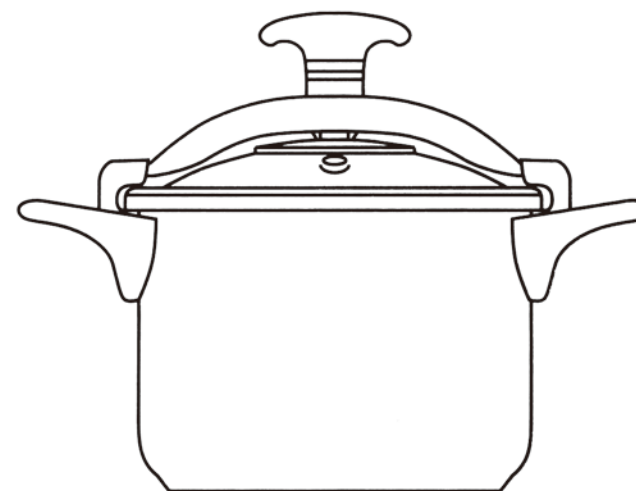


san ignacio[®]
I love **cooking**



**PRESSURE COOKER · OLLA A PRESIÓN · SCHNELLKOCHTOPF
COCOTTE-MINUTE · PENTOLA A PRESSIONE · PANELA DE PRESSÃO**

**INSTRUCTION MANUAL · MANUAL DEL USUARIO · BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS D'UTILISATION · MANUALE DI ISTRUZIONI · INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

Foreword

Thank you for choosing **San Ignacio** pressure cooker for your family, we serve you with all our hearts. To ensure the safety, durability and beauty of the pressure cooker, this series of pressure cookers are manufactured with elegant design and fine quality material with relative testings during the manufacturing procedures. With proper usage of this pressure cooker, you can highly prolong its life. With this instruction, you are provided with the proper ways of usage and guides. Please do read this instruction carefully before you use this pressure cooker.

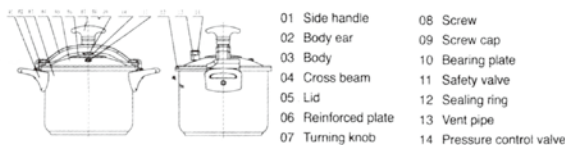
This pressure cooker is made of top quality material, which is safe and sanitary with good heat performance and easy to clean. To ensure the usage safety, there are multiple safety devices on the pressure cooker.

This pressure cooker is designed and manufactured according to related safety standard, brings all its users great advantages and convenience.

Contents

- 1 Drawings and model number
- 2 Safety rules
- 3 Use and operation
- 4 Malfunction and solution
- 5 Maintenance
- 6 Cooking time

1 DRAWINGS AND MODEL NUMBER



2 SAFETY RULES

Read every details of the operation manual carefully and make sure you understand completely before using the pressure cooker. Pls keep this instruction manual safely.

This pressure cooker is designed for family cooker use only. Pls do not use for other purpose. Keep the pressure cooker away from reach of children.

People who are not familiar with pressure cooking, pls read through the instruction manual and make sure there is complete understandings before using.

Do not touch the high temperature metal surface directly.

The boiling point of the pressure cooker is over 100 C and can produce large amount of steam. Be careful of hot liquid inside and put on flat surface.

Not recommended to use pressure cooker to cook apple juice, wheat and bean etc. which can produce a lot of bubble and split matters. It can block the pressure valve. Pay extra attention if you can't prevent from cooking these kind of food.

Before and after the use of the pressure cooker, keep every parts of the cooker clean and dry especially the pressure control valve, safety valve, sealing rings and lid.

Do not put soda directly for cooking (Picture 2). Do not put too much oil and alcohol for cooking (Picture 3).

Use the pressure cooker on a stable and steady stove. When using on a electric oven, make sure the diameter of oven is not bigger than the diameter of the cooker bottom (Picture 5). When using on a gas stove, make sure the fire is not touching the wall of the body (Picture 4).



Picture 4



Picture 5

Do not use the pressure cooker for deep frying and dry cooking.

If there is steam coming out from the safety valve or safety window, turn off the power/fire immediately. Check for reasons and do not use the pressure cooker until it is fixed.

Be careful when moving the pressure cooker filled with hot liquid. Put it gently on the flat surface. Pulling, knocking and falling must be absolutely prevented.

Absolutely prohibited from covering the pressure control valve with anything (Picture 6).



Picture 2



Picture 3



Picture 6

Do not fill the pressure cooker (including water) more than its 2/3 volume (Picture 7), not more than it's 1/3 volume if cooking rice, vegetable and beans. Liquid volume should be at least 1/4 of its volume (Picture 8).



Picture 7



Picture 8

Never open the lid when there is pressure inside. Never heat the cooker when the lid is not closed properly.

Do not chronically store salt, soda, sugar, vinegar and steam water in the cooker. Please clean the cooker after use and keep it dry.

Check every parts of the pressure cooker before using.

Check every part of the pressure cooker before using to avoid any accidents. Do not use the pressure cooker if the valves and vent pipe are not working properly.

3 USE AND OPERATION

Before using the pressure cooker for the first time

Read this instruction manual carefully before first time use for safety. Especially the Safety rules.

Fill the pressure cooker with 1/2 water, close the lid and heat the cooker until steam emitted from the pressure control valve. Keep heating for 10 minutes after steam emitted from the pressure control valve. This will remove the smell of new cooker.

Open the lid after cooled, pour the water, wash and wipe this new pressure cooker and dry it completely.

Normal operations

1) Make sure the vent pipe is not blocked. If there is a jam clean it by using a small stick. Make sure the safety valve is clean. The sealing ring must be put on correct position.

2) The cooker must be filled with at least 1/4 L water or other liquids to make steam when using the pressure cooker. The capacity of foods together with liquid should not more than 2/3 of the cooker's. If the food is easy to spume, it must be less than 1/2 of the cooker's capacity.

3) Close the lid: place the lid onto the cooker body and put the crossbeam under the ear of the body with same direction in one line. Turn the turning knob clockwise till it can not be turned tight anymore. The lid is well closed (Picture 9).



Picture 9

Heating

1) When moving and laying the pressure cooker, do not hold only the middle knob. Hold the two side handles carefully.

2) Place the pressure cooker on a steady and stable stove.

3) To heat up rapidly, use strong fire till the pressure control valve works. Please pay special attention on the fire it should not be too strong. After a while, when there is steam released from the pressure control valve (count the heating time now), turn down the heat source so that only small amount of steam come out, in this case the cooker works reasonably and save most energy. Turn up the heat source when the pressure control valve stops releasing steam and otherwise, turn down the heat source when there is too much steam.

Attention

Don't go away when cooking and watch carefully to make sure normal condition.

Don't touch the high temperature surface directly.

Don't be too thick when cooking dense sauce.

For safety, please strictly comply with the above mentioned rules to avoid the liquid is completely steamed out and dry heat or block the pressure releasing device.

Turn off the fire

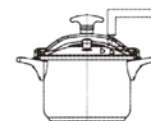
After heating, turn off the fire. Lay the pressure cooker for a while until there is no steam released from the pressure control valve by pulling it up. This is also counted as cooking time. For cooking time, pls refer to chapter 6.

Releasing pressure and cooling down

There are two ways:

1) Express cool down

Pull the pressure control valve upward to release steam rapidly (Picture 11). You can also put the pressure cooker under cold running water for instant cooling (Picture 10). Then turn the turning knob anti-clockwise to open the lid. If the lid cannot be open, pull the pressure control valve upward to release the pressure inside the cooker and open the lid.



Picture 10



Picture 11

2) Natural cool down

Turn off the heat source and let the pressure cooker cool down by nature.

Open the lid

As soon as the pressure cooker cool off, turn the turning knob anti-clockwise and open the lid (Picture 12).

- 1) Please operate carefully and wear gloves to avoid burning.
- 2) Shake the cooker slightly to balance the food inside if you are cooking porridge or any other sticky foods.
- 3) Do not turn the turning knob by force.
- 4) Do not open the lid with excessive force.



Picture 12

Attention

- 1) Before using, please check the vent pipe carefully to see whether blocked.
- 2) Make sure the safety valve is washed and cleaned as per the instructions. Do not change any parts of the safety valve by self.
- 3) Do not change any components at will. Do not use non-original parts. Please contact the after-sale service center for getting spare parts.

4 MALFUNCTIONS AND SOLUTIONS

For any abnormal condition during cooking, please turn off the heat source and put the cooker on the ground and cool it down slowly with cold water. Check the case and identify the malfunction with below causes and treatments.

Case	Causes	Treatments
After heated shortly, there is no steam being released although there is steam sound whistled from the pressure control valve.	The pressure control valve is blocked. The vent pipe is blocked by leavings. The cooker is now dry heated. The stove is declined.	Clean the pressure control valve and remove any non-necessary objects. Remove the leavings with a slender rod. Rapidly turn off the heat source and get down the cooker from the stove. Incline the pressure control valve to release the pressure inside. Open the lid to check internally for possible problems. Adjust the stove to be steady.
Stems coming out from the safety valve	The vent pipe is blocked. There are too much fillings inside the cooker. The fire is too strong.	Clean the vent pipe and remove leavings. Reduce the fillings inside and reheat. Use lower fire. Adjust the pressure control valve to a right position.
Stems overflowing all around	Both the pressure control valve and safety valve is out of work. The sealing ring is not on a proper position. The sealing ring is broken. There is some unnecessary objects in the sealing ring (Leavings blocks the sealing ring) The lid is not completely closed.	Check and clean the valves. Adjust the sealing ring to the proper position. Replace a new sealing ring. Remove any unnecessary objects from the sealing ring. Re-close the lid.

5 MAINTENANCE

For any abnormal condition during cooking, please turn off the heat source and put the cooker on the ground and cool it down slowly with cold water. Check the case and identify the malfunction with below causes and treatments.

1) Cooker body

- Use detergent to clean dirty areas.
- Always keep the cooker dry.
- Don't clean the cooker body directly with the metal tools and brush.
- Don't let the cooker touch the iron-related metal.

2) Sealing ring

- Use detergent to clean impurities on the lid.
- Dry up the sealing ring totally.
- Install the sealing ring in the proper position.
- Use detergent or water to wash the sealing ring after used. After drying up the sealing ring, put it in the proper position in the lid and keep it flat. Replace the original sealing ring after long time used.

3) Pressure control valve, vent-pipe & safety valve

If the pressure control valve, vent-pipe and safety valve jammed by residual foods and other things, use small stick to clean and make sure the water pass fluently. If the screw cap is lose reassemble it properly.
Every time after used, please clean the pressure control valve.

4) Remove the scorched matters

Use soft wood tools to remove scorched matters.
If the scorched matters are sticky enough let the cooker shine under the sun to dry then dip in the oil fully, then soak in hot water for a while and remove the scorched matters. Do not get rid of with sharp tools such as knife.

5) Maintenance

Clean the body and lid. Take out the sealing ring and clean it.
Use small stick to remove scorched matters in the pressure control valve, vent-pipe and safety valve.
Please put and store the pressure cooker in dry place always.
Please keep the cooker body and lid separately.

Special notice

- Don't use frictional washing articles.
- Don't wash the cooker lid in the washing machine.
- Lay small amount of edible oil on the sealing ring to extend its life and provide better performance.
- Don't lock the lid after used or the sealing ring will become out of work easily.
- Defrost the frozen goods before cooking. Wash the bean or dry food in advance.
- Open the lid first when cooking food which can produce bubble easily. Close the lid for cooking after filtering off the bubble.
- To keep colour of meats, add more colored sauce to counteract fading by the high pressure steam.
- Turn down the heat source if the soup overflows.

6) Replacement

Sealing ring should be replaced once every one or two years. In case of any damage, crack or crinkle please replace it immediately.
Attention: Never use substitute when you replace the components. Please contact the official service center or dealer for replacement parts.

6 COOKING TIME

The list below is just for reference.

Food	Volume of food plus water	Cooking time (minutes)	Pressure
Rice	1/3	5-10	60kPa
Porridge	1/3	10-15	60kPa
Chop	1/2	10-12	60kPa
Beef	1/2	16-25	60kPa
Chicken	1/2	12-18	60kPa
Fish	1/3	5-10	60kPa
Corn	2/3	5-10	60kPa

Notes:

Cooking time is counted started from steam emitting from the pressure control valve normally.
The cooking time is depending on the quantity of food, temperature and heat source and other factors. It is for reference only.

2 YEARS GUARANTEE

BERGNER guarantees SAN IGÑACIO – Pressure Cooker for a period of 2 years, provided it is used as per the instructions on use herby attached.

The cookware is intended to be used only in standard home use only, 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, Pol. Ind. Malpica, Calle E, num 88, 50016, Zaragoza, Spain
BERGNER 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, this guarantee card and the defective product.

Chicken and egg croquettes

Ingredients (4-6 people):

For 6-8 people:	1 chicken thigh
2-3 eggs	1 onion
1 leek	1 carrot
1 spring onion	135 gr. flour
1/2 l. of milk	Flour, beaten egg and breadcrumbs
Water	Extra virgin olive oil
Salt	Nutmeg
Parsley	



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 1/2 flour	1 cup sugar
1 egg	1/2 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.

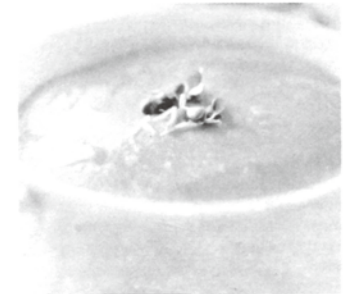
Allow the flan to rest for a while.

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.

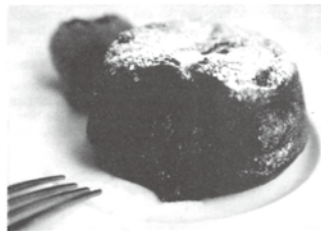
When integrated add whole almonds and toss the move with a spatula to finish mixing.

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.



ES

Prólogo

Gracias por haberse decidido a adquirir la olla a presión **San Ignacio** para su hogar. Podrá estar seguro de que este producto le será útil durante numerosos años y quedamos a su disposición para cualquier solicitud de información al respecto que desee efectuar. Para garantizar la seguridad, durabilidad y apariencia externa de su olla a presión, esta gama de productos de cocción ha sido fabricada con un diseño elegante y unos materiales de alta calidad que han sido pruebas durante el proceso de fabricación. Utilizando correctamente esta olla a presión, podrá prolongar incluso más su vida útil. Las instrucciones que acompañan al producto le proporcionan información sobre la manera correcta de utilizarlo, así como pautas de seguridad, precauciones e indicaciones de mantenimiento a tener en cuenta para poder disfrutar aún más de su nuevo producto. Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar esta olla a presión.

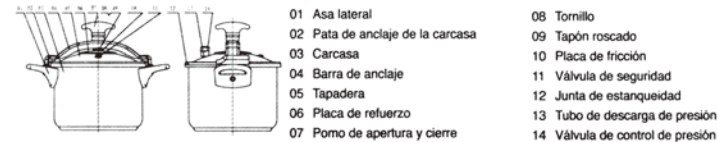
La olla a presión ha sido fabricada con materiales de alta calidad que hacen posible su utilización segura e higiénica, además de proporcionar un rendimiento térmico excepcional y facilitar su limpieza. Para garantizar una utilización segura, la olla a presión incluye múltiples dispositivos de seguridad.

Esta olla a presión ha sido diseñada y fabricada conforme a los estándares de seguridad establecidos para este tipo de producto a fin de proporcionar a todos sus usuarios las mayores ventajas y conveniencia de uso.

Contenido

- 1 Ilustración del producto y descripción de sus distintos elementos
- 2 Pautas de seguridad
- 3 Utilización y funcionamiento
- 4 Posibles problemas y soluciones
- 5 Mantenimiento
- 6 Tiempos de cocción

1 ILUSTRACIÓN DEL PRODUCTO Y DESCRIPCIÓN DE SUS DISTINTOS ELEMENTOS



2 PAUTAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar la olla a presión, lea detenidamente este manual y asegúrese de haber entendido perfectamente todas las instrucciones y pautas de seguridad que en él se incluyen.
- Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro.
- Esta olla a presión ha sido diseñada únicamente para uso doméstico (familiar). Procure no utilizarla para ningún otro propósito (comercial, etc.).
- Mantenga la olla a presión fuera del alcance de niños.
- Aquellas personas que no estén acostumbradas a cocinar utilizando una olla a presión deberán leer detenidamente el manual de instrucciones y asegurarse de entender perfectamente su contenido antes de proceder a utilizar el producto.
- No toque directamente la superficie metálica cuando se encuentre a una temperatura elevada sin utilizar ningún tipo de protección.
- El punto de ebullición de la olla a presión es superior a los 100 °C y, por lo tanto, pueden generarse grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado con el líquido caliente que pueda existir en su interior y asegúrese de manipular la olla sobre una superficie plana.
- No se recomienda utilizar la olla a presión para cocinar zumo de manzana, maíz, alubias, etc. u otros alimentos que puedan producir cantidades importantes de espuma o desmenuzarse en exceso. Todo esto puede contribuir que se obstruya la válvula de control de presión. Preste una mayor atención si no le es posible evitar cocinar este tipo de alimentos.
- Antes y después de utilizar la olla a presión, limpie y seque bien cada uno de sus elementos; en particular, la válvula de control de presión, válvula de seguridad, junta de estanqueidad y la tapadera.
- No añada directamente a la cocción productos tales como agua carbonatada (véase la figura 2). No añada demasiado aceite o alcohol a la cocción (véase la figura 3).
- Utilice la olla a presión sobre una hornilla estable y nivelada. Si se utiliza una hornilla eléctrica o placa de cocción, asegúrese de que el diámetro de la zona de cocción no sea mayor que el de la base de la olla a presión (véase la figura 5). Cuando utilice una hornilla de gas, asegúrese de que las llamas no se extienden hasta tocar las paredes laterales de la carcasa (véase la figura 4).



- No utilice la olla a presión a modo de freidora ni para cocinar en seco.
- Si se observa que la olla expulsa vapor a través de la válvula u orificio de seguridad, apague inmediatamente el fuego o la placa de cocción. Averigüe la causa de esta anomalía sino utilice la olla a presión hasta haberla subsanado.
- Tenga cuidado al desplazar la olla a presión cuando hay líquido caliente en su interior. Colóquela con cuidado sobre una superficie plana. Deberá evitarse a toda costa tirar bruscamente de la olla a presión, golpearla o dejarla caer.
- Está terminantemente prohibido cubrir la válvula de control de presión con cualquier objeto (véase la figura 6).



- Asegúrese de que el contenido de la olla a presión (incluido el agua) no supera los 2/3 de su capacidad (véase la figura 7). Asimismo, no la llene más de 1/3 de su capacidad si está cocinando arroz, vegetales y alubias. El volumen del líquido en su interior deberá ser de como mínimo 1/4 de su capacidad (véase la figura 8).



véase la figura 7



véase la figura 8

- Nunca abra la tapadera mientras aún haya presión en el interior de la olla. Nunca ponga a calentar la olla mientras sin su tapadera correctamente cerrada.
- No se acostumbre a utilizar la olla para guardar sal, bicarbonato de sosa, azúcar, vinagre o agua carbonatada. Limpie bien la olla después de su utilización y manténgala seca.
- Compruebe los diferentes componentes de la olla a presión antes de proceder a cocinar los alimentos para asegurarse de que están en perfectas condiciones.
- Asimismo, compruebe los diferentes componentes de la olla a presión después de su uso para así evitar posibles accidentes. No utilice la olla a presión si las válvulas y tubo de descarga de presión no funcionan correctamente.

3 UTILIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar su olla a presión por primera vez, proceda como sigue:

- Por razones de seguridad, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar por primera vez el producto; en particular, las pautas de seguridad.
- Llene de agua la olla a presión hasta la mitad de su capacidad, cierre la tapadera y ponga a calentar la olla hasta que salga vapor a través de la válvula de control de presión. Siga calentando la olla durante 10 minutos una vez que empiece a salir vapor por la válvula de control de presión. Esta acción permitirá eliminar los posibles olores típicos de una olla nueva.
- Espere a que la olla se haya enfriado y abra la tapadera. A continuación, deseche el agua, lave la olla y séquela bien.

Funcionamiento normal

- Asegúrese de que el tubo de descarga de presión no está obstruido. De existir alguna obstrucción, elimínela utilizando un palillo fino o implemento similar. Asegúrese de que la válvula de seguridad está limpia. La junta de estanqueidad deberá estar colocada con la orientación correcta.
- Para que la olla a presión genere vapor durante la cocción, deberá llenarse con un 1/4 l de agua o u otros líquidos. La capacidad combinada de alimentos y líquido no deberá superar los 2/3 de la capacidad total de la olla. Si los alimentos son propensos a producir espuma, tan solo deberá utilizarse la mitad de la capacidad total de la olla.
- Cierre la tapadera: para ello, posición de la tapadera sobre la carcasa de la olla y pase la barra de anclaje por debajo de las patas de anclaje, de manera que queden centrada en ambos lados. Gire al máximo en el sentido de las agujas del reloj el pomo de apertura/cierre de la tapadera. De esta manera, la tapadera quedará bien cerrada (véase la figura 9).



véase la figura 9

Cómo calentar la olla a presión

- No sujete la olla a presión únicamente por el pomo de apertura/cierre para transportarla o depositarla sobre una superficie. Sosténgala bien por ambas asas laterales.
- Utilice la olla a presión sobre una hornilla estable y nivelada.
- Para calentar rápidamente la olla a presión, utilice el fuego su nivel máximo o la placa de cocción a su máxima potencia hasta que la válvula de control de presión funcione. Preste atención particular al fuego utilizado, ya que no debe ser excesivo. Al cabo de unos instantes, una vez que empiece a salir vapor a través de la válvula de control de presión (momento en el cual se deberá empezar a controlar el tiempo de cocción), baje el nivel del fuego o la potencia de la placa de cocción hasta que tan solo se genere una mínima cantidad de vapor. De esta manera, la olla a presión funcionará de manera óptima y se ahorrará energía. Vuelva a aumentar el nivel del fuego o la potencia de la placa de cocción una vez que se haya dejado de generar vapor a través de la válvula de control de presión. Asimismo, haga lo contrario si se genera demasiado vapor.

¡Atención!

- No deje la olla a presión desatendida mientras esté cocinando y preste la debida atención para asegurarse de que funciona correctamente.
- No toque directamente las superficies de la olla cuando estén a una temperatura elevada sin utilizar ningún tipo de protección.
- No deje que la salsa se espese en exceso cuando esté cocinando salsas especialmente consistentes.
- Por razones de seguridad, observe estrictamente las pautas anteriormente mencionadas para evitar la vaporización total del líquido utilizado para cocinar de manera que la olla se quede seca o llegue a bloquearse el dispositivo de descarga de presión.

Apague el fuego de la hornilla o la placa de cocción.

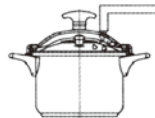
Una vez que haya terminado de cocinar con la olla a presión, apague el fuego de la hornilla o la placa de cocción. Deje reposar unos instantes la olla a presión hasta que deje de generarse vapor a través de la válvula de control de presión. Podrá liberar el exceso de presión tirando hacia arriba de dicha válvula. Dicho intervalo contará también como tiempo de cocción. Para informarse de los tiempos de cocción recomendados, consulte la sección 6 de este manual.

Liberación de la presión y enfriamiento de la olla a presión

Existen dos maneras de proceder al respecto:

1) Enfriamiento acelerado

Tire hacia arriba de la válvula de control de presión para liberar rápidamente la presión de vapor existente en el interior de la olla (véase la figura 11). Asimismo, podrá colocar la olla a presión bajo un chorro de agua fría para enfriarla de forma instantánea (véase la figura 10). A continuación, gire el pomo de apertura/cierre en el sentido contrario al de las agujas del reloj para abrir la tapadera. En caso de que no sea posible abrir la tapadera, tire hacia arriba de la válvula de control de presión para liberar la presión existente del interior de la olla y, a continuación, abra la tapadera.



véase la figura 10



véase la figura 11

2) Proceso natural de enfriamiento

Apague el fuego de la hornilla o la placa de cocción y deje que la olla a presión se enfríe por sí sola.

Abra la tapadera

En cuanto a la olla a presión se haya enfriado, gire el pomo de apertura/cierre en sentido contrario al de las agujas del reloj y abra la tapadera (véase la figura 12).

- Asegúrese de manipular con cuidado la olla a presión y utilizar guantes o manoplas para horno para evitar quemarse.
- Agite ligeramente la olla a presión para estabilizar los elementos en su interior en caso de estar cocinando gachas u otros alimentos con tendencia a quedarse pegados.
- No fuerce el pomo de apertura/cierre de la tapadera al girarlo.
- No utilice fuerza excesiva para abrir la tapadera.



véase la figura 12

¡Atención!

- Antes de utilizar la olla a presión, asegúrese de que el tubo de descarga de presión no está bloqueado.
- Asegúrese de limpiar y desatascar la válvula de seguridad conforme a lo indicado en las instrucciones. No sustituya usted mismo ninguno de los componentes de la válvula de seguridad.
- No sustituya ningún componente de manera arbitraria. No utilice componentes que no sean originales. Póngase en contacto con el servicio posventa para obtener las piezas de recambio que sean necesarias.

4 POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

De observarse algún funcionamiento anormal durante la cocción, apague el fuego de la hornilla o la placa de cocción, coloque la olla a presión en el suelo y enfríela lentamente vertiendo sobre ella agua fría. Compruebe la anomalía e identifique las causas y posibles soluciones en la tabla que se muestra a continuación.

Anomalía	Causas	Soluciones
Después de un breve tiempo de calentamiento, la olla a presión no expulsa vapor a pesar de escucharse el silbido de liberación de vapor procedente de la válvula de control de presión.	<ul style="list-style-type: none"> La válvula de control de presión está obstruida. El tubo de descarga de presión está construido por residuos de alimentos procedentes de la cocción. La olla a presión se ha quedado sin líquido. La hornilla está inclinada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la válvula de control de presión y elimine cualquier materia extraña que pudieran estar obstruyéndola. Elimine cualquier resto de alimentos utilizando un palillo fino o implemento similar. Disminuya rápidamente el nivel del fuego o de la placa de cocción y retire la olla a presión de la hornilla. Incline la válvula de control de presión para liberar la presión del interior de la olla. Abra la tapadera para comprobar que no haya problemas en el interior de la olla a presión. Efectúe los ajustes necesarios para nivelar la hornilla.
Sale vapor por la válvula de seguridad	<ul style="list-style-type: none"> El tubo de descarga de presión está obstruido. La olla a presión está excesivamente llena. El nivel del fuego o de la placa de cocción es excesivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el tubo de descarga de presión y elimine cualquier acumulación de restos de alimentos. Disminuida cantidad de alimentos en el interior de la olla y vuelva a calentarla. Utilice un nivel de fuego o de potencia de placa de cocción más bajo. Ajuste la válvula de control de presión de manera que esté totalmente vertical.
Sale una gran cantidad de vapor por todas partes de la olla a presión	<ul style="list-style-type: none"> Tanto la válvula de control de presión como la válvula de seguridad no funcionan correctamente. La junta de estanqueidad no está correctamente instalada. La junta de estanqueidad está rota. Hay objetos extraños en la superficie de contacto de la junta de esta entidad (restos de alimentos, etc.) La tapadera no está bien cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe y limpie las válvulas según sea necesario. Coloque la junta de estanqueidad en su posición correcta. Instale una nueva junta de estanqueidad. Retire cualquier elemento extraño de la superficie de contacto de la junta de estanqueidad. Vuelva a cerrar correctamente la tapadera.

5 MANTENIMIENTO

De observarse algún funcionamiento anormal durante la cocción, apague el fuego de la hornilla o la placa de cocción, coloque la olla a presión en el suelo y enfríela lentamente vertiendo sobre ella agua fría. Compruebe la anomalía e identifique las causas y posibles soluciones en la tabla anterior.

1) Carcasa de la olla a presión

Utilice líquido lavavajillas para limpiar las zonas que se hayan ensuciado.

Mantenga siempre seca la olla a presión.

No utilice herramientas ni cepillos metálicos para limpiar la carcasa de la olla a presión.

No permita que la olla a presión permanezca en contacto con objetos metálicos durante periodos prolongados.

2) Junta de estanqueidad

Utilice líquido lavavajillas para eliminar cualquier suciedad acumulada en la tapadera.

Seque bien la junta de estanqueidad.

Coloque la junta de estanqueidad en su posición correcta.

Utilice líquido lavavajillas o agua para limpiar la junta de estanqueidad cuando haya terminado de utilizar la olla a presión. Después de haber secado bien la junta de estanqueidad, instálela en la tapadera en su posición correcta y manténgala plana. Sustituya la junta de estanqueidad original cuando haya estado utilizando la olla a presión durante mucho tiempo.

3) Válvula de control de presión, tubo de descarga de presión y válvula de seguridad

En caso de que la válvula de control de presión, el tubo de descarga de presión o la válvula de seguridad lleguen a obstruirse debido a restos de alimentos o por acumulación de materias extrañas, utilice un paño fino para eliminar cualquier obstrucción y asegúrese de que sea posible hacer fluir agua libremente a través de dichos componentes. Si el tapón roscado está suelto, vuelva a ensamblarlo correctamente.

Después de cada utilización, asegúrese de limpiar la válvula de control de presión

4) Eliminación de alimentos quemados o pegados en el fondo de la olla

Utilice herramientas de madera blanda para eliminar cualquier resto de alimentos quemados o pegados.

Si los alimentos quemados están fuertemente adheridos, deje la olla a presión expuesta a los rayos del sol para que se seque y, a continuación, empape en aceite los restos de alimentos pegados, vierta agua caliente en el interior de la olla y déjela unos instantes hasta que los restos de alimentos se hayan reblandecido lo suficiente como para poder eliminarlos. No intente eliminar los restos de alimentos quemados utilizando herramientas afiladas tales como un cuchillo.

5) Mantenimiento

Limpie bien la carcasa y la tapadera. Retire de su sitio la junta de estanqueidad y límpiela bien.

Utilice un paño fino para eliminar cualquier resto de alimento o suciedad de la válvula de control de presión, tubo de descarga de presión y válvula de seguridad.

Asegúrese siempre de guardar la olla a presión en un lugar seco.

Guarde la carcasa de la olla a presión y su tapadera por separado.

Consejos especiales

- No utilice productos ni elementos de limpieza abrasivos.
- No lave la tapadera de la olla a presión en el lavavajillas.
- Unte la superficie de contacto de la junta de estanqueidad con un poco de aceite de cocinar para así prolongar su vida útil y obtener un mejor rendimiento.
- No cierre la tapadera cuando no esté utilizando la olla, ya que estará contribuyendo a dañar de forma prematura y reducir la vida útil de la junta de estanqueidad.
- Asegúrese de descongelar los alimentos congelados antes de proceder a cocinarlos. Enjuague de antemano alubias o cualquier alimento seco.
- Abra de vez en cuando la tapadera durante la cocción de alimentos que producen espuma. Vuelva a cerrar la tapadera para seguir cocinándolos tras haber retirado la espuma.
- Para mantener el color natural de las carnes, añada una mayor cantidad de colorante a la salsa para así contrarrestar el efecto blanqueador del vapor a alta presión.
- Reduzca el nivel del fuego o de potencia de la placa de cocción en caso de que el líquido, sopa o salsa rebese de la olla a presión.

6) Sustitución de componentes

La junta de estanqueidad deberá sustituirse cada uno o dos años. En caso de observarse en esta algún tipo de daños, grietas o dobleces, sustitúyala inmediatamente.

¡Atención! Nunca utilice recambios no originales cuando sustituya algún componente. Para solicitar piezas de recambio, póngase en contacto con el servicio oficial o distribuidor autorizado.

6 TIEMPOS DE COCCIÓN

La lista indicada a continuación se proporciona únicamente a modo de referencia.

Alimento	Volumen combinado de alimentos y agua	Tiempo de cocción (minutos)	Presión
Arroz	1/3	5-10	60 kPa
Gachas	1/3	10-15	60 kPa
Costillas	1/2	10-12	60 kPa
Ternera	1/2	16-25	60 kPa
Pollo	1/2	12-18	60 kPa
Pescado	1/3	5-10	60 kPa
Maiz	2/3	5-10	60 kPa

Notas:

El tiempo de cocción deberá empezarse a controlar a partir del momento en que la válvula de control de presión comienza a generar normalmente vapor. Los tiempos de cocción dependerán entre otros factores de la cantidad de alimentos cocinados, así como de la temperatura y del tipo de fuente de calor utilizado. Estos tiempos de cocción se proporcionan únicamente a título de referencia.

GARANTÍA DE 2 AÑOS

BERGNER garantiza sus piezas de cocina SAN IGNACIO – Olla a Presión, por un período de 2 años, mientras se haga un uso normal y siguiendo las instrucciones de uso y cuidado que le indicamos. Todos los productos están garantizados por BERGNER contra defectos de fabricación siempre desde la fecha de compra del producto.

Esta garantía no cubre su uso en establecimientos profesionales, abusos, uso negligente o no acorde a las instrucciones de uso proporcionados.

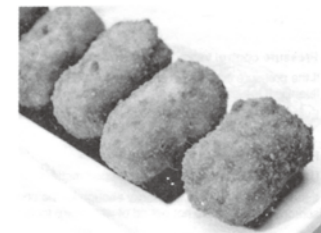
En caso de que su producto resultase defectuoso en las condiciones indicadas durante el período de garantía, por favor, envíelo a portes pagados a la siguiente dirección: BERGNER EUROPE, Pol. Ind. Malpica, Calle E, num 88, 50016, Zaragoza, Spain donde BERGNER analizará el producto y si es defectuoso, 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 y este documento de garantía.

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 moldeas 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 1/2 de harina	1 taza de azúcar
1 huevo	1/2 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.

Trascurrido 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 caramelizear
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 caramelicé. 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.

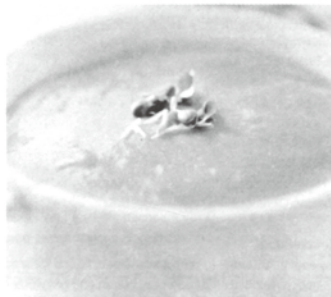
Se pela la patata y se corta de igual manera.

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 cocinala 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 y sazona para que suden. Incorpora las lentejas, cúbrealas 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 frie 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 emmental	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 cocinalas 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 espolvoreálos con el queso y gratinalo 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 flor.
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 flor y los ajos. Cuando esté dorado sacar y machacar todo en el mortero, reservar.

Sofreir 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. Cúbreelas con agua, sazona, 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, sazona 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. Cúbrelos si quieres con el resto de la bechamel, espolvorea con el queso y gratinalos 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 y sazona. 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.

Salpimentala la carne y úntala con la salsa. Hornéala a 190°C durante 20 minutos. A mitad de cocción, dales la vuelta y riégalas con el resto de la salsa. Mantenlas 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 añadela 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.



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, freir 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 patillo.

En la olla a presión con aceite de oliva echar una cebolla picada, sofreir 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 sofreir los hongos

Guisar brevemente la cebolla

Poner los filetes de lenguado encima de la cebolla y sofreir

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.

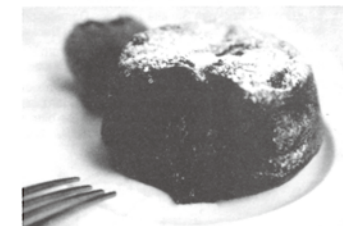
Cuando está todo integrado echamos la almendra y movemos con una espátula para terminar de mezclar.

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.



Vorwort

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des San ignacio Dampfkochtopf für Ihre Familie. Wir geben unser Bestes, Sie aufs Vollste zufriedenzustellen. Aus Gründen der Sicherheit, Haltbarkeit und Ästhetik ist diese Dampfkochtopf-Serie mit einem eleganten Design und Material höchster Qualität ausgestattet, welches während des Herstellungsprozesses entsprechend getestet wurde. Bei ordnungsgemäßer Nutzung des Dampfkochtopfs wird eine lange Funktionszeit gewährleistet. Die vorliegende Anleitung enthält Angaben über die ordnungsgemäße Nutzung sowie entsprechende Anweisungen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Dampfkochtopfs sorgfältig durch.

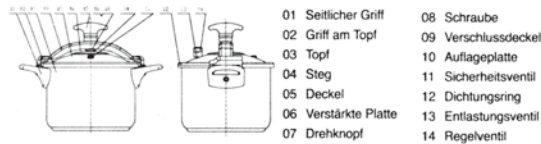
Dieser Dampfkochtopf besteht aus Material höchster Qualität, das sicher, hygienisch, hitzebeständig und leicht zu säubern ist. Zur Gewährleistung einer sicheren Benutzung sind mehrere Sicherheitsvorrichtungen an dem Dampfkochtopf angebracht.

Dieser Dampfkochtopf ist entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften entwickelt und hergestellt und bietet viele Vorteile und Nutzen.

Inhalt

- 1 Zeichnungen und Modellnummer
- 2 Sicherheitsvorschriften
- 3 Benutzung und Bedienung
- 4 Störungen und Fehlerbehebung
- 5 Wartung
- 6 Garzeiten

1 ZEICHNUNGEN UND MODELLNUMMER

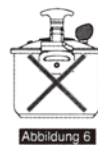


2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Bitte die gesamte Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Dampfkochtopfs sorgfältig durchlesen und verstehen.
- Bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren.
- Dieser Dampfkochtopf ist nur zum Kochen von Familienmahlzeiten vorgesehen. Bitte nicht für andere Zwecke verwenden.
- Dampfkochtopf außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Wenn Sie mit der Benutzung eines Dampfkochtopfs nicht vertraut sind, dann lesen Sie die Bedienungsanleitung durch und stellen sicher, dass Sie diese verstehen, bevor Sie den Dampfkochtopf benutzen.
- Heiße Metalloberfläche bitte nicht direkt anfassen.
- Der Siedepunkt des Dampfkochtopfs liegt bei über 100° C und kann große Mengen heißen Dampfs produzieren. Vorsichtig mit heißen Flüssigkeiten im Topf. Topf auf ebene Flächen stellen.
- Es wird nicht empfohlen, in dem Dampfkochtopf Apfelsaft, Weizen und Bohnen etc. zu kochen, da diese Nahrungsmittel viele Blasen und Spritzer produzieren. Dies kann zu einer Blockierung des Druckventils führen. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie diese Nahrungsmittel kochen müssen.
- Säubern und trocknen Sie alle Teile des Dampfkochtopfs vor und nach dem Gebrauch, besonders das Regelventil, das Sicherheitsventil, den Dichtungsring und den Deckel.
- Fügen Sie keine Sodamisgetränke direkt zum Kochen bei (Abbildung 2). Geben Sie nicht zu viel Öl und Alkohol zum Kochen hinzu (Abbildung 3).
- Benutzen Sie den Dampfkochtopf auf einem stabilen und befestigten Herd. Bei der Benutzung auf einem elektrischen Herd stellen Sie bitte sicher, dass der Durchmesser der Herdplatte nicht größer als die Unterseite des Dampfkochtopfs ist (Abbildung 5). Bei der Benutzung auf einem Gasherd stellen Sie bitte sicher, dass die Flamme die Seiten des Topfs nicht berührt (Abbildung 4).



- Benutzen Sie den Dampfkochtopf nicht zum Frittieren und Kochen ohne Flüssigkeiten.
- Entweicht Dampf aus dem Sicherheitsventil oder dem Sicherheitsfenster, dann schalten Sie den Strom/das Gas umgehend aus. Bitte überprüfen Sie die Ursache des Dampfaustritts und benutzen den Dampfkochtopf nicht, bevor das Problem behoben ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den mit heißen Flüssigkeiten gefüllten Dampfkochtopf bewegen. Stellen Sie ihn vorsichtig auf eine ebene Oberfläche. Ziehen, Umstoßen oder Fallenlassen muss auf alle Fälle vermieden werden.
- Das Regelventil darf auf keinen Fall mit Objekten irgendeiner Art bedeckt werden (Abbildung 6).



- Füllen Sie den Dampfkochtopf nicht mit mehr als 2/3 seines Volumens (einschließlich Wasser) (Abbildung 7), nicht mit mehr als 1/3 seines Volumens beim Kochen von Reis, Gemüse und Bohnen. Das flüssige Volumen sollte mindestens ¼ des Topfvolumens erreichen (Abbildung 8).



- Niemals den Deckel bei vorhandenem Innendruck öffnen. Niemals den Topf erhitzen, wenn der Deckel nicht ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Bewahren Sie Salz, Soda, Zucker, Essig und Dampfwater nicht regelmäßig im Dampfkochtopf auf. Bitte säubern Sie den Dampfkochtopf nach der Benutzung und trocknen ihn.
- Überprüfen Sie vor dem Benutzen jedes Teil des Dampfkochtopfs.
- Überprüfen Sie vor dem Benutzen jedes Teil des Dampfkochtopfs, um Unfälle zu vermeiden. Benutzen Sie den Dampfkochtopf nicht, wenn die Ventile und Entlastungsventile nicht ordnungsgemäß funktionieren.

3 BENUTZUNG UND BEDIENUNG

Vor dem erstmaligen Benutzen des Dampfkochtopfs:

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aus Sicherheitsgründen sorgfältig vor dem erstmaligen Benutzen des Dampfkochtopfs durch. Achten Sie besonders auf die Sicherheitsvorschriften.
- Füllen Sie den Dampfkochtopf zur Hälfte mit Wasser, schließen den Deckel und erhitzen den Topf, bis Dampf aus dem Regelventil austritt. Erhitzen Sie den Topf nach Austritt von Dampf aus dem Regelventil weitere 10 Minuten. Dies eliminiert Gerüche des neuen Dampfkochtopfs.
- Öffnen Sie nach Abkühlung den Deckel, schütten das Wasser aus, waschen den neuen Dampfkochtopf aus und trocknen ihn vollständig.

Normalbetrieb

- 1) Stellen Sie sicher, dass das Entlastungsventil nicht blockiert ist. Bei einer Blockierung säubern Sie das Ventil mit einem kleinen Stab. Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil sauber ist. Der Dichtungsring muss korrekt positioniert sein.
- 2) Der Dampfkochtopf muss mit mindestens 1/4 Liter Wasser oder anderen Flüssigkeiten gefüllt sein, so dass beim Benutzen Dampf entstehen kann. Die Nahrungsmittel zusammen mit der Flüssigkeit sollten nicht mehr als 2/3 des Volumens des Dampfkochtopfs betragen. Schäumen die Nahrungsmittel leicht, dann sollte der Dampfkochtopf nur weniger als bis zu der Hälfte seines Volumens gefüllt werden.
- 3) Schließen Sie den Deckel: Setzen Sie den Deckel auf den Topf und richten den Steg unter dem Griff in der gleichen Richtung aus. Bewegen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel ist jetzt gut verschlossen (Abbildung 9).



Heizen

- 1) Beim Bewegen und Hinstellen des Dampfkochtopfs halten Sie diesen nicht am mittleren Knopf, sondern vorsichtig an den beiden seitlichen Griffen.
- 2) Stellen Sie den Dampfkochtopf auf einen stabilen und befestigten Herd.
- 3) Zum schnellen Aufheizen benutzen Sie hohe Temperaturen, bis das Regelventil einsetzt. Achten Sie besonders auf die Temperatur, die nicht zu hoch sein sollte. Nach einer gewissen Zeit, nachdem Dampf aus dem Regelventil ausgetreten ist (dies ist die Aufheizzeit), drehen Sie die Hitzequelle herunter, so dass nur noch etwas Dampf austritt. So funktioniert der Dampfkochtopf angemessen und energiesparend. Erhöhen Sie die Hitze, wenn das Regelventil keinen Dampf mehr entlässt und senken Sie die Hitze, wenn zu viel Dampf entweicht.

Achtung:

- Bleiben Sie beim Kochen dabei und beobachten den Dampfkochtopf sorgfältig, um eine normale Funktion sicherzustellen.
- Fassen Sie die heißen Oberflächen nicht direkt an.
- Kochen Sie keine zu dicken Soßen.
- Bitte halten Sie aus Sicherheitsgründen die obengenannten Sicherheitsvorschriften ein, um zu vermeiden, dass die Flüssigkeit vollständig verdampft und trocken gekocht wird oder das Entlastungsventil blockiert wird.

Abschalten der Hitze

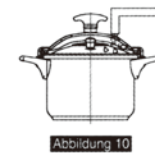
Nach dem Erhitzen drehen Sie die Hitzezufuhr aus. Warten Sie etwas, bis kein Dampf mehr aus dem Regelventil austritt, nachdem Sie es hochgezogen haben. Dies zählt zur Garzeit. Weitere Information über Garzeiten erhalten Sie in Kapitel 6.

Dampfablass und Abkühlung

Es gibt zwei Möglichkeiten:

1) Express Abkühlung

Ziehen Sie das Regelventil nach oben, um den Dampf schnell abzulassen (Abbildung 11). Sie können den Dampfkochtopf auch zum sofortigen Abkühlen mit fließend kaltem Wasser abspülen (Abbildung 10). Bewegen Sie dann den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Deckel zu öffnen. Lässt sich der Deckel nicht öffnen, dann ziehen Sie das Regelventil nach oben, um den Innendruck abzulassen und öffnen dann den Deckel.



2) Natürliche Abkühlung

Stellen Sie die Hitze ab und lassen den Dampfkochtopf langsam abkühlen.

Öffnen des Deckels

Nach Abkühlen des Dampfkochtopfs bewegen Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn und öffnen den Deckel (Abbildung 12).

- 1) Seien Sie vorsichtig und ziehen Handschuhe an, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 2) Schütten Sie den Dampfkochtopf leicht, um die sich darin befindlichen Speisen (Haferflocken oder andere klebrige Speisen) setzen zu lassen.
- 3) Bewegen Sie den Drehknopf nicht mit Gewalt.
- 4) Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt.



Abbildung 12

Achtung

- 1) Überprüfen Sie vor der Benutzung das Entlastungsventil um sicherzustellen, dass es nicht blockiert ist.
- 2) Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil anleitungsgemäß gewaschen und gesäubert ist. Nehmen Sie keine Modifizierungen des Sicherheitsventils vor.
- 3) Modifizieren Sie keine Teile. Benutzen Sie keine Nicht-Originalteile. Bitte wenden Sie sich an einen Kundendienst, falls Sie Ersatzteile benötigen.

4 STÖRUNGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Beim Auftreten von Störungen während des Kochvorgangs stellen Sie bitte die Hitze ab und nehmen den Dampfkochtopf vom Herd. Lassen Sie ihn langsam mit kaltem Wasser abkühlen. Überprüfen Sie den Kocher und identifizieren Sie die Störung anhand der untenstehend aufgeführten Störungs- und Fehlerbehebungsliste.

Störung	Gründe	Fehlerbehebung
Nach kurzem Aufheizen entweicht kein Dampf, obwohl das Regelventil durch Pfeifen Dampfaustritt signalisiert.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Regelventil ist blockiert. • Das Entlastungsventil ist von Überresten blockiert. • Der Dampfkochtopf kocht jetzt trocken. • Der Herd funktioniert nicht ordnungsgemäß. 	<ul style="list-style-type: none"> • Säubern Sie das Regelventil und entfernen etwaige nicht vorgesehene Objekte. • Entfernen Sie Überreste mit einem dünnen Stab. • Stellen Sie die Hitze schnell ab und nehmen den Dampfkochtopf vom Herd. Neigen Sie das Regelventil, um den Innendruck abzulassen. Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie den Innenraum auf etwaige Probleme hin. • Stellen Sie sicher, dass der Herd stabil steht.
Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil	<ul style="list-style-type: none"> • Das Entlastungsventil ist blockiert. • Der Dampfkochtopf ist zu voll. • Die Hitze ist zu groß. 	<ul style="list-style-type: none"> • Säubern Sie das Entlastungsventil und entfernen Sie Überreste. • Reduzieren Sie die Füllmenge und erhitzen den Kocher erneut. • Benutzen Sie niedrige Hitze. Stellen Sie das Regelventil in die korrekte Position.
Dampf entweicht überall	<ul style="list-style-type: none"> • Das Regelventil und das Sicherheitsventil funktionieren nicht. • Der Dichtungsring ist nicht korrekt positioniert. • Der Dichtungsring ist defekt. • Unvorhergesehene Objekte im Dichtungsring (Überreste blockieren den Dichtungsring) • Der Deckel ist nicht vollständig geschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen und säubern Sie die Ventile. • Bringen Sie den Dichtungsring in die korrekte Position. • Erneuern Sie den Dichtungsring. • Entfernen Sie etwaige nicht vorhergesehene Objekte vom Dichtungsring. • Schließen Sie den Deckel erneut.

5 WARTUNG

Beim Auftreten von Störungen während des Kochvorgangs stellen Sie bitte die Hitze ab und nehmen den Dampfkochtopf vom Herd. Lassen Sie ihn langsam mit kaltem Wasser abkühlen. Überprüfen Sie den Kocher und identifizieren Sie die Störung anhand der untenstehend aufgeführten Störungs- und Fehlerbehebungsliste.

1) Topf

- Benutzen Sie Reinigungsmittel zum Säubern verschmutzter Bereiche.
- Halten Sie den Dampfkochtopf immer trocken.
- Säubern Sie den Topf nicht direkt mit Reinigungszubehör und Bürsten aus Metall.
- Halten Sie den Dampfkochtopf von Eisen- und Metallteilen fern.

2) Dichtungsring

- Benutzen Sie Reinigungsmittel zum Reinigen von Verschmutzungen auf dem Deckel.
- Trocknen Sie den Dichtungsring vollständig ab.
- Setzen Sie den Dichtungsring in ordnungsgemäßer Position ein.
- Benutzen Sie Reinigungsmittel oder Wasser zum Säubern des Dichtungsrings nach Gebrauch. Nach dem Abtrocknen des Dichtungsrings setzen Sie ihn in ordnungsgemäßer Position flach ein. Erneuern Sie den Dichtungsring nach einiger Zeit.

3) Regelventil, Entlastungsventil und Sicherheitsventil

Bei Blockierung des Regelventils, des Entlastungsventils oder des Sicherheitsventils durch Essensreste oder andere Objekte reinigen Sie die Ventile mit einem kleinen Stab und stellen sicher, dass Wasser durch die Ventile fließen kann. Ist der Verschlussdeckel locker, dann bauen Sie ihn wieder ordnungsgemäß zusammen.

Reinigen Sie das Regelventil nach jedem Gebrauch.

4) Entfernen von verbrannten Überresten

Benutzen Sie weiche Holz Hilfsmittel zur Entfernung von verbrannten Überresten.

Sind die Überreste noch klebrig, dann lassen Sie den Dampfkochtopf in der Sonne trocknen und behandeln ihn dann mit Öl, weichen ihn in heißem Wasser ein und entfernen die verbrannten Überreste. Benutzen Sie keine scharfen Werkzeuge wie z.B. Messer.

5) Wartung

Säubern Sie den Topf und den Deckel. Entfernen Sie den Dichtungsring und säubern ihn.

Benutzen Sie einen kleinen Stab zum Entfernen von verbrannten Überresten im Regelventil, im Entlastungsventil und im Sicherheitsventil.

Bewahren Sie den Dampfkochtopf immer an einem trockenen Ort auf.

Setzen Sie beim Aufbewahren den Deckel nicht auf den Topf.

Sonderhinweis

- Benutzen Sie keine Scheuermittel zur Reinigung.
- Der Deckel des Dampfkochtopfs ist nicht spülmaschineneeignet.
- Geben Sie etwas Nahrungsmittelöl auf den Dichtungsring zur Funktionsverlängerung und besseren Leistung.
- Setzen Sie nach Gebrauch den Deckel nicht auf den Topf – dies führt zur schnelleren Abnutzung des Dichtungsringes.
- Tauen Sie Gefriergut vor dem Kochen auf. Waschen Sie Bohnen oder Trockennahrungsmittel vor dem Kochvorgang.
- Öffnen Sie zuerst den Deckel, wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die leicht Blasen produzieren. Schließen Sie den Deckel Kochen nach Abfließen der Blasen.
- Zur Erhaltung der Fleischfarbe geben Sie mehr farbige Soße hinzu, um dem Farberblassen durch den Hochdruckdampf entgegenzuwirken.
- Senken Sie die Hitzezufuhr, wenn Suppe überkocht.

6) Ersatzteile

Der Dichtungsring sollte alle ein- bis zwei Jahre ausgetauscht werden. Bei Beschädigungen, Rissen oder schadhaften Stellen ersetzen Sie den Dichtungsring bitte umgehend.

Achtung: Benutzen Sie niemals Nicht-Originalteile beim Austauschen von Teilen. Bitte kontaktieren Sie den offiziellen Kundendienst oder Händler für Ersatzteile.

6 GARZEITEN

Die untenstehende Liste gilt als Richtlinie.

Speisen	Volumen der Speisen plus Wasser	Garzeit (Minuten)	Druck
Reis	1/3	5-10	60 kPa
Haferflocken	1/3	10-15	60 kPa
Kotelett	1/2	10-12	60 kPa
Rindfleisch	1/2	16-25	60 kPa
Huhn	1/2	12-18	60 kPa
Fisch	1/3	5-10	60 kPa
Mais	2/3	5-10	60 kPa

Hinweise:

Garzeiten beginnen ab dem Zeitpunkt, ab dem Dampf standardgemäß aus dem Regelventil entweicht.

Die Garzeit hängt von der Menge der Nahrungsmittel, der Temperatur, der Hitzequelle und anderen Faktoren ab. Die angegebenen Zeiten gelten nur als Richtlinie.

2 JAHRE GARANTIE

BERGNER gewährleistet den einwandfreien Zustand des SAGW00 – Schnellkochtopfes für einen Zeitraum von zwei Jahren, sofern er gemäß der beiliegenden Anleitungen benutzt wird.

Das Kochgeschirr ist nur für den Privatgebrauch vorgesehen. Die Garantie deckt somit nicht gewerblichen Gebrauch, Fehlgbrauch oder übermäßigen Verschleiß durch Nichtbeachtung der bereitgestellten Pflegetipps ab.

Wenn Sie während des Garantiezeitraums Mängel an Ihrem Produkt entdecken, können Sie das Produkt portofrei an folgende Adresse schicken: BERGNER EUROPE, Pol. Ind. Malpica, Calle E, num 88, 50016, Zaragoza, Spanien BERGNER wird dann das Produkt überprüfen, und wenn Mängel entdeckt werden, wird BERGNER das Produkt durch ein neues oder ein ähnliches Produkt ersetzen, falls es nicht länger erhältlich ist.

Diese Garantie gilt nur bei Vorlage des datierten Kaufbelegs, dieser Garantiekarte und des defekten Produktes.

Hähnchen- und Eikroketten

Ingredients (4-6 people):

Zutaten (4-6 Personen):

1 Hühnerschenkel
2-3 Eier
1 Stange Lauch
1 Frühlingszwiebel
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 Bechamelsauce 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 klumpentfrei 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

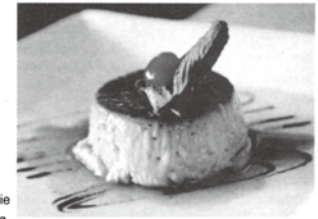
Zutaten (4-6 Personen):

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):

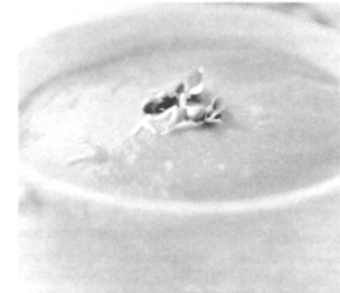
Zutaten (4-6 Personen):
1 kg Kürbis
2 große Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
2 reife Tomaten
1 Lorbeerblatt
1 Becher Sahne (200 ml)
Öl
Salz
3 hart gekochte Eier

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 Bechamelsauce

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. Blumenkohlröschen in eine ofenfesten 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):

Zutaten (6 Personen)	
½ 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 hineinrühren, 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 Hühnerstücke 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
½ 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 Rosmarinzwigs 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
Olivenöl	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.

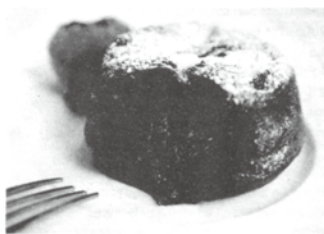
Servieren.

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.

FR

Avant-propos

Merci d'avoir choisi l'autocouiseur **San ignacio** pour votre famille. Vous servir est notre ambition. Pour garantir la sûreté d'utilisation, la fiabilité et le style de l'autocouiseur, la gamme à laquelle il appartient est fabriquée avec un design élégant, des matériaux de qualité et des tests sont effectués à toutes les étapes de la fabrication. Si vous respectez les instructions d'utilisation de cet autocouiseur, vous prolongerez grandement sa durée de vie. Le présent mode d'emploi fournit des informations et des conseils d'utilisation appropriée. Lisez-le attentivement avant d'utiliser votre autocouiseur.

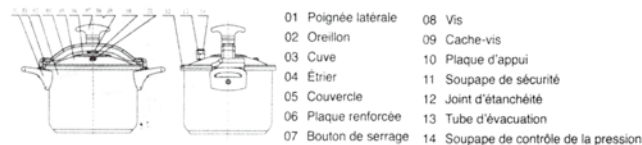
Cet autocouiseur est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, sûrs et sains. Il bénéficie d'une excellente efficacité thermique et est facile à nettoyer. Il est également pourvu de plusieurs dispositifs de sécurité afin de garantir sa sécurité d'utilisation.

Cet autocouiseur est conçu et fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur. Il est très pratique et utile pour ses utilisateurs.

Table des matières

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1 Description | 4 Dépannage |
| 2 Consignes de sécurité | 5 Entretien |
| 3 Utilisation et fonctionnement | 6 Durées de cuisson |

1 DESCRIPTION



2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez entièrement, attentivement et en détail ce mode d'emploi. Vous devez être certain de l'avoir complètement compris avant d'utiliser l'autocouiseur.
- Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr.
- Cet autocouiseur est conçu exclusivement pour une utilisation familiale. Ne l'utilisez pas pour un autre type d'utilisation.
- Veillez à ce que l'autocouiseur reste hors de portée des enfants.
- Les personnes non familiarisées avec les autocouiseurs doivent lire le mode d'emploi en entier et s'assurer qu'elles l'ont entièrement compris avant d'utiliser l'autocouiseur.
- Ne touchez pas directement les surfaces métalliques brûlantes.
- Le point d'ébullition de l'autocouiseur est supérieur à 100°C et peut produire une grande quantité de vapeur. Faites attention au liquide brûlant se trouvant dans l'autocouiseur et posez-le sur une surface plane.
- Il est recommandé de ne pas utiliser l'autocouiseur pour cuire du jus de pomme, du blé, des haricots, etc., car ceux-ci peuvent produire de beaucoup de mousse et éclater, ce qui peut boucher la soupape de contrôle de la pression. Faites particulièrement attention lorsque vous êtes obligé de cuire des plats contenant ce type d'ingrédients.
- Avant et après l'utilisation de l'autocouiseur, nettoyez et séchez chacune de ses pièces, notamment la soupape de contrôle de la pression, la soupape de sécurité, le couvercle et le joint d'étanchéité.
- Ne mettez pas d'eau gazeuse dans l'autocouiseur avant la cuisson (image 2). Ne mettez pas trop d'huile ou d'alcool pour la cuisson (image 3).
- Utilisez l'autocouiseur sur une table de cuisson stable. Lors de son utilisation avec une table de cuisson électrique, assurez-vous que le diamètre de la zone de chauffe n'est pas supérieur à celui du fond de l'autocouiseur (image 5). Lors de l'utilisation avec une table de cuisson à gaz, assurez-vous que les flammes ne touchent pas les parois latérales de la cuve (image 4).



image 2



image 3



image 4



image 5

- N'utilisez pas l'autocouiseur pour frire ou cuire à sec.
- Si de la vapeur s'échappe par la soupape de sécurité, éteignez le feu/l'alimentation immédiatement. Essayez d'en trouver la cause et n'utilisez plus l'autocouiseur tant que le problème n'a pas été réglé.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un autocouiseur contenant du liquide brûlant. Posez-le doucement sur une surface plane. Évitez impérativement que l'autocouiseur ne subisse des coups, ne tombe ou soit tiré.
- Il est formellement interdit de recouvrir la soupape de contrôle de la pression avec un objet, quel qu'il soit (image 6).



image 6

- Ne remplissez pas l'autocuiseur (y compris avec de l'eau) au-delà des 2/3 du volume de sa cuve (image 7) ou de 1/3 du volume de sa cuve pour cuire du riz, des légumes ou des haricots. Le volume de liquide doit être au minimum de 1/4 du volume de sa cuve (image 8).



image 7



image 8

- N'ouvrez jamais le couvercle quand l'intérieur de l'autocuiseur est sous pression. Ne faites jamais chauffer l'autocuiseur quand son couvercle n'est pas correctement fermé.
- Veillez à ce que l'autocuiseur ne contienne pas de sel, du bicarbonate de soude, du sucre, du vinaigre ou de la vapeur d'eau de manière prolongée. Nettoyez et séchez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Inspectez chaque pièce de l'autocuiseur avant de l'utiliser.
- Inspectez chaque pièce de l'autocuiseur avant de l'utiliser afin de vous prémunir contre les accidents. N'utilisez pas l'autocuiseur si les soupapes et le tube d'évacuation ne fonctionnent pas correctement.

3 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois :

- Par mesure de sécurité, lisez ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois. Soyez particulièrement attentif aux consignes de sécurité.
- Remplissez à moitié la cuve de l'autocuiseur avec de l'eau, puis refermez son couvercle et faites chauffer l'autocuiseur jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe par la soupape de contrôle de la pression. Continuez de le faire chauffer 10 minutes après que la vapeur ait commencé à sortir par la soupape de contrôle de la pression. Cela permet d'éliminer l'odeur de l'autocuiseur neuf.
- Une fois que l'autocuiseur a refroidi, ouvrez complètement son couvercle, videz l'eau, essuyez-le et séchez-le entièrement.

Fonctionnement normal

1) Vérifiez que le tube d'évacuation n'est pas bouché. S'il est bouché, débouchez-le avec une tige fine. Assurez-vous que la soupape de sécurité est propre. Le joint d'étanchéité doit être correctement positionné.

2) La cuve de l'autocuiseur doit contenir au minimum 1/4 de son volume d'eau ou d'autres liquides pour que de la vapeur soit produite lors de l'utilisation de l'autocuiseur. Si vous voulez faire cuire des aliments contenant de l'eau, ne dépassez pas les 2/3 de la cuve de l'autocuiseur. Si vous voulez faire cuire des aliments produisant facilement de la mousse, ne dépassez pas la moitié du volume de la cuve.

3) Refermer le couvercle : posez le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur, puis positionnez les extrémités de l'étrier sous les oreillons de la cuve. Tournez le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum. Le couvercle est maintenant correctement fermé (image 9).



image 9

Cuisson

1) Lorsque vous déplacez et posez l'autocuiseur, ne le tenez pas uniquement par son bouton de serrage central. Tenez-le précautionneusement par ses deux poignées latérales.

2) Posez l'autocuiseur sur une table de cuisson stable.

3) Pour le chauffer rapidement, utilisez un feu suffisamment puissant jusqu'à ce que la soupape de contrôle de la pression s'actionne. Faites particulièrement attention à ne pas utiliser un feu trop puissant. Après un moment, quand de la vapeur commence à s'échapper par la soupape de contrôle de la pression (comptez la durée de cuisson à partir de ce moment-là), baissez le feu en sorte qu'un mince filet de vapeur s'échappe par la soupape. Cela permet d'assurer une cuisson efficace tout en économisant l'énergie. Augmentez la puissance du feu si n'y a plus de vapeur qui s'échappe par la soupape de contrôle de la pression, et baissez le feu si trop de vapeur s'échappe par la soupape.

Attention

- Ne vous éloignez pas pendant la cuisson et surveillez attentivement l'autocuiseur afin de vous assurer qu'il fonctionne normalement.
- Ne touchez pas directement les surfaces brûlantes.
- Veillez à ce que les sauces épaisses ne s'épaississent pas trop.
- Par mesure de sécurité, respectez scrupuleusement les consignes susmentionnées afin d'éviter que le liquide ne s'échappe entièrement de la cuve sous forme de vapeur et qu'il n'y en ait plus dans la cuve durant la cuisson, ou qu'il ne bloque le dispositif d'évacuation de la pression.

Éteindre le feu.

Une fois la cuisson terminée, éteignez le feu. Laissez l'autocuiseur reposer un moment et tirez la soupape de contrôle de la pression pour évacuer toute la vapeur. Cette opération doit être comptabilisée dans la durée totale de cuisson. Des indications de durées de cuisson sont fournies au chapitre 6.

Libération de la pression et refroidissement

Deux méthodes sont possibles :

1) Refroidissement express :

Tirez la soupape de contrôle de la pression vers le haut pour libérer la vapeur rapidement (image 11). Vous pouvez également placer l'autocuiseur sous un robinet et faire couler dessus de l'eau froide pour le refroidir rapidement (image 10). Ensuite, tournez son bouton de serrage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle. Si le couvercle ne s'ouvre pas, tirez la soupape de contrôle de la pression vers le haut pour libérer la pression interne de l'autocuiseur et l'ouvrir.

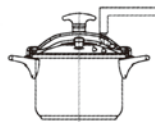


image 10



image 11

2) Refroidissement naturel
Éteignez le feu, puis laissez l'autocuiseur refroidir tout seul.

Ouvrir le couvercle.

Dès que l'autocuiseur a refroidi, tournez son bouton de serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir son couvercle (image 12).

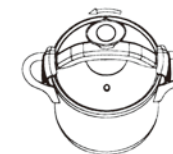


image 12

- 1) Faites attention lors de toutes ces manipulations et portez des gants pour éviter de vous brûler.
- 2) Secouez légèrement l'autocuiseur pour répartir uniformément son contenu si vous avez cuit du porridge ou une autre préparation collante.
- 3) Ne forcez pas pour tourner le bouton de serrage.
- 4) N'utilisez pas une force excessive pour ouvrir le couvercle.

Attention

- 1) Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez soigneusement que son tuyau d'évacuation n'est pas bouché.
- 2) Vérifiez que la soupape de sécurité a été nettoyée conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne remplacez aucun élément de la soupape de sécurité.
- 3) Ne remplacez aucune pièce de votre propre chef. N'utilisez aucune pièce qui n'est pas d'origine. Contactez le service après-vente pour obtenir des pièces de rechange.

4 DÉPANNAGE

En cas de fonctionnement anormal durant la cuisson, éteignez le feu, puis posez l'autocuiseur sur le sol et refroidissez-le lentement avec de l'eau froide. Inspectez l'autocuiseur et essayez d'identifier le problème à l'aide des informations ci-dessous.

Problèmes	Causes	Solutions
Peu après le début de la cuisson, il n'y a pas de vapeur qui s'échappe, mais on peut entendre un sifflement au niveau de la soupape de contrôle de la pression.	<ul style="list-style-type: none"> • La soupape de contrôle de la pression est bouchée. • Le tube d'évacuation est bouché par des résidus. • L'autocuiseur ne contient plus d'eau et cuit à sec. • La puissance du feu a baissé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez la soupape de contrôle de la pression et éliminez tous les résidus. • Éliminez les résidus avec une tige fine. • Éteignez le feu sans attendre, puis retirez l'autocuiseur de la table de cuisson. Inclinez la soupape de contrôle de la pression pour libérer la pression intérieure. Ouvrez le couvercle et inspectez l'intérieur pour détecter d'éventuels problèmes. • Réglez la puissance du feu.
De la vapeur s'échappe par la soupape de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> • Le tube d'évacuation est bouché. • Il y a trop d'aliments dans la cuve de l'autocuiseur. • Le feu est trop fort. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le tube d'évacuation des résidus qui le bouchent. • Enlevez une partie des aliments de l'intérieur de la cuve, puis reprenez la cuisson. • Baissez la puissance du feu. Positionnez correctement la soupape de contrôle de la pression.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> • La pression de contrôle de la pression et la soupape de sécurité ne fonctionnent plus correctement. • Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné. • Le joint d'étanchéité est rompu. • Il y a des objets/aliments sur le joint de sécurité (les résidus ne permettent pas au joint de remplir sa fonction). • Le couvercle n'est pas complètement fermé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspectez et nettoyez les soupapes. • Positionnez correctement le joint d'étanchéité. • Remplacez le joint d'étanchéité par un joint neuf. • Nettoyez les objets/aliments présents sur le joint d'étanchéité. • Refermez le couvercle.

5 ENTRETIEN

En cas de fonctionnement anormal durant la cuisson, éteignez le feu, puis posez l'autocuiseur sur le sol et refroidissez-le lentement avec de l'eau froide. Inspectez l'autocuiseur et essayez d'identifier le problème à l'aide des informations ci-dessous.

1) Cuve

- Nettoyez-la avec un détergent.
- Veillez à ce que l'autocuiseur reste toujours sec.
- Ne nettoyez pas la cuve directement avec des ustensiles ou des brosses métalliques.
- Veillez à ce que l'autocuiseur ne touche pas de métaux ferreux.

2) Joint d'étanchéité

- Nettoyez le couvercle avec un détergent.
- Séchez entièrement le joint d'étanchéité.
- Positionnez correctement le joint d'étanchéité.
- Après utilisation, nettoyez le joint d'étanchéité avec de l'eau ou du détergent. Une fois le joint d'étanchéité séché, repositionnez-le correctement dans le couvercle en veillant à ce qu'il soit bien à plat. Remplacez le joint d'origine après une période d'utilisation prolongée.

3) Soupape de contrôle de la pression, soupape de sécurité et tube d'évacuation

Si la soupape de contrôle de la pression, le tube d'évacuation et la soupape de sécurité sont bouchés par des résidus alimentaires ou autre chose, nettoyez-les avec une tige fine et vérifiez que l'eau peut passer à travers. Si le cache-vis est desserré, réassemblez-le correctement. Après chaque utilisation, nettoyez la soupape de contrôle de la pression.

4) Éliminer la matière qui a attaché

Utilisez un ustensile en bois doux pour décoller la matière qui a attaché.

Si vous n'arrivez pas à la décoller, laissez l'autocuiseur sécher en plein soleil, imbibez avec de l'huile, trempez l'autocuiseur dans de l'eau chaude, laissez-le tremper un certain temps, puis réessayez de décoller la matière ayant attaché. Ne la décollez pas avec un ustensile dur, par exemple un couteau.

5) Entretien

Nettoyez la cuve et le couvercle. Sortez le joint d'étanchéité et nettoyez-le.

Avec une tige fine, éliminez les résidus présents dans la soupape de contrôle de la pression, le tube d'évacuation et la soupape de sécurité.

Placez et rangez toujours l'autocuiseur dans un endroit sec.

Rangez séparément la cuve et le couvercle de l'autocuiseur.

Remarques spéciales

- Ne nettoyez pas l'autocuiseur avec des ustensiles à récurer.
- Ne nettoyez pas le couvercle de l'autocuiseur dans une machine à laver la vaisselle.
- Appliquez une petite quantité d'huile alimentaire sur le joint d'étanchéité pour prolonger sa durée de vie et optimiser son efficacité.
- Ne verrouillez pas le couvercle après utilisation, car cela provoque l'usure prématurée du joint d'étanchéité.
- Décongelez les aliments congelés avant de les cuire. Lavez les haricots et les aliments secs à l'avance.
- Ouvrez le couvercle quand vous cuisez des aliments pouvant facilement produire de la mousse. Puis refermez-le pour la cuisson après avoir enlevé la mousse.
- Pour que les viandes gardent leur coloration, ajoutez des sauces colorées pour contrebalancer la décoloration due à la vapeur à haute pression.
- Baissez la puissance du feu si le liquide déborde.

6) Remplacement

Remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 24 mois. Remplacez-le immédiatement s'il est endommagé, fendu ou plissé.

Attention : Ne remplacez jamais une pièce de l'autocuiseur avec un substitut qui n'est pas une pièce d'origine. Contactez le service après-vente ou le distributeur pour obtenir des pièces de rechange.

6 DURÉE DE CUISSON

La liste ci-dessous n'est fournie qu'à titre indicatif :

Aliments	Volume d'aliments et d'eau	Durée de cuisson (minutes)	Pression
Riz	1/3	5-10	60 kPa
Porridge	1/3	10-15	60 kPa
Côtelette	1/2	10-12	60 kPa
Bœuf	1/2	16-25	60 kPa
Poulet	1/2	12-18	60 kPa
Poisson	1/3	5-10	60 kPa
Mais	2/3	5-10	60 kPa

Remarques :

La durée de cuisson débute au moment où la vapeur commence à s'échapper normalement par la soupape de contrôle de la pression.

La durée de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température de cuisson, de la table de cuisson et d'autres facteurs. Les durées fournies ci-dessus n'ont qu'une valeur indicative.

r factors. It is for reference only.

GARANTIE DE 2 ANS

BERGNER garantit l'autocuiseur 5N0W00 durant une période de 2 ans, sous la condition qu'il soit utilisé conformément aux instructions d'utilisation fournies.

L'appareil de cuisson est conçu pour être utilisé pour un usage domestique uniquement; par conséquent, la garantie ne couvre pas toute utilisation dans des établissements professionnels, toute utilisation incorrecte ou toute usure anormale ne respectant pas les conseils d'entretien fournis.

Si votre produit est défectueux au cours de la période de garantie, vous pourrez expédier le produit, avec frais de port payés à: BERGNER EUROPE, Pol. Ind. Malpica, Calle E, num 88, 50016, Saragosse, Espagne. BERGNER examinera le produit, et s'il est jugé défectueux, BERGNER remplacera le produit par un produit neuf, ou par un produit similaire si le modèle n'est plus disponible.

Cette garantie sera uniquement valable contre la présentation de la preuve d'achat datée, cette carte de garantie et le produit défectueux.

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.

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.



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

Instructions

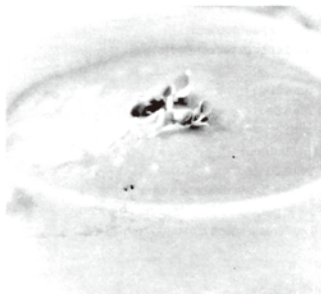
Pelez le potiron et coupez-le en morceaux. Pelez et coupez les pommes de terre.

Nettoyez l'oignon et coupez-le en deux et faites de même avec les tomates.

Mélanguez 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
2 tranches de bacon
1 oignon
Farine
Eau
Huile d'olive extra vierge
Sel
400 g viande de poulet hachée
100 g de fromage
1 poivron vert
1/2 litre de lait
Poivre noir
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 tranche de potiron
100 g de lard ibérique
Eau
Sel
1 courgette
8 asperges vertes
2 pommes de terre
Huile d'olive extra vierge

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 boîte de tomates entières de 400 g
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de curry
1 yaourt nature
Huile d'olive extra vierge
1 poireau
1 oignon
11 pommes de terre
1 carotte
Eau
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
2 poireaux
400 g de pois chiches
100 g de fromage d'emental
Eau
Sel
Trois os de bœuf
3 gousses d'ail
75 g de pain d'un jour
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 coupés 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 cannelloni. 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 cannelloni. 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-le 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.

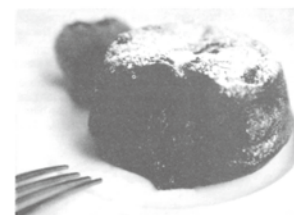
Servez.

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

Introduzione

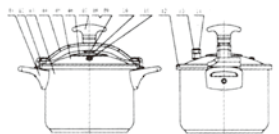
Grazie per aver scelto la pentola a pressione San Ignacio per uso domestico, siamo lieti di poter essere al vostro servizio. Per garantirne, la sicurezza, la durevolezza e la bellezza, questa serie di pentole a pressione è stata realizzata con un design elegante e materiali di alta qualità, adeguatamente testati durante la fabbricazione. Utilizzando questa pentola a pressione nel modo giusto, è possibile prolungarne notevolmente la vita utile. Queste istruzioni indicano come utilizzare correttamente il prodotto. Leggerle attentamente prima di utilizzare la pentola a pressione.

Questa pentola a pressione è stata fabbricata con materiali di qualità superiore, sicuri e igienici, che scaldano in maniera efficace e sono facili da pulire. Per garantire la sicurezza durante l'utilizzo, la pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza.

Questa pentola a pressione è stata progettata e fabbricata secondo i relativi standard di sicurezza, fornendo a tutti gli utenti grandi vantaggi e convenienza.

Indice

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Componenti | 4 Malfunzionamenti e soluzioni |
| 2 Norme di sicurezza | 5 Manutenzione |
| 3 Uso e funzionamento | 6 Tempo di cottura |

1 COMPONENTI

01 Maniglia laterale	08 Vite
02 Ansa del corpo	09 Tappo a vite
03 Corpo	10 Piastra di appoggio
04 Traversa	11 Valvola di sicurezza
05 Coperchio	12 Guarnizione
06 Piastra rinforzata	13 Sfiatatoio
07 Manopola	14 Regolatore di pressione

2 NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente ogni dettaglio del manuale di istruzioni e assicurarsi di comprenderlo completamente prima di utilizzare la pentola a pressione.
- Conservare questo manuale di istruzioni.
- Questa pentola a pressione è stata progettata per uso domestico. Non utilizzarla per altri scopi.
- Tenere la pentola a pressione fuori dalla portata dei bambini.
- Si consiglia a chi non ha familiarità con la cottura a pressione di leggere attentamente il manuale di istruzioni e assicurarsi di comprenderlo appieno prima dell'utilizzo.
- Non toccare direttamente la superficie di metallo ad alte temperature.
- Il punto di ebollizione della pentola a pressione è oltre i 100° C e si può produrre una gran quantità di vapore. Prestare attenzione al liquido bollente contenuto all'interno e appoggiare la pentola su una superficie piana.
- Si sconsiglia l'uso della pentola a pressione per cuocere succo di mela, grano, fagioli, ecc., poiché possono produrre molta schiuma e residui separati. Ciò può bloccare il regolatore di pressione. Se non si può evitare la cottura di questo tipo di alimenti, prestare molta attenzione.
- Prima e dopo l'uso della pentola a pressione, tenere tutte le parti della pentola pulite e asciutte, in particolare il regolatore di pressione, la valvola di sicurezza, la guarnizione e il coperchio.
- Non introdurre direttamente soda per la cottura (figura 2). Non aggiungere troppo olio e alcol per la cottura (figura 3).
- Utilizzare la pentola su un fornello stabile e costante. Quando si utilizza un fornello elettrico, assicurarsi che il diametro del fornello non sia maggiore del diametro del fondo della pentola (figura 5). Quando si utilizza un fornello a gas, assicurarsi che il fuoco non sia a contatto con la parete del corpo (figura 4).



figura 4

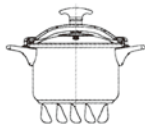


figura 5

- Non usare la pentola a pressione per frittura e cottura a secco.
- Se fuoriesce del vapore dalla valvola di sicurezza o dalla finestra di sicurezza, spegnere immediatamente il fornello. Verificare qual è il motivo di tale fuoriuscita e non usare la pentola a pressione finché non si risolve il problema.
- Prestare attenzione quando si sposta la pentola a pressione piena di liquido bollente. Appoggiarla delicatamente su una superficie piana. Evitare di trascinare, colpire e far cadere la pentola a pressione.
- Non coprire in nessun modo il regolatore di pressione (figura 6).



figura 2



figura 3



figura 6

- Non riempire (neanche con acqua) più di 2/3 della pentola a pressione (figura 7) e non più di 1/3 se si desidera cuocere riso, verdure e fagioli. Il volume del liquido deve essere di almeno 1/4 del volume della pentola (figura 8).



figura 7



figura 8

- Non aprire il coperchio quando vi è pressione all'interno. Non riscaldare la pentola quando il coperchio non è chiuso correttamente.
- Non lasciare sale, soda, zucchero, aceto e vapore nella pentola. Pulire la pentola dopo l'uso e tenerla asciutta.
- Controllare tutti i pezzi della pentola a pressione prima dell'utilizzo.
- Controllare tutti i pezzi della pentola a pressione prima dell'utilizzo per evitare qualsiasi incidente. Non utilizzare la pentola a pressione se le valvole e lo sfiatatoio non funzionano correttamente.

3 USO E FUNZIONAMENTO**Prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta**

- Per motivi di sicurezza, leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. In modo particolare, la parte dedicata alle norme di sicurezza.
- Riempire a metà la pentola a pressione con acqua, chiudere il coperchio e riscaldare la pentola finché non fuoriesce del vapore dal regolatore di pressione. Continuare a riscaldarla per 10 minuti dopo la fuoriuscita del vapore dal regolatore di pressione. In questo modo, si eliminerà l'odore di nuovo della pentola.
- Aprire il coperchio dopo che si è raffreddato, rimuovere l'acqua, lavare e pulire la pentola a pressione e asciugarla completamente.

Normali operazioni

- 1) Verificare che lo sfiatatoio non sia ostruito. Se è ostruito, pulirlo con un bastoncino. Assicurarsi che la valvola di sicurezza sia pulita. La guarnizione deve essere posizionata correttamente.

- 2) La pentola a pressione deve contenere almeno 0,25 l di acqua o altri liquidi per produrre vapore quando viene utilizzata. Gli alimenti insieme con il liquido non devono superare i 2/3 della capacità della pentola. Se il cibo da cuocere produce schiuma, deve essere inferiore alla metà della capacità della pentola.

- 3) Chiudere il coperchio: porre il coperchio sul corpo della pentola e posizionare la traversa sotto l'ansa del corpo nella direzione dall'altra ansa. Girare la manopola in senso orario serrandola completamente. Il coperchio è ben chiuso (figura 9).



figura 9

Riscaldare la pentola

- 1) Quando si sposta è si appoggia la pentola a pressione, non tenerla solo con la manopola centrale. Tenerla con le due maniglie laterali prestando attenzione.
- 2) Porre la pentola su un fornello stabile e costante.
- 3) Per riscaldarla rapidamente, utilizzare una fiamma alta finché non inizia a funzionare il regolatore di pressione. Prestare particolare attenzione alla fiamma, la quale non deve essere troppo alta. Dopo un po', quando fuoriesce del vapore dal regolatore di pressione (calcolare il tempo di riscaldamento da questo momento), abbassare la fiamma, in modo che fuoriesca solo una piccola quantità di vapore, in questo modo il fornello funziona in maniera discreta e si risparmia più energia. Alzare la fiamma quando non fuoriesce più vapore dal regolatore di pressione; abbassare, invece, la fiamma quando c'è troppo vapore.

Attenzione

- Non allontanarsi durante la cottura e sorvegliare la pentola per assicurarsi che la cottura avvenga in condizioni normali.
- Non toccare direttamente la superficie ad alte temperature.
- Non cuocere salse troppo dense.
- Per motivi di sicurezza, rispettare scrupolosamente le norme sopraelencate per evitare che il liquido evapori completamente fuori dalla pentola ed essa si riscaldi a secco o si ostruisca il dispositivo di fuoriuscita del vapore.

Spegnere il fornello

Una volta terminata la fase di riscaldamento, spegnere il fornello. Appoggiare la pentola a pressione per un po' fino a quando non fuoriesce il vapore dal regolatore di pressione tirandolo verso l'alto. Questa fase va considerata parte del tempo di cottura. Per il tempo di cottura, consultare il capitolo 6.

Diminuzione della pressione e raffreddamento

Vi sono due tipi di procedure di raffreddamento:

1) Raffreddamento rapido

Tirare il regolatore di pressione verso l'alto per far uscire il vapore rapidamente (figura 11). Si può anche mettere la pentola a pressione sotto l'acqua corrente fredda per ottenere un raffreddamento istantaneo (figura 10). Quindi, girare la manopola in senso antiorario per aprire il coperchio. Se non si riesce ad aprire il coperchio, tirare il regolatore di pressione verso l'alto per ridurre la pressione all'interno della pentola e aprire il coperchio.

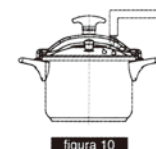


figura 10



figura 11

2) Raffreddamento naturale

Spegner il fornello e lasciare raffreddare la pentola a pressione in modo naturale.

Aprire il coperchio

Appena la pentola a pressione si raffredda, girare la manopola in senso antiorario e aprire il coperchio (figura 12).

- 1) Eseguire l'operazione con attenzione e indossare dei guanti per evitare scottature.
- 2) Agitare leggermente la pentola per bilanciare il cibo all'interno, se si è cotta della zuppa molto densa o qualsiasi altro cibo appiccicoso.
- 3) Non girare la manopola con forza.
- 4) Non aprire il coperchio con eccessiva forza.

Attenzione

- 1) Prima dell'uso, controllare attentamente lo sfiatatoio per verificare che non sia ostruito.
- 2) Assicurarsi che la valvola di sicurezza sia stata lavata e sia pulita come da istruzioni. L'utente non deve modificare nessuna parte della valvola di sicurezza.
- 3) Non modificare nessun componente a proprio piacimento. Non usare pezzi non originali. Contattare il servizio post-vendita per ottenere i pezzi di ricambio.



figura 12

4 MALFUNZIONAMENTI E SOLUZIONI

Per qualsiasi condizione anomala durante la cottura, spegnere il fornello e appoggiare la pentola su una superficie piana, lasciarla raffreddare lentamente con acqua fredda. Verificare la situazione e individuare il malfunzionamento attraverso le cause e le soluzioni indicate di seguito.

Situazione	Cause	Soluzioni
Dopo una breve fase di riscaldamento, non vi è fuoriuscita di vapore, sebbene si oda il rumore del vapore che esce dal regolatore di pressione.	<ul style="list-style-type: none">• Il regolatore di pressione è ostruito.• Lo sfiatatoio è ostruito da residui di cibo.• La pentola è riscaldata a secco.• La fiamma del fornello si è abbassata.	<ul style="list-style-type: none">• Pulire il regolatore di pressione e rimuovere eventuali oggetti estranei.• Rimuovere i residui di cibo con un bastoncino.• Spegner immediatamente il fornello e rimuovere la pentola. Inclinare il regolatore di pressione per ridurre la pressione interna. Aprire il coperchio per controllare se vi sono eventuali problemi all'interno.• Regolare il fornello in modo che sia costante
Vapore in uscita dalla valvola di sicurezza	<ul style="list-style-type: none">• Lo sfiatatoio è ostruito.• La pentola è troppo piena.• La fiamma è troppo alta.	<ul style="list-style-type: none">• Pulire lo sfiatatoio e rimuovere i residui.• Ridurre il contenuto all'interno della pentola e riscaldarla nuovamente.• Abbassare la fiamma. Posizionare correttamente il regolatore di pressione.
Vapore che fuoriesce completamente dalla pentola	<ul style="list-style-type: none">• Il regolatore di pressione e la valvola di sicurezza non stanno funzionando.• La guarnizione non è posizionata correttamente.• La guarnizione è rotta.• Vi sono alcuni oggetti estranei nella guarnizione (dei residui di cibo la ostruiscono).• Il coperchio non è completamente chiuso.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare e pulire le valvole.• Posizionare correttamente la guarnizione.• Sostituire la guarnizione.• Rimuovere eventuali oggetti estranei dalla guarnizione.• Richiudere il coperchio.

5 MANUTENZIONE

Per qualsiasi condizione anomala durante la cottura, spegnere il fornello e appoggiare la pentola su una superficie piana, lasciarla raffreddare lentamente con acqua fredda. Verificare la situazione e individuare il malfunzionamento attraverso le cause e le soluzioni indicate di seguito.

1) Corpo della pentola

Utilizzare del detersivo per pulire le zone sporche.

Tenere sempre la pentola asciutta.

Non pulire il corpo della pentola direttamente con strumenti metallici e spazzole.

Non lasciare che la pentola entri in contatto con materiali ferrosi.

2) Guarnizione

Usare del detersivo per rimuovere le impurità sul coperchio.

Asciugare completamente la guarnizione.

Posizionare correttamente la guarnizione.

Usare del detersivo o acqua per lavare la guarnizione dopo l'uso. Dopo aver asciugato la guarnizione, posizionarla correttamente nel coperchio e tenerla in posizione piana. Sostituire la guarnizione originale dopo un lungo periodo di utilizzo.

3) Regolatore di pressione, sfiatatoio e valvola di sicurezza

Se il regolatore di pressione, lo sfiatatoio e la valvola di sicurezza sono ostruiti da residui di cibo o altri oggetti, utilizzare un bastoncino per eliminarli e assicurarsi che l'acqua possa passare senza problemi. Se il tappo a vite si allenta, riposizionarlo correttamente.

Dopo ogni uso, pulire il regolatore di pressione.

4) Rimuovere il cibo bruciato

Utilizzare strumenti di legno morbidi per rimuovere il cibo bruciato.

Se il cibo bruciato è abbastanza appiccicoso, esporre la pentola al sole per farlo asciugare, quindi introdurre dell'olio, dopodiché aggiungere dell'acqua calda, lasciarla agire per un po' e rimuovere il cibo bruciato. Non eliminarlo con strumenti taglienti come coltelli.

5) Manutenzione

Pulire il corpo e il coperchio. Estrarre la guarnizione e pulirla.

Usare un bastoncino per rimuovere il cibo bruciato nel regolatore di pressione, nello sfiatatoio e nella valvola di sicurezza.

Riporre sempre la pentola a pressione in un luogo asciutto.

Tenere il corpo della pentola e il coperchio separati.

Avvertenza speciale

- Non utilizzare oggetti per strofinare il prodotto durante il lavaggio.
- Non lavare il coperchio della pentola in lavastoviglie.
- Porre una piccola quantità di olio da cucina sulla guarnizione per allungarne la vita utile e ottenere migliori prestazioni.
- Non bloccare il coperchio dopo l'uso, altrimenti la guarnizione potrebbe danneggiarsi.
- Scongela gli alimenti surgelati prima della cottura. Lavare i fagioli o gli alimenti secchi prima di cuocerli.
- Per la cottura di cibi che possono produrre schiuma, aprire prima il coperchio. Chiudere il coperchio per la cottura dopo il filtraggio della schiuma.
- Per mantenere il colore della carne, aggiungere più salsa colorata per contrastare la perdita di colore causata dal vapore ad alta pressione.
- Abbassare la fiamma se la zuppa fuoriesce dalla pentola.

6) Sostituzione

La guarnizione deve essere sostituita una volta all'anno o ogni due anni. In caso di danni, rotture o crepe, sostituirla immediatamente.

Attenzione: Non usare mai prodotti alternativi quando si sostituiscono i pezzi. Contattare il centro assistenza o il rivenditore ufficiale per i pezzi di ricambio.

6 TEMPO DI COTTURA

Il seguente elenco va considerato solo come un riferimento.

Cibo	Volume del cibo più acqua	Tempo di cottura (minuti)	Pressione
Riso	1/3	5-10	60 kPa
Zuppa densa	1/3	10-15	60 kPa
Bracirole	1/2	10-12	60 kPa
Manzo	1/2	16-25	60 kPa
Pollo	1/2	12-18	60 kPa
Pesce	1/3	5-10	60 kPa
Mais	2/3	5-10	60 kPa

Note:

Il tempo di cottura si calcola dal momento in cui fuoriesce normalmente il vapore dal regolatore di pressione.

Il tempo di cottura dipende dalla quantità di cibo, dalla temperatura, dal fornello e da altri fattori. Quello indicato va considerato solo come riferimento.

GARANZIA DI 2 ANNI

BERGNER garantisce la pentola a pressione **SWINGO** per un periodo di 2 anni, purché venga usata conformemente alle istruzioni di questo manuale.

Questa pentola è progettata per il solo uso domestico; la garanzia esclude l'uso in ambienti professionali, un uso scorretto o un'usura anomala dovuta al mancato rispetto delle istruzioni di pulizia e manutenzione fornite.

Se il prodotto presenta difetti durante il periodo di garanzia, il cliente può inviare il prodotto, a sue spese, presso:

BERGNER EUROPE, Pol. Ind. Malpica, Calle E. num 88, 50016, Zaragoza, Spagna

BERGNER esaminerà il prodotto e se risulterà difettoso, BERGNER lo sostituirà con un prodotto nuovo o, se non è più disponibile, con un prodotto simile.

La garanzia sarà ritenuta valida solo presentando la prova di acquisto recante la data, questa scheda di garanzia e il prodotto difettoso.

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 imburattato. 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 mirtili
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 mirtili.



Fian 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.



Sformare 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

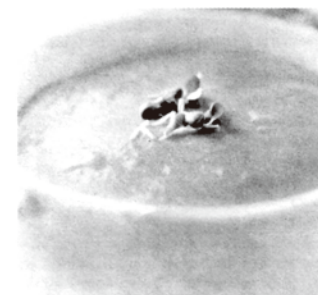
Pelare la zucca e tagliarla a pezzi. Pelare le patate e tagliarle in parti uguali.

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

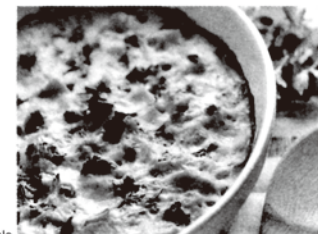
Pulire il cavolfiore e separare le infiorescenze. Bollire il cavolfiore nella pentola a pressione con acqua e sale.

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 in 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 pardina
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. Sbattere 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'acqua è bollente, aggiungere il pollo e il broccolo. Quando sono dorati rimuoverli e pestarli nel mortaio. Saltare il pollo nella pentola e intanto pelare il pomodoro, i peperoni e le carote tagliate a strisciole. 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 castagn

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. Sbuciarle 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 besciamella, 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 tritacquo 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 cospargerle 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 strisciole 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.

Calamari ripieni

Ingredienti:

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



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 calamario 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 cucchiaio di burro
3 cucchiaini di panna da cucina	
1 cucchiaio di prezzemolo, tagliato finemente	



Preparazione

Fondere il burro nella pentola a pressione e friggere i funghi. Cuocere la cipolla brevemente. Disporre i filetti di 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.

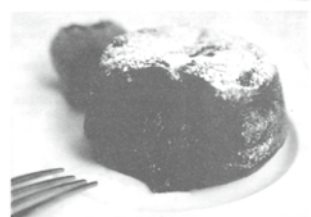
Come servire:

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 imburato e infarinato. Versare 2 dita di acqua nella pentola a pressione, inserire lo stampo e accendere il fuoco.

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

Servire.

PT

Introdução

Obrigado por escolher a panela de pressão **San ignacio** para a sua família. Estamos ao seu serviço com toda a dedicação. Para assegurar a segurança, durabilidade e estética da panela de pressão, esta série de panelas de pressão é fabricada com um design elegante e material de elevada qualidade com os respetivos testes durante os procedimentos de fabrico. Pode prolongar a vida desta panela de pressão com uma utilização devida. Estas instruções providenciam as orientações e métodos adequados para a sua utilização. Por favor, leia estas instruções com atenção antes de utilizar esta panela de pressão.

Esta panela de pressão é feita com material da mais alta qualidade, o qual é seguro e salubre, com bons desempenhos térmicos e fácil de lavar.

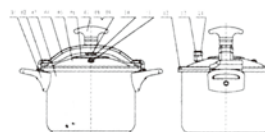
Para assegurar uma utilização segura, a panela de pressão está dotada de múltiplos dispositivos de segurança.

Esta panela de pressão foi desenhada e fabricada de acordo com as respetivas normas de segurança, traz aos seus utilizadores grandes benefícios e comodidades.

Índice

- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------|
| 1 | Imagens e número de modelo | 4 | Anomalias e soluções |
| 2 | Regras de Segurança | 5 | Manutenção |
| 3 | Utilização e funcionamento | 6 | Tempo de cozedura |

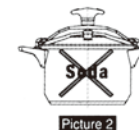
1 IMAGENS E NÚMERO DO MODELO



01 Pega lateral	08 Rosca
02 Asa da estrutura	09 Tampa da rosca
03 Estrutura	10 Placa do rotamento
04 Barra transversal	11 Válvula de segurança
05 Tampa	12 Anel vedante
06 Placa reforçada	13 Válvula de ventilação
07 Manipulo giratório	14 Válvula de controlo da pressão

2 REGRAS DE SEGURANÇA

- Leia com atenção todos os detalhes do manual de funcionamento e certifique-se de que os compreende completamente antes de utilizar a panela de pressão.
- Por favor, guarde este manual de instruções em local seguro.
- Esta panela de pressão destina-se unicamente a uso doméstico. Por favor, não a utilize para outro fim.
- Mantenha a panela de pressão fora do alcance das crianças.
- Pede-se aos utilizadores não familiarizados com cozinha de pressão que leiam o manual de instruções e que se certifiquem que o compreendem na totalidade antes da utilização.
- Não toque diretamente na superfície de metal quando em altas temperaturas.
- O ponto de ebulição da panela de pressão está acima dos 100 °C e tem a capacidade de produzir uma grande quantidade de vapor. Tenha cuidado com o líquido quente no interior e coloque-a numa superfície plana.
- A utilização da panela de pressão não é aconselhada na preparação de sumo de maçã, trigo e feijão, etc., que podem produzir muita espuma e matérias residuais. Podem obstruir a válvula de pressão. Preste especial atenção se tiver mesmo de cozinhar este tipo de alimentos.
- Antes e depois de utilizar a panela de pressão, mantenha todas as peças da panela limpas e secas, especialmente a válvula de controlo da pressão, a válvula de segurança, os anéis vedantes e a tampa.
- Não aplique bicarbonato de sódio diretamente no cozinhado (Imagem 2). Não utilize demasiado óleo ou álcool no cozinhado (Imagem 3).
- Utilize a panela de pressão num fogão firme e estável. Quando utilizar um fogão elétrico, certifique-se de que o diâmetro da placa do fogão não é maior do que a da base da panela (Imagem 5). Quando utilizar um fogão a gás, certifique-se de que o lume não toca nas paredes da estrutura da panela (Imagem 4).



Picture 2



Picture 3



Picture 4



Picture 5

- Não utilize a panela de pressão para fritura por imersão ou para assar.
- Se houver vapor a sair da válvula de segurança ou janela de segurança, desligue o lume/electricidade imediatamente. Verifique possíveis motivos e não utilize a panela de pressão até o problema estar resolvido.
- Tenha cuidado ao deslocar a panela de pressão quando esta estiver cheia com líquido quente. Coloque-a cuidadosamente numa superfície plana. Devem ser absolutamente evitados arrastamentos, choques e quedas.
- É absolutamente proibido cobrir a válvula de controlo da pressão com o que quer que seja (Imagem 6).



Picture 6

- Não encha a panela de pressão (incluindo água) com mais do que 2/3 do seu volume (Imagem 7), nem com mais do que 1/3 do seu volume se cozinhar arroz, vegetais e feijões. O volume do líquido deve ser, pelo menos, 1/4 do seu volume (Imagem 8).



Picture 7



Picture 8

- Nunca abra a tampa quando houver pressão no interior. Nunca utilize a panela se esta não estiver fechada devidamente.
- Não utilize a panela para armazenar sal, bicarbonato de sódio, vinagre e água a ferver. Por favor, limpe a panela depois de a utilizar, e mantenha-a seca.
- Verifique todas as peças da panela de pressão antes de a utilizar.
- Verifique todas as peças da panela de pressão antes da sua utilização, para evitar quaisquer acidentes. Não utilize a panela de pressão se as válvulas e a válvula de ventilação não estiverem a funcionar devidamente.

3 UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez

- Para sua segurança, leia cuidadosamente este manual de instruções antes da primeira utilização. Especialmente as regras de segurança.
- Encha a panela de pressão com água até 1/2, feche a tampa e aqueça a panela até que a válvula de controlo da pressão liberte vapor. Continue a aquecer durante 10 minutos até que a válvula de controlo da pressão liberte vapor. Isto irá remover o cheiro da nova panela.
- Abra a tampa depois de arrefecer, despeje a água, lave e enxugue esta nova panela de pressão e seque-a completamente.

Funcionamento normal

- 1) Certifique-se de que a válvula de ventilação não está obstruída. Se houver obstrução limpe-a com uma pequena vareta. Certifique-se de que a válvula de segurança está limpa. O anel vedante deve ser colocado na posição correcta.
- 2) A panela deve ser cheia com, pelo menos, 1/4 de água ou outros líquidos, para criar vapor ao utilizar a panela de pressão. O volume dos alimentos em conjunto com os líquidos não deve ser superior a 2/3 da panela. Se os alimentos forem propícios a criar espuma, deve ser inferior a 1/2 da capacidade da panela.

- 3) Feche a tampa: Coloque a tampa sobre a estrutura da panela e coloque a barra transversal debaixo da asa do corpo mantendo a mesma direcção numa única linha. Rode o manipulador giratório no sentido dos ponteiros do relógio até que este não possa rodar mais. A tampa está bem fechada (Imagem 9).



Picture 9

Aquecimento

- 1) Ao deslocar e pousar a panela de pressão, não a segure apenas pelo manipulador do meio. Segure as duas pegadas laterais cuidadosamente.
- 2) Coloque a panela de pressão num fogão firme e estável.
- 3) Para aquecer rapidamente, utilize lume forte até que a válvula de controlo da pressão comece a funcionar. Por favor, tenha especial atenção com o lume. Ele não deve ser demasiado forte. Depois de algum tempo, quando a válvula de controlo da pressão libertar vapor (comece a contar o tempo de aquecimento), diminua a fonte de calor para que apenas uma pequena porção de vapor seja emitida, assim, a panela funciona razoavelmente e poupa energia. Aumente a fonte de calor quando a válvula de controlo da pressão parar de libertar vapor e, inversamente, reduza a fonte de calor quando libertar demasiado vapor.

Atenção

- Não se ausente enquanto cozinhar e certifique-se de que a panela está a funcionar normalmente.
- Não toque diretamente na superfície de metal quando em altas temperaturas.
- Não cozinhe molhos demasiado espessos.
- Para sua segurança, por favor siga rigorosamente as instruções acima descritas para evitar que o líquido se evapore completamente gerando calor seco, ou bloqueie o dispositivo de libertação da pressão.

Desligue o lume

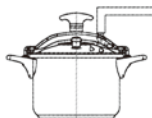
Depois de aquecer, desligue o lume. Deixe repousar a panela de pressão por alguns momentos até que a válvula de controlo da pressão deixe de libertar vapor, puxando-a para cima. Isto também deve ser contabilizado como tempo de cozedura. Para o tempo de cozedura, por favor, consulte o capítulo 6.

Libertação da pressão e arrefecimento

Existem dois métodos:

1) Arrefecimento rápido

Puxe a válvula de controlo da pressão para cima para libertar o vapor rapidamente (Imagem 11). Pode também colocar a panela de pressão sob a torneira de água fria para arrefecimento instantâneo (Imagem 10). Depois, rode o manipulador giratório no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para abrir a tampa. Se não conseguir abrir a tampa, puxe a válvula de controlo da pressão para cima para libertar a pressão do interior da panela e abra a tampa.



Picture 10



47

Picture 11

2) Arrefecimento normal

Desligue a fonte de calor e deixe a panela de pressão arrefecer normalmente.

Abra a tampa

Assim que a panela de pressão arrefecer, rode o manipulador giratório no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e abra a tampa (Imagem 12).

- 1) Por favor, utilize com cuidado e utilize luvas para evitar queimar-se.
- 2) Agite a panela ligeiramente para balançar os alimentos no interior se estiver a cozinhar papas ou outros alimentos de fácil aderência.
- 3) Não force o manipulador giratório.
- 4) Não abra a tampa com força excessiva.



Picture 12

Atenção

- 1) Antes de utilizar, por favor, verifique a válvula de ventilação para ver se está obstruída.
- 2) Certifique-se de que a válvula de segurança é limpa e lavada de acordo com as instruções. Não tente alterar nenhuma das peças da válvula de segurança sozinho.
- 3) Não altere nenhuma das peças arbitrariamente. Não utilize peças que não sejam originais. Por favor, contacte o centro de serviço pós-venda para obter peças de substituição.

4 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em caso de anomalia durante o funcionamento, por favor desligue a fonte de calor, pouse a panela no chão e arrefeça-a lentamente com água fria. Verifique o problema e identifique a anomalia através das causas e soluções indicadas abaixo.

Caso	Causa	Soluções
Depois de aquecida rapidamente, não há vapor libertado apesar da válvula de controlo da pressão apitar.	<ul style="list-style-type: none"> • A válvula de controlo da pressão está bloqueada. • A válvula de ventilação está obstruída por resíduos. • A panela já só contém calor seco. • O fogão está inclinado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe a válvula de controlo da pressão e remova todos os objetos que não sejam necessários. • Remova os resíduos com uma pequena vareta. • Desligue rapidamente a fonte de calor e retire a panela do fogão. Incline a válvula de controlo da pressão para libertar a pressão no interior. Abra a tampa para verificar se existem eventuais problemas internamente. • Ajuste o fogão para ficar estável.
Há vapor a sair da válvula de segurança	<ul style="list-style-type: none"> • A válvula de ventilação está obstruída. • A panela está demasiado cheia. • O lume está muito forte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe a válvula de ventilação e remova os resíduos. • Coloque menos quantidade no interior e volte a aquecer. • Utilize lume brando. Ajuste a válvula de controlo da pressão para a posição correcta.
Há vapor a transbordar por todos os lados	<ul style="list-style-type: none"> • Tanto a válvula de controlo da pressão como a válvula de segurança pararam de funcionar. • O anel vedante não está na posição devida. • O anel vedante está danificado. • A junta de vedação contém objetos estranhos (resíduos que obstruem o anel vedante). • A tampa não está completamente fechada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique e limpe as válvulas. • Ajuste o anel vedante para a posição devida. • Substitua o anel vedante por um novo. • Remova quaisquer objetos estranhos do anel vedante. • Volte a fechar a tampa.

5 MANUTENÇÃO

Em caso de anomalia durante o funcionamento, por favor desligue a fonte de calor, pouse a panela no chão e arrefeça-a lentamente com água fria. Verifique o problema e identifique a anomalia através das causas e soluções indicadas abaixo.

1) Estrutura da panela

Utilize detergente para limpar as zonas sujas.

Mantenha sempre a panela seca.

Não utilize utensílios e escovas de metal directamente para limpar a panela.

Não deixe que a panela entre em contacto com metais ferrosos.

2) Anel vedante

Utilize detergente para limpar as impurezas na tampa.

Enxugue por completo o anel vedante.

Instale o anel vedante na devida posição.

Utilize detergente ou água para lavar o anel vedante depois da sua utilização. Depois de enxugar o anel vedante, encaixe-o na posição devida dentro da tampa e mantenha-a na posição horizontal. Substitua o anel vedante original após um período prolongado de utilização.

3) Válvula de controlo da pressão, válvula de ventilação e válvula de segurança

Se a válvula de controlo da pressão, a válvula de ventilação e a válvula de segurança ficarem obstruídas por resíduos de alimentos ou outros objetos, utilize uma pequena vareta para limpar e certifique-se de que a água passa fluentemente. Se a tampa de rosca estiver solta, volte a montá-la devidamente.

Por favor, limpe a válvula de controlo da pressão após cada utilização.

4) Remover os resíduos queimados

Utilize utensílios de madeira para remover os resíduos queimados.

Se os resíduos queimados estiverem demasiado colados, coloque a panela sob a luz do sol para secar. Depois mergulhe-a completamente em óleo, depois mergulhe-a em água quente durante algum tempo e remova os resíduos queimados. Não os remova com utensílios afiados, tais como facas.

5) Manutenção

Limpe a estrutura e a tampa. Retire o anel vedante e limpe-a.

Utilize uma pequena vareta para remover resíduos queimados da válvula de controlo da pressão, válvula de ventilação e válvula de segurança.

Por favor, arrume sempre a panela de pressão num local seco.

Por favor, guarde a estrutura da panela e a tampa separadamente.

Informação especial

- Não utilize artigos de lavagem por fricção.
- Não lave a tampa da panela na máquina de lavar.
- Coloque uma pequena quantidade de óleo de cozinha no anel vedante para prolongar a sua vida e melhorar o seu desempenho.
- Não tranque a tampa depois da sua utilização ou o anel vedante deteriorar-se-á rapidamente.
- Descongele os alimentos antes de os cozinhar. Lave os feijões ou alimentos secos antecipadamente.
- Abra primeiro a tampa quando cozinhar alimentos que possam produzir espuma facilmente. Depois de filtrar a espuma, feche a tampa e volte a cozinhar.
- Para manter a cor das carnes, adicione mais molho colorido para compensar a palidez causada pelo vapor de alta pressão.
- Desligue a fonte de calor se a sopa transbordar.

6) Substituição

O anel vedante deve ser substituído uma vez a cada dois anos. Em caso de qualquer dano, fissura ou saliência, por favor, proceda à sua imediata substituição.

Atenção: Nunca utilize peças não oficiais quando substituir as peças. Por favor, contacte o centro de reparação oficial ou fornecedor para obter as peças de substituição.

6 TEMPO A COZINHAR

A lista abaixo indicada serve apenas de referência.

Comida	Volume da comida e água	Tempo a cozinhar (minutos)	Pressão
Arroz	1/3	5-10	60kPa
Papas	1/3	10-15	60kPa
Costeleta	1/2	10-12	60kPa
Bife	1/2	16-25	60kPa
Frango	1/2	12-18	60kPa
Peixe	1/3	5-10	60kPa
Milho	2/3	5-10	60kPa

Notas:

Normalmente, o tempo de cozedura conta-se a partir do momento em que a válvula de controlo da pressão liberta vapor.

O tempo de cozedura depende da quantidade de alimentos, temperatura e fonte de calor, e outros fatores. Este serve apenas de referência.

GARANTIA DE 2 ANOS

A BERGNER tem uma garantia de 2 anos para a panela de pressão ~~WINDO~~, desde que seja usada conforme indicado nestas instruções de utilização.

A panela foi criada para ser usada apenas a nível doméstico. Assim, a garantia não abrange o uso em estabelecimentos profissionais, má utilização ou desgaste anormal que não esteja de acordo com as dicas fornecidas de cuidados a ter.

Se encontrar defeitos no seu produto durante o período da garantia, pode enviar o produto, com franquia paga, para: BERGNER EUROPE, Pol. Ind. Malpica, Calle E, num 88, 50016, Zaragoza, Spain. A BERGNER irá então examinar o produto e, se encontrar defeitos, a BERGNER substituirá o produto por um novo, ou por um produto semelhante, caso o seu produto já não esteja disponível.

Esta garantia só é válida mediante apresentação de uma prova de compra com data, deste cartão da garantia e do produto com defeito.

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):

1 1/2 de farinha
1 chávena de açúcar
1 ovo 1/2 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 alteradamente 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
6 colheres de sopa de açúcar

4 ovos
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
1 cebola média
1 folha de louro
Azeite
3 ovos cozidos

2 batatas grandes
2 tomates maduros
1 pacote de natas (200 ml)
Sal

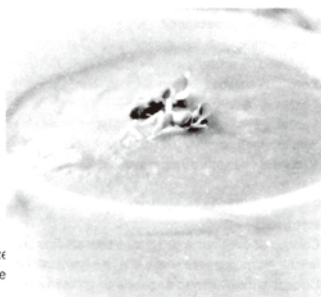
Instruções

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 para começar a sair, cozinhe durante 10 minutos e baixe ligeiramente o calor. Passado algum tempo, retire 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 bocadinhos
2 fatias de bacon
1 cebola
Farinha
Água
Sal
preta
Salsa

100 g de queijo
1 pimento verde
1/2 l de leite
Azeite virgem extra
Pimenta

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 o 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 fatia de abóbora
100 g de bacon ibérico
Água
Sal

1 curgete
8 espargos verdes
2 batatas
Azeite virgem extra

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
1 colher de chá de caril
1 iogurte natural
Azeite virgem extra

11 batatas
1 cenoura
Água
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
2 alhos franceses
400 g de grão-de-bico
100 g de água de queijo emmental
Água
Salsa

Três ossos de bovino
3 dentes de alho
75 g de pão seco
Azeite virgem extra

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 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 começa 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 de 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.

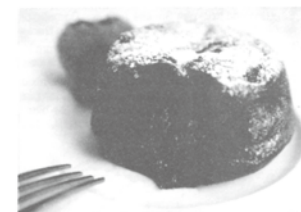
Sirva.

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.