço inoxidável DS Series			
Modelo	SG-1548	SG-1546 / SG-1615	SG-1547
Calibre	Ø 22cm	Ø22cm	Ø22cm
Capacidade	4L	6L	7L
Pressão de funcionamento	80Kpa		
PS	300Kpa		

2. Pontos de atenção durante a operação

- ✱ Antes de utilizar, leia e compreenda todos os manuais.
- ✱ Guarde o manual.
- ✱ Não coloque a panela de pressão num forno aquecido
- ✱ Este aparelho cozinha sob pressão. O uso inapropriado da panela de pressão podem resultar em queimaduras. Certifique-se de que a panela está devidamente fechada antes de a colocar ao lume. Consulte as "Instruções de uso". Não use a panela de pressão para outra finalidade que não aquela para a qual foi concebida.
- ✱ Lembre-se: se os utilizadores não utilizarem o produto de acordo com as recomendações no manual, serão considerados responsáveis por qualquer acidente.

1. A panela de pressão é um tipo de utensílio de cozinha doméstico e não pode ser utilizado para qualquer outra finalidade. As crianças e as pessoas que não saibam utilizar a panela de pressão não a devem utilizar. Durante a utilização, mantenha-se vigilante e mantenha as crianças afastadas.
2. Sob pressão, o ponto de ebulição do líquido no interior da panela é inferior a 120 °C. Portanto, durante a fervura, especialmente ao reduzir rapidamente a pressão, há uma grande libertação de vapor e de líquido. Após cozer carne com pele (por exemplo, língua de boi) que pode dilatar sob o efeito da pressão, não espere a carne enquanto a pele estiver dilatada; pode queimar-se.
3. Não cozinhe alimentos que aumentem de tamanho, como sumo de maçã, milho, flocos de aveia, etc. para evitar que o orifício de libertação do vapor fique bloqueado. Quando cozinhar alimentos pastosos, agite ligeiramente a panela antes de abrir a tampa para evitar a ejeção de alimentos.
4. Mantenha a válvula de limite de pressão, a válvula de segurança, a válvula de segurança anti-abertura, o anel de vedação, a tampa e o corpo da panela limpos e sem resíduos de gordura.
5. A panela de pressão deve ser utilizada num fogão constante. Não coloque a panela de pressão num fogão elétrico cujo diâmetro da placa seja superior ao fundo da panela. Quando cozinhar num fogão a gás, a chama não deverá atingir a parede da panela (Fig. 2)
6. Ao utilizar a panela de pressão, a janela da válvula de segurança não deve ficar a apontar para o utilizador ou para uma direção onde se possam encontrar pessoas.
7. Quando o vapor se liberta da válvula de segurança, da válvula de segurança antiabertura ou da janela da válvula de segurança e o anel de vedação está fora do sítio, desligue imediatamente o lume. Resolva os problemas antes de voltar a utilizar a panela. Nunca force a abertura da panela de pressão. Não a abra antes de se certificar que a pressão interna diminuiu totalmente. Consulte as "Instruções de uso".
8. Tenha especial cuidado ao mover a panela com pressão no interior. Transporte a panela na horizontal e pouse-a suavemente. Não puxe, empurre nem bata na panela, nem a pouse com força. Mova a panela de pressão sob pressão com o maior cuidado. Não toque nas superfícies quentes. Use as pegas e os manipuladores. Se necessário, use proteção.
9. Não abra a tampa quando há pressão no interior. Não utilize a panela sem a tampa bem encaixada.
10. Não deixe sal, molho de soja, alcalinos, açúcar, vinagre, água fervida, etc. no interior da panela durante um período prolongado de tempo. Mantenha a panela limpa e seca.
11. A panela de pressão não é adequada para deixar evaporar a água nem para fritar ou assar alimentos. (Fig.3)



Fig.3



2/3 abaixo do nível máximo de água



1/4 do volume da panela para alimentos expansíveis como arroz, feijão, etc

Fig.4

12. O volume de alimentos indicado para colocar na panela é:(Fig.4)
 13. É proibido tapar a válvula de limite de pressão da panela. (Fig.5)
 14. Não modifique qualquer um dos sistemas de segurança para além das indicações de manutenção especificadas nas instruções de uso.
 15. Utilize apenas peças sobresselentes do fabricante, de acordo com o respetivo modelo. Em particular, utilize uma estrutura e uma tampa do mesmo fabricante indicados como compatíveis.



Fig.5

3. Segurança dos produtos

Para permitir aos nossos clientes utilizar os nossos produtos facilmente, a panela inclui um dispositivo de segurança.

- * Adote o método de virar para cima o anel dentado; o fecho é fabricado em aço inoxidável, que garante robustez.
- * Equipada com tampa antibloqueio e agulha de dragagem para evitar bloqueios no tubo da válvula de limite de pressão.
- * Equipada com dispositivo antiabertura para garantir que a tampa é aberta e fechada corretamente e em segurança.
- * Equipada com um dispositivo de libertação da pressão de três graus para garantir a segurança de utilização (Fig.6).

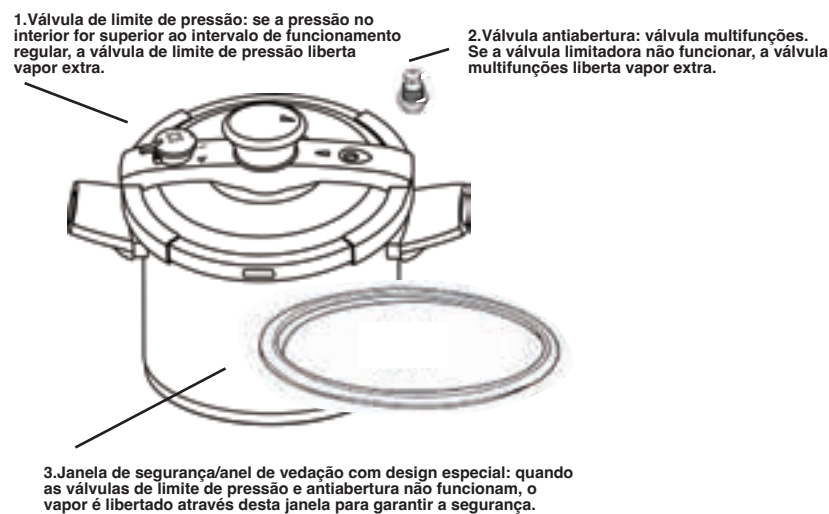


Fig.6

4. Carateres inabituais

1. Utilize a barra para fechar a tampa. Em conformidade com o princípio da barra, esta move-se em sincronia para garantir que os fechos de ambos os lados abrem e fecham em simultâneo. Assim, um lado não fecha deixando o outro aberto, assegurando que ambos os lados fecham em simultâneo e que a tampa fica estável e fiável.
2. O fundo duplo da panela é fabricado com pressão de fricção, o que o torna durável e fiável, e sem qualquer fissura.
3. O diâmetro do fundo duplo é superior ao de outros produtos comuns, pelo que a panela absorve o calor mais rapidamente.

5. Como utilizar a panela de pressão

Na primeira utilização, lave a panela com detergente líquido para a loiça.
 Deixar água quente na panela durante meia hora pode eliminar cheiros peculiares.

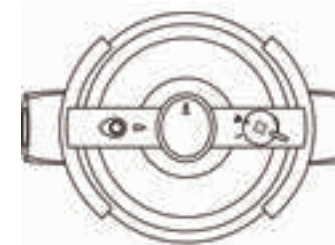
1. Assegure-se de que o orifício de libertação de vapor não está obstruído.

Antes de cada utilização, certifique-se de que os orifícios da válvula de segurança e da válvula de libertação de vapor estão desobstruídos. Caso estejam obstruídos, limpe-os com a agulha de dragagem.

2. Feche a tampa

Rode a pega no sentido dos ponteiros do relógio num ângulo de 90° até ouvir um clique, que significa que os fechos estão abertos. Em seguida, coloque os fechos abertos sobre a panela, retire a válvula de limite de pressão, segure na pega, pressione suavemente e rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio num ângulo de 90° até ouvir um clique e verifique se a pega está alinhada com o ponto na parte plástica, o que indica que a tampa está corretamente fechada e que a panela pode ser levada a cozinhar.

Cuidado: A forma correta de fechar a tampa é apresentada no diagrama abaixo e o clip da tampa evita cobrir a pega.



3. Colocar a válvula de limite de pressão

Após a tampa estar na posição correta, coloque a válvula de limite de pressão no tupo de libertação de vapor.

4. Aquecimento

Para aumentar a temperatura rapidamente, coloque a panela em lume forte até a válvula de limite de pressão começar a funcionar. Preste especial atenção para que o lume não fique demasiado forte. É normal que algum líquido escorra pela válvula antiabertura após algum tempo. Não deverão ocorrer fugas de vapor quando a válvula de antiabertura se eleva e funciona corretamente. Quando a válvula de limite de pressão está elevada e o vapor é libertado continuamente, o lume deve ser brando e deve calcular o tempo de cozedura. (O tempo de aquecimento é apresentado numa tabela a seguir.)

Notas: Tempo de aquecimento – calcular a partir do momento em que a válvula de limite de pressão começa a funcionar até desligar o lume.

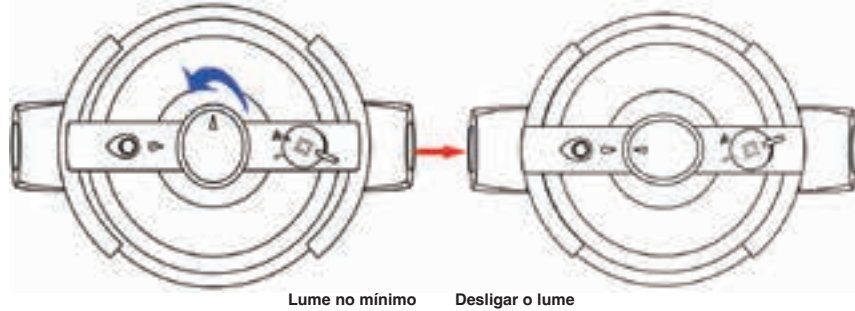
* Mantenha-se vigilante à panela para evitar circunstâncias inabituais.

* Não toque nas superfícies de metal com as mãos ou o corpo. Segure na panela com cuidado e na pega para evitar queimaduras.

5. Desligar o lume, libertar a pressão e abrir a panela

Quando o tempo de cozedura termina, desligue o lume e deixe a panela durante alguns momentos. Deixe a pressão no interior da panela reduzir. Abra a tampa quando a válvula antiabertura recua para a posição original. O procedimento de abertura é contrário ao de fecho.

Virar o botão no sentido dos ponteiros do relógio para abrir



Notas: Ao cozinhar papas e sopas consistentes, antes de abrir a panela, abane-a para eliminar bolhas no interior.

6. Arrefecimento rápido

Arrefeça rapidamente quando quiser abrir a tampa durante o processo de cozedura. Coloque a panela numa superfície plana. Deixe água fria escorrer por cima da panela até que a válvula antiabertura recue para a posição original.

Notas: Ao cozinhar não despeje água muito depressa para evitar inundar a panela.



7. Passos para o arrefecimento natural

Retire a panela do lume e deixe-a arrefecer lentamente. Abra a tampa quando a válvula antiabertura recuar para a posição original.

* Antes de cada utilização, certifique-se de que a válvula antiabertura se move livremente e funciona corretamente.

* Não altere as peças. Caso não encontre alguma peça sobresselente, contacte o vendedor.

6. Como lidar com situações anormais

Em caso de situação anormal durante a cozedura, desligue o lume de imediato, coloque a panela sobre uma superfície plana e deixe água escorrer sobre a mesma para reduzir a temperatura e a pressão. Em seguida, verifique os problemas de acordo com a situação específica.

Problema	Causa provável	Solução
Fuga de vapor válvula antiabertura não se eleva. Pressão no interior da panela não aumenta.	1. A energia não é suficiente. 2. A água no interior não é suficiente. 3. Sujidade na válvula antiabertura. 4. Sujidade no anel de vedação. 5. A tampa não encaixa corretamente na panela.	1. Aumente a energia do lume. 2. Adicione mais água. 3. Limpe a válvula antiabertura. 4. Limpe o anel de vedação, a zona superior da panela e a tampa. 5. Encaixe a tampa corretamente.
Fuga de vapor na tampa.	1. Sujidade no anel de vedação. 2. Anel de vedação envelhecido.	1. Limpe o anel de vedação, a zona superior da panela e a tampa. 2. Substitua o anel de vedação.
Continua a existir uma fuga de vapor depois de a válvula antiabertura se elevar.	1. A válvula antiabertura não está limpa. 2. O anel está envelhecido ou partido.	1. Limpe a válvula antiabertura. 2. Substitua o anel de vedação.
A tampa não fecha corretamente.	1. Os fechos da tampa estão abertos. 2. A forma da tampa está alterada.	1. Abra os fechos da tampa. 2. Substitua a tampa.
Há fugas de vapor e líquido a válvula antiabertura.	1. A função de segurança da válvula antiabertura não funciona. O orifício de libertação da válvula de limite de pressão está obstruído. 2. A válvula de limite de pressão está envelhecida e perdeu a sua função.	1. Retire a panela do lume e limpe o orifício de libertação. Depois de arrefecido, retire a tampa antibloqueio e limpe-a nem como à válvula de limite de pressão. 2. Substitua a válvula antiabertura.
Durante a cozedura, o anel de vedação é expulso subitamente juntamente com vapor da janela da válvula de segurança.	1. A função de segurança do anel de vedação está a funcionar. Talvez outra peça tenha perdido a sua função. 2. O anel de vedação está envelhecido e perdeu a sua função.	1. Retire a panela do lume. Depois de arrefecer, limpe e verifique todos os dispositivos de segurança. Substitua aqueles que tenham perdido as respetivas funções. 2. Substitua o anel de vedação.

7. Manutenção

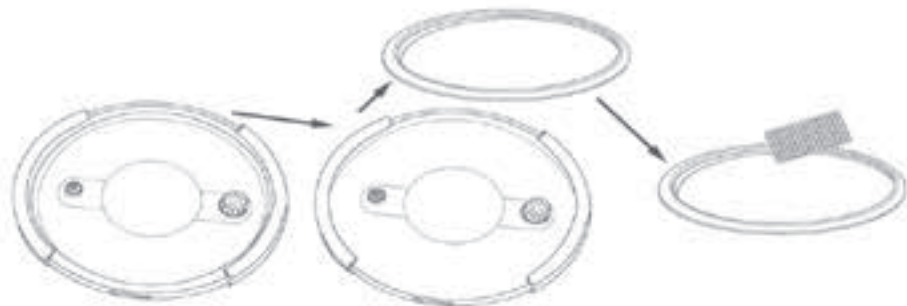
* Na primeira utilização da panela, lave-a com detergente líquido para a loiça para garantir a sua higiene.

1. Manutenção da panela

- * Limpe a sujidade com detergente para a loiça.
- * Seque a panela depois de a lavar e mantenha-a seca.
- * Não utilize material duro, como o metal, etc., para esfregar a superfície da panela, evitando danificá-la.
- * Não toque na panela com outros metais que não sejam do mesmo tipo para evitar a corrosão eletromecânica.
- * Não deixe os alimentos na panela durante demasiado tempo.

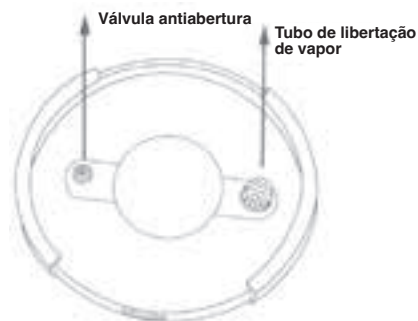
2. Manutenção do anel de vedação

- * Limpe a sujidade na tampa e no anel de vedação.
- * Seque o anel de vedação depois de o lavar e mantenha-o seco.
- * Coloque o anel de vedação na tampa corretamente. Habitualmente, o anel de vedação não deve ficar apertado na tampa e sobre o corpo da panela.



3. Manutenção do tubo de libertação de vapor, da válvula de limite de pressão e da válvula de segurança antiabertura

- * Verifique o tubo de libertação de vapor e a válvula antiabertura regularmente para confirmar a inexistência de sujidade. Em caso de sujidade, limpe com a agulha de dragagem. Se os parafusos na válvula de limite de pressão ou na válvula antiabertura estiverem soltos, aperte-os. O pino na válvula antiabertura tem de ser passado por água para ser limpo e o seu movimento não deve ter obstruções.



4. Como eliminar alimentos

- * Utilize uma colher de pau ou pauzinhos para eliminar a comida queimada. Nunca utilize materiais de metal.
- * Se os alimentos queimados estiverem muito resistentes, seque o fundo, coloque óleo sobre o queimado, deixe embeber, coloque água quente e aguarde algum tempo. Em seguida, tente limpar novamente.

✳ Cuidado:

Não solte as peças pequenas, como a válvula de limite de pressão, etc. por exemplo, ANEL DE BORRACHA DE SILICONE Ø22 A1. A alteração de cor no anel de vedação não é um problema. Em conformidade com a sua diferente utilização, recomenda-se substituir o anel de vedação uma vez em cada um ou dois anos. Em caso de defeitos ou alteração da forma, substitua-o de imediato. Ao substituir as peças, contacte o vendedor ou o nosso departamento de vendas. Nunca utilize sucedâneos para substituir as peças. Aviso: as reparações só devem ser realizadas por pessoal autorizado

8. Perguntas e respostas

Perguntas	Respostas
Como cozinhar corretamente.	Aqueça a panela em lume forte até começar a libertar vapor pela válvula de limite de pressão. Baixe o lume para o mínimo quando o vapor começar a ser libertado na válvula de limite de pressão. O lume demasiado forte provocará uma evaporação excessiva de água e pode levar os alimentos no interior a queimar.
Não fica bem cozinhado	Verifique se o tempo de cozedura é bem controlado. Verifique se a válvula de limite de pressão está corretamente colocada. Verifique se o lume está demasiado forte ou demasiado fraco. Verifique se o volume de água é correto. Verifique se a pressão é normal. (Existe uma libertação de vapor na válvula de limite de pressão ou não.)
Como calcular o tempo de cozedura	Comece a contar quando há movimento na válvula de segurança e libertação de vapor na válvula de limite de pressão.
Alimentos diferentes necessitam de tempo de aquecimento diferente?	O volume máximo dos alimentos a ser cozinhado é inferior a 2/3 da profundidade da panela. Os feijões são menos de 1/4. Os alimentos não estão associados ao tempo de cozedura. Além disso, o volume da panela não está associado ao tempo de cozedura.
Porque é que a cor do arroz passa a cinzento?	Ao cozinhar a alta temperatura e alta pressão, os aminoácidos e sacarídeos são decompostos pelo calor. Como tal, os alimentos ricos em proteínas e hidratos de carbono mudam de cor para cinzento. Isto é inofensivo e o sabor não é alterado.
Depois de aquecer, o leite de soja misturado com açúcar é expulso pela válvula de segurança.	Ao aquecer alimentos líquidos misturados com açúcar espesso são expulsos pela válvula de segurança devido à elevada pressão no interior. Ao cozinhar este tipo de alimentos, não utilize pressão, ou seja, não coloque a válvula de limite de pressão.
A panela está quente e seca	Desligue o lume imediatamente, retire a panela e deixe-a arrefecer naturalmente. Não despeje água sobre a panela.

Passos e tempos de cozinhar

Nome da comida	Volume dos alimentos mais água	Passo da válvula limitadora da pressão	Tempo do lume brando após o vapor começar a sair constantemente da válvula limitadora da pressão	Estado da comida cozinhada após ter arrefecido naturalmente	Notas
Bife	1/2	I	15-20	Muito polposos	Corte em pedaços
Costeleta	1/2	I	8-12	A carne e o osso separados	Corte em pedaços
Xispe	1/2	I	15-20	A carne e o osso separados	Corte cruzado
Frango	1/2	I	8-10	A carne e o osso separados	Frango inteiro
Peixe	1/3	I	2-4	Bem cozinhado	
Carneiro	1/2	I	8-12	Bem cozinhado	
Zong Zi	2/3	I	10-15	Bem cozinhado	
Milho	2/3	I	5-8	Bem cozinhado	
Batata doce	2/3	I	6-10	Bem cozinhado	
Arroz	1/4	I	4-6	Bem cozinhado, bom cheiro	
Papas	1/3	I	10-15	Polposos	
Legumes	1/4	I	12-16	Bem cozinhado	
Tremella	2/5	I	15-25	Muito polposos	

Notas: Os tempos mencionados anteriormente servem apenas de referência. As alterações têm de ser efetuadas de acordo com a comida. Os utilizadores podem ajustar os tempos de acordo com as suas experiências.

GARANTIA DO PRODUTO

A Bergner Europe S.L. oferece uma garantia do aparelho SAN IGNACIO de 3 anos, desde que seja usado conforme as instruções de utilização fornecidas. O produto que adquiriu foi criado para ser usado apenas para fins domésticos. A garantia não inclui uma utilização profissional em estabelecimentos, uma má utilização ou desgaste anormal que não esteja de acordo com as dicas de cuidados a ter fornecidas. Se encontrar defeitos no produto durante o período da garantia, pode enviar o produto, com portes pagos, para: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. A Bergner Europe S.L irá examinar o produto e, se tiver defeitos, a BERGNER substitui o produto por um novo, ou por um produto semelhante, caso o produto anterior já não esteja disponível. Esta garantia só é válida mediante a apresentação de uma prova de compra com a data, este cartão da garantia e o recibo da compra do produto.

Serviço de atenção ao cliente
Email: sat@bergnereurope.com
Telef.: +34 976 108 538
Horário de atenção ao cliente: de segunda a sexta-feira das 8h às 17h.

Croquetes de frango e ovo

Ingredientes (4-6 pessoas):

Para 6-8 pessoas: 1 coxa de frango
2-3 ovos 1 cebola
1 alho francês 1 cenoura
1 cebolinha 135 g de farinha
Farinha, ovos batidos e pão ralado 1/2 l de leite
Água Azeite virgem extra
Sal Noz-moscada Salsa



Instruções

Coloque na panela de pressão a água, sal, frango cozido com alho francês, cebola e cenoura. Feche a tampa e cozinhe durante 20-25 minutos. Quando o frango estiver tenro, separe a carne dos ossos e da pele e corte aos bocadinhos. Coza os ovos numa pequena panela com água e sal durante 10 minutos. Pique a cebola e frite numa panela com óleo com calor médio. Adicione a farinha e mexa com uma batedeira até ficar ligeiramente alourada. Junte 1/2 l. de leite e mexa bem. Adicione a mesma quantidade de caldo de carne, mexendo constantemente. Trabalhe a massa com calor baixo. Polvilhe com noz-moscada ralada. Adicione o molho bechamel à galinha, juntamente com os ovos cortados. Misture bem e cozinhe com calor baixo durante 20 a 25 minutos. Deite a massa num recipiente e deixe arrefecer. Quando a massa estiver fria, corte na forma de croquetes, enrole na farinha, depois nos ovos e no pão ralado, e frite numa panela com óleo quente. Quando terminar, retire os croquetes da panela para um prato com um papel ou tecido absorvente, para retirar o excesso de óleo.

Sirva.

Bolo na panela de pressão

Ingredientes (8 pessoas):

1½ de farinha
1 chávena de açúcar
1 ovo ½ chávena de óleo
1 chávena de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
Para a cobertura: 200 g de açúcar em pó
10 colheres de sopa de água (cerca de 75 ml)



Instruções

Coloque os ovos numa batedeira e bata até ficar suave e espumoso, com o dobro do seu volume inicial. Misture os ovos com açúcar e óleo, adicione lentamente a farinha alternadamente com o leite, até ficar suave e sem grumos. Adicione a essência de baunilha. Deite a mistura num molde para biscoitos barrado previamente. Coloque o molde dentro da panela de pressão e coloque a tampa. Deixe aquecer com calor forte durante 2 minutos, a seguir baixe a intensidade do calor e deixe cozinhar durante 40-45 minutos. Deixe durante 10 minutos com o calor desligado e verifique se o bolo está cozido com um palito. Se o palito sair seco, o bolo está pronto. Retire o molde e retire o bolo para uma grelha. Preparação da cobertura: Misture a água com o açúcar e mexa até ficar completamente misturado. Quando o açúcar glaceado estiver pronto, pode cobrir o bolo. Coloque o bolo numa grelha. É importante que deite logo todo o açúcar glaceado no centro do bolo. Deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Está pronto para servir.

Cheesecake na panela de pressão

Ingredientes

4 colheres de sopa de açúcar 4 ovos
1 lata de leite em pó 200 ml de requeijão
Caramelo ou açúcar para caramelizar
Frutos silvestres Chocolate líquido



Instruções

Coloque todos os ingredientes num recipiente e bata bem. Caramelize o molde e coloque a mistura lá dentro. Feche o molde com uma tampa ou folha de alumínio, colocando bem no molde, de modo a que não entre água durante a cozedura. Coloque o molde na panela de pressão com uma altura de dois dedos de água. Feche a panela de pressão e cozinhe durante 15 a 20 minutos. Passado um bocadinho, e quando a pressão for reduzida na panela, deixe arrefecer no frigorífico.

Servir

Retire do molde para uma travessa.
Decore com chocolate líquido e frutos silvestres.

Pudim flan**Ingredientes (4-6 pessoas):**

1/2 l de leite
4 ovos
6 colheres de sopa de açúcar
Água

Instruções

Comece por colocar 4 colheres de sopa de açúcar numa taça, bata os ovos com uma batedeira. A seguir, vá adicionando leite, mexendo constantemente. Quando os ovos estiverem batidos, coloque de lado.

Para fazer o caramelo, adicione 2 colheres de sopa de açúcar numa panela. Adicione 2 colheres de sopa de água e deixe caramelizar. A seguir, coloque o caramelo no fundo da panela e adicione a mistura dos ovos que colocou de lado. Adicione um pouco de água na panela de pressão e adicione a mistura. Cubra a panela com folha de alumínio, coloque a tampa na panela e deixe cozinhar (escolha o número 2) durante 4 minutos após o vapor começar a sair. Deixe o pudim assentar durante um bocadinho.

Retire e sirva**Sopa de creme de abóbora****Ingredientes (4-6 pessoas):**

Abóbora de 1 kg
2 batatas grandes
1 cebola média
2 tomates maduros
1 folha de louro
1 pacote de natas (200 ml)
Azeite
Sal
3 ovos cozidos

Instruções

Descasque a abóbora e corte aos pedaços. Descasque as batatas e corte em pedaços iguais. Descasque a cenoura e corte a meio. Faça o mesmo com o tomate.

Misture tudo na panela de pressão, adicione a folha de louro e água suficiente para cobrir, um pouco de azeite e sal. Cubra a panela e coloque ao lume. Quando o vapor começar a sair, cozinhe durante 10 minutos e baixe ligeiramente o calor. Passado algum tempo, retire a tampa e triture bem as batatas, cebola e tomate com uma varinha mágica.

Sirva.

Deite a sopa num prato e adicione as natas cozidas. Misture bem e sirva com os ovos cortados.

**Couve-flor e frango com molho bechamel****Ingredientes (4-6 pessoas):**

1 couve-flor
400 g de carne de frango cortada aos bocados
2 fatias de bacon
100 g de queijo
1 cebola
1 pimento verde
Farinha
1/2 l de leite
Água
Azeite virgem extra
Sal
Pimenta
preta
Salsa

Instruções

Limpe a couve-flor e separe os botões. Coza a couve-flor na panela de pressão com água e sal. Deixe cozer com calor médio durante 5 minutos. Retire da água e ponha de lado.

Corte a cebola em pedaços e coloque numa frigideira com azeite. Adicione o pimento verde, também cortado. Tempere e deixe alourar. Adicione bacon e o frango fatiado e salteado.

Para o molho, coloque a manteiga derretida numa panela, adicione a farinha, tempere e salteie. Deite gradualmente o leite e cozinhe durante 5-6 minutos.

Coloque os botões da couve-flor numa panela adequada para ir ao forno, deite o molho branco com os vegetais e a carne. Cozinhe a 220 graus durante 5 minutos.

Sirva quente.**Panaché de vegetais****Ingredientes:**

250 g de feijões
1 curgete
1 fatia de abóbora
8 espargos verdes
100 g de bacon ibérico
2 batatas
Água
Azeite virgem extra
Sal

Instruções

Descasque as batatas e corte-as aos cubos. Cozinhe na panela de pressão com água. Coloque os feijões limpos no cesto para cozinhar a vapor e corte em tiras. Tempere. Feche a panela e deixe cozinhar com calor médio durante 4 minutos. Mantenha os feijões quentes enquanto esmaga bem as batatas.

Corte a curgete em pedaços largos. Adicione a curgete e os espargos com azeite, coloque num prato e deixe estar durante 6-8 minutos.

Corte o bacon e aloure numa frigideira.

Cubra o fundo de um prato com as batatas esmagadas e coloque os vegetais cozinhados a vapor e os feijões cozinhados num prato.

Sirva.**Sopa de lentilhas com caril****Ingredientes (6 pessoas):**

1/2 chávena de lentilhas pardina
1 alho francês
1 lata de 400 g de tomates inteiros
1 cebola
2 dentes de alho
11 batatas
1 colher de chá de caril
1 cenoura
1 iogurte natural
Água
Azeite virgem extra
Sal

Instruções

Corte as cenouras e cebolas em cubos e pique o alho francês. Adicione tudo na panela de pressão com o azeite. Adicione o alho, frite e tempere bem. Mexa as lentilhas, cubra com água e adicione a colher de chá de caril.

Cubra e cozinhe durante 7 minutos. Quando as lentilhas estiverem cozinhadas, adicione os tomates em cubos e deixe cozinhar durante mais 2 a 3 minutos. Numa frigideira, frite as batatas descascadas e corte aos cubos. Retire com uma escumadeira e adicione à sopa.

Sirva.**Sopa de cebola com queijo derretido****Ingredientes (4 pessoas):**

6 cebolas
Três ossos de bovino
2 alhos franceses
3 dentes de alho
400 g de grão-de-bico
75 g de pão seco
100 g de água de queijo emmental
Água
Azeite virgem extra
Salsa

Instruções

Primeiro, demolhe o grão-de-bico em água.

Cozinhe os alhos franceses na panela de pressão, uma cebola e meia, o grão-de-bico sem água, os dentes de alho descascados, os ossos de bovino, algumas folhas de salsa e uma pitada de sal.

Coloque a tampa e deixe cozinhar durante 30 minutos após começar a libertar vapor. Passado este tempo, retire a carne, o grão-de-bico e os vegetais. Filtre o caldo da carne. Coloque de lado.

Descasque e pique o resto das cebolas e frite numa frigideira com azeite. Tempere e cozinhe até estar bem fervido.

Corte o pão em pedaços, adicione e mexa um pouco. Deite o caldo da carne e cozinhe tudo durante cerca de 10 minutos. Bata com uma batedeira até que o pão se dissolva.

Sirva.

Sirva a sopa de cebola e polvilhe com queijo, e coloque no forno, tudo junto, para derreter o queijo. Sirva em taças e polvilhe com um pouco de salsa cortada.



Arroz com frango na panela de pressão**Ingredientes (4 pessoas):**

1 chávena e meia de arroz	4 copos de água
1/2 kg de pedaços de frango sem pele	
1 pimento verde	
1 pimentão	2 dentes de alho
1 tomate	1 brócolo
1 pimento amarelo	1 cenoura
Sal	Azeite

**Instruções**

Ferva a água numa panela e adicione sal a seu gosto. Adicione algum azeite na panela de pressão. Quando o azeite estiver quente, adicione o pimentão e o alho. Quando alourarem, retire e esmague tudo no almofariz. Salteie o frango na panela e rale enquanto descasca o tomate. Quando o frango ficar alourado, adicione o tomate com os brócolos, pimentos e cenouras cortadas em pedaços. Adicione o arroz e mexa um pouco. Adicione água e o conteúdo do almofariz. Mexa e feche a panela. Quando a água estiver a ferver, coloque em lume brando durante 10 minutos. Mexa e deixe assentar durante cerca de 5 minutos. Retire a tampa.

Sirva quente.

Cannellonis de cogumelos com castanhas**Ingredientes (4 pessoas):**

20 folhas de cannelloni	
500 g de cogumelos	
8 dentes de alho frescos	
1 cebolinha	500 g de castanhas
800 ml de leite	
80 g de farinha	80 g de manteiga
100 g de queijo ralado	Água
Azeite virgem extra	Sal Salsa

**Instruções**

Coloque as castanhas na panela de pressão. Cubra com água, tempere, coloque a tampa e cozinhe durante 5 minutos após começar a libertar vapor. Descasque-as. Ponha de lado. Coloque muita água numa frigideira grande. Ferva e adicione as folhas de cannelloni. Cozinhe durante 10 a 12 minutos. Tire da água, deixe arrefecer e espalhe-as num pano limpo. Corte o alho e a cebola e frite. Corte os cogumelos e adicione-os. Salteie brevemente. Tempere. Adicione as castanhas cortadas. Misture bem e deixe de lado. Para o molho, coloque a manteiga derretida numa panela, adicione a farinha, tempere e salteie. Deite gradualmente o leite e cozinhe durante 5-6 minutos. Misture metade do molho bechamel. Recheie os cannellonis. Cubra-os, se desejar, com o resto do molho, polvilhe com queijo e deixe gratinar durante 3 minutos.

Sirva.

Costelas de borrego com salada**Ingredientes (4 pessoas):**

1,5 kg de costelas de borrego	
3 tomates	
1 cebolinha	
12 azeitonas pretas (picadas)	
2 dentes de alho	Água
Azeite virgem extra	Sal e vinagre
1/2 colher de chá de paprica	2 rebentos de alecrim
Pimenta	Salsa

**Instruções**

Corte as costelas em pedaços e coloque-os na panela de pressão. Adicione um rebento de alecrim, cubra com água e tempere. Cubra e cozinhe durante 10 a 12 minutos a partir do momento em que o vapor comece a sair. Retire e coloque numa folha de cozinhar. Coloque de lado. Coloque os dentes de alho, descascados e cortados, 4 colheres de sopa de azeite, 1 colher de vinagre, paprica, as folhas do rebento de alecrim e o sal numa trituradora. Triture bem a mistura. Tempere a carne com sal e pimenta e passe o molho por cima. Cozinhe a 190 graus durante 20 minutos. A meio da cozedura, vire e passe com o resto do molho. Mantenha quente no forno, com o calor residual. Descasque 2 tomates, corte em pedaços irregulares e coloque numa taça. Corte a cebola em fatias e adicione, juntamente com milho para salada. Adicione também o azeite, vinagre e sal.

Sirva.

Sirva a salada com alface, tomate e as costelas de borrego.

Lulas estufadas**Ingredientes:**

Lulas	Carne de porco ou vaca
Ovo	1 tomate cortado
2 cebolas médias, picadas	
azeitonas recheadas	
400 g de tomates moidos	1 batata
Azeite Sal	
200 ml de vinho branco	1 cubo de caldo de peixe
Salsa	

**Instruções**

Frite numa frigideira, com o azeite, uma cebola média, adicione 1 tomate cortado e coza em lume brando durante alguns minutos. A seguir, adicione a carne de porco ou vaca cortada, mexa e corte um ovo cozido em pedaços, as pernas das lulas estufadas com as azeitonas fatiadas e sal. Cozinhe durante cerca de 3 minutos em lume brando. Se gostar de uma textura mais espessa, adicione alguns pedaços de pão. Deixe arrefecer. Deite um pouco de azeite sobre cada lula, encha com a mistura preparada previamente e feche com um palito. Adicione a cebola picada na panela de pressão com algum azeite, salteie e adicione 400 g de tomates esmagados, uma batata fatiada, 200 ml de vinho branco e os cubos para o caldo do peixe. Cozinhe numa panela tapada durante cerca de 7 minutos. Adicione ao prato e decore com alguma salsa. Se ainda tiver algum recheio para as lulas, adicione esse recheio ao molho.

Sirva.

Solha com molho de cogumelos**Ingredientes:**

200 g de cogumelos	
1 cebola pequena, descascada e picada	
600 g de filetes de solha bem temperados	
1 dl de vinho branco,	
1 colher de sopa de manteiga	
3 colheres de sopa de natas culinárias	
1 colher de sopa de salsa picada	

**Instruções**

Derreta a manteiga na panela de pressão e frite os cogumelos. Cozinhe ligeiramente a cebola. Coloque os filetes de solha por cima da cebola e do salteado. Deite o vinho sobre o peixe. Feche a tampa e cozinhe durante 2 minutos em lume brando. Após o tempo de cozedura, retire a panela de pressão do calor, retire rapidamente o vapor e abra quando a pressão desaparecer por completo. Coloque os filetes de solha num prato pré-aquecido. Apure o molho com natas, adicione a salsa, tempere e coza em lume brando.

Sirva.

Coloque o peixe no prato, deite o molho sobre o peixe e sirva com arroz ou batatas cozidas.

Brownies**Ingredientes:**

2 ovos	
100 g de açúcar	
25 g de amêndoas picadas	
70 g de farinha	
1 colher de chá de fermento em pó	25 g de cacau puro
Uma colher de sopa de aroma de baunilha	50 g de manteiga

**Instruções**

Bata os ovos com uma batedeira elétrica, açúcar e manteiga (derretida previamente no microondas) até que ganhe uma ligeira espuma, e adicione o aroma de baunilha. A seguir, adicione a farinha e o cacau e continue a bater bem. Quando a mistura estiver bem feita, adicione as amêndoas e continue a mexer com uma espátula. Deite num molde barrado e polvilhado com farinha. Adicione 2 dedos de água na panela e leve a panela ao lume. Espere que a válvula suba um nível e desligue o calor. Espere que a válvula volte a descer por completo.

Sirva.