

san ignacio
EST. 1944



**MANUAL DE INSTRUCCIONES • INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSAN WEISUNG • MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUEL D'INSTRUCTIONS • MANUAL DE INSTRUÇÕES**

TABLA DE CONTENIDOS

Introducción	-----	04
Antes de usar el producto	-----	04
I. Dibujo estructural y descripción de las piezas	-----	05
II. Puntos de atención al utilizar este producto	-----	05
III. Seguridad de los productos	-----	07
IV. Características especiales	-----	07
V. Modo de empleo	-----	08
VI. Resolución de problemas	-----	09
VII. Mantenimiento	-----	10
VIII. Preguntas y respuestas	-----	12
IX. Pasos y tiempos de cocción	-----	13
Garantía del producto	-----	14
Declaración de conformidad europea	-----	16
Libro de recetas	-----	17

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir nuestro producto de la marca **SAN IGNACIO**.

Desde Bergner Europe S.L. desarrollamos investigaciones, pruebas de laboratorio e innovaciones en nuestros productos con el fin de fabricar productos de alta calidad y más duraderos para los clientes.

Para descubrir todas las características del producto y beneficiarte de todas las ventajas de este producto te recomendamos que visites nuestra página web.

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Para un uso adecuado, el usuario **debe leer y comprender el manual del operador antes de utilizar el producto. Lea atentamente esta información importante y consérvela** por si necesitara consultarla en el futuro.

Por favor, recuerde **hacer caso siempre de los iconos informativos** que aparecen en el embalaje, manual de instrucciones y/o propio aparato. Más información en el apartado informativo del manual de instrucciones.

Recuerde retirar todo el material de embalaje y deseche las cubiertas o plásticos de protección que pueda incluir el producto. Recomendamos el lavado de las piezas. Para un lavado adecuado consulte las instrucciones de limpieza provistas por el fabricante en este manual de instrucciones.

I. DIBUJO ESTRUCTURAL Y DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS (FIG. 1)

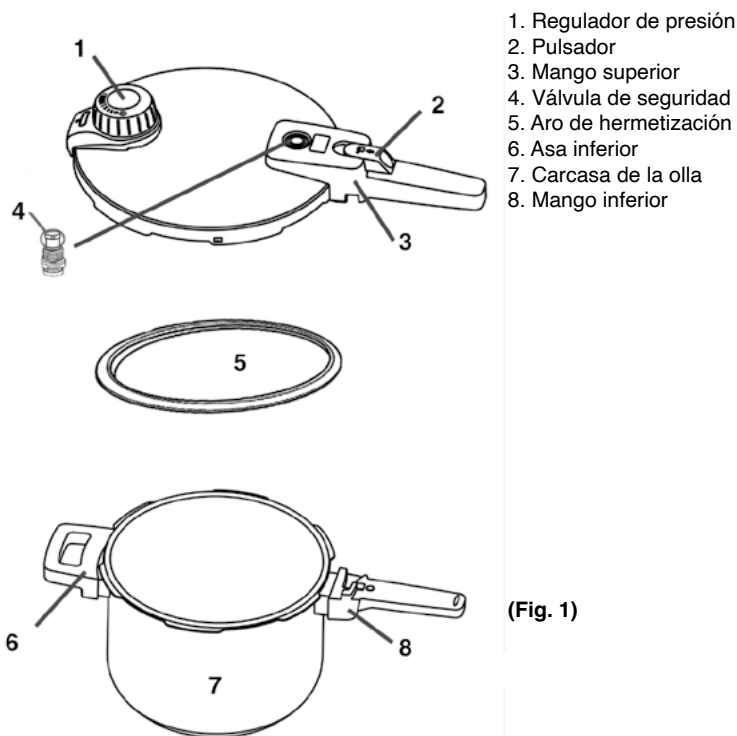


Tabla de especificaciones del producto:

Modelo	SG-1554	
Diámetro	Ø24cm	
Volumen máximo	9.0L	
Presión funcional	I 60kPa	II 100kPa
PS	260kPa	

II. PUNTOS DE ATENCIÓN AL UTILIZAR ESTE PRODUCTO

1. Utilice este producto solo después de haber leído y comprendido todas las instrucciones de este manual.
2. Recuerde que el vendedor no será responsable por accidentes debidos al incumplimiento del manual de instrucciones. Tenga en cuenta que no debe dejar la olla desatendida. Hay que bajar el gas o apagarlo cuando se libera presión, de modo que esta haya reducido al abrir la olla.
3. No introduzca la olla a presión en un recipiente de calentamiento.
- c. Tenga cuidado al mover la olla cuando su contenido esté bajo presión. No toque la superficie de metal. Utilice el mango y protéjase si es necesario.
5. La olla a presión solo puede utilizarse para el propósito descrito en este manual.
6. Debido a la cocción a presión de esta olla, su uso inapropiado puede ocasionar quemaduras. Cierre bien la olla a presión antes de calentarla. (Véase el manual de usuario).

7. No trate de abrir la olla a presión. Asegúrese abrirlo solo después de haber liberado la presión. (Véase el manual de usuario.)
8. No intente calentarlo sin agua, ya que podría ocasionarle daños serios.
9. Llene la olla a presión menos de 2/3 de su capacidad para cocinar alimentos (Fig. 3). Menos de 1/4 de la capacidad de la olla para cocinar alimentos expansivos como arroz o legumbres secas, etc (Fig. 4).
10. Seleccione la llama apropiada siguiendo las instrucciones.
11. Si cocina alimentos (como lengua de buey), se expandirán debido a la presión después de cocinarlos. No los pinche para evitar escaldaduras.
12. Cuando cocine alimentos blandos, agite ligeramente la olla antes de abrirla para que no salga rociada.
13. Compruebe que la válvula limitadora de la presión no esté bloqueada antes de utilizar la olla (consulte el manual de usuario).
14. No fría los alimentos bajo presión.
15. No se desvíe de las instrucciones de mantenimiento del manual. No cambie ningún sistema de seguridad por su cuenta.
16. Utilice solo piezas de repuesto idénticas a las suministradas por el fabricante e instélasas en la olla y la tapa siguiendo las instrucciones.
17. Por favor, conserve este manual.

Advertencia: el producto no puede ser reparado por el usuario.

Cualquier trabajo de reparación debe ser realizado por una persona autorizada.

- 1). La olla a presión es un utensilio de cocina doméstico y no debe utilizarse para ningún otro propósito. No se recomienda el uso este producto a jóvenes y personas que no estén familiarizadas con su uso. Mantenga a los niños alejados cuando utilice la olla a presión y asegúrese de que permanezca bajo una supervisión constante.
- 2). Si no se alcanza el límite de presión, el punto de ebullición del líquido será inferior a 120°C(250F). Se expulsa bastante vapor y jugos durante el proceso de cocción, sobre todo cuando la presión se reduce con rapidez (Fig. 2).
- 3). No introduzca alimentos que se expandan al cocerlos, como mermelada de manzana, algas, avena, etc., para evitar la obstrucción del conducto de escape del vapor.
- 4). Mantenga la válvula de control de la presión, la junta de estanqueidad, el botón de apertura, la tapa y el cuerpo de la olla limpios y sin suciedad ni grasa antes y después de cada uso.
- 5). La olla de presión debe utilizarse en un fogón estable. No coloque la olla a presión sobre un hornillo eléctrico cuyo fogón sea de diámetro mayor que el fondo de la olla. Cuando cocine en un hornillo de gas, la llama nunca deberá alcanzar la pared de la olla (Fig. 2). La olla de presión puede usarse en una cocina eléctrica, electromagnética, a gas, etc, con menos de 2KW.
- 6). No apunte la válvula de liberación del vapor hacia el usuario ni hacia zonas donde pasa gente con frecuencia.
- 7). Si sale vapor de la válvula de seguridad o de la válvula de liberación del vapor, debe apagarse la unidad inmediatamente. Se deberá hallar y solucionar el problema antes de volver a utilizarla.
- 8). Tenga mucho cuidado al mover la olla presurizada. Desplácela en posición horizontal y deposítela con delicadeza. No la golpee.
- 9). No abra la olla a presión hasta que no se haya liberado toda la presión. No cocine mientras si la tapa no está bien cerrada.
- 10). No deje restos de sal, salsa de soja, sustancias alcalinas, azúcar, vinagre o agua del vapor condensado en el interior de la olla durante mucho tiempo. Limpie y seque la olla cada vez que termine de utilizarla.
- 11). No deje que el agua de la olla se evapore por completo ni caliente la olla sin agua. No la utilice para freír u hornear alimentos.



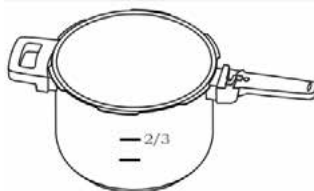
(Fig. 2)

12). Volumen de alimento permitido en la olla a presión:

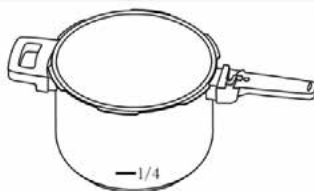
* Menos de 2/3 de la altura de la olla en caso de alimentos que no aumentan de tamaño, tales como * carne, verduras, etc. (Fig. 3).

* Menos de 1/4 de la altura de la olla en caso de alimentos que aumentan de tamaño, tales como arroz, legumbres, etc. (Fig. 4).

13). Se prohíbe la colocación de objetos sobre la válvula limitadora de presión (Fig. 5).



(Fig. 3)



(Fig. 4)



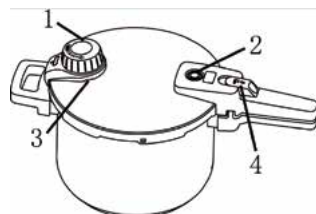
(Fig. 5)

III. SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

* Para un uso de nuestros productos con comodidad, hemos diseñado y equipado nuestros aparatos para que sean seguros. (Fig. 6)

- La válvula antiapertura garantiza un cierre correcto y seguro de la olla a presión.
- El dispositivo de liberación de la presión en tres fases asegura un uso seguro.

1. Válvula para limitar la presión: según la necesidad, seleccione la alta presión o la baja presión. Cuando la olla de presión alcanza determinada temperatura, la válvula limitadora de la presión empezará a liberar el vapor.
2. Válvula de seguridad antiapertura: esta válvula se elevará cuando la presión alcance los 4 kPa. Permite que el vapor salga por aquí cuando el agujero de escape del vapor está bloqueado.
3. Válvula de liberación del vapor: cuando el regulador de presión y la válvula de seguridad no funcionan, el vapor saldrá por la válvula de escape, garantizando así un uso seguro.
4. Botón de apertura: para poder abrir la tapa debe presionar este botón. (p.s. No abra la olla a presión hasta que no se haya liberado toda la presión).



(Fig. 6)

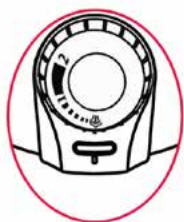
IV. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. El fondo sandwich de la olla se fabrica con una máquina de presión por fricción, que hace de ella una olla fuerte y fiable, sin grietas.
2. El diámetro del fondo sandwich es mayor que el de otros productos comunes. Esta característica permite que la olla absorba el calor más rápidamente.
3. La olla está equipada con una válvula para limitar la presión que hace muy fácil regular la presión de trabajo. (Fig. 7, la posición de baja presión.)
4. El indicador de ajuste de presión permite al usuario conocer la presión en el interior de la olla para su tranquilidad (Fig. 8-10). El producto está equipado con un dispositivo especial de limitación de presión sin un sistema de conducto largo de salida de presión, por lo que el alimento se mantiene delicioso y la olla funciona de forma segura y sin obstruirse. La razón por la que las ollas se obstruyen es un conducto de salida de vapor demasiado largo.

* Según la posición de la válvula para limitar la presión, la función cambia.

I Presión baja (60 Kpa.)

II Presión alta (100 Kpa.)



(Fig. 7)



(Fig. 8)



(Fig. 9)



(Fig. 10)

La presión de trabajo no es normal

* Cuando se eleva la primera línea, significa que la presión de trabajo está a nivel bajo (Fig. 8).

Cuando se eleva la segunda línea, significa que la presión de trabajo está a nivel alto (Fig. 9).

Cuando se eleva la tercera línea, significa que la presión de trabajo no es normal (Fig. 10). En caso de que no sea normal, puede deberse a dos posibilidades:

A. La intensidad del fuego es demasiado alta. Baje el fuego.

B. Compruebe si está obstruido el regulador de presión o si no está fijado correctamente.

V. MODO DE EMPLEO

* Antes del primer uso, limpie la olla a presión añadiendo agua y calentando durante una media hora, para limpiar olores desagradables.

1. Antes de usar la olla, asegúrese de que el conducto de escape del vapor no esté obstruido.

Compruebe antes de cada uso que los conductos de la válvula antiapertura y la válvula limitadora no estén obstruidos. En caso de estar obstruidos, retire los restos de suciedad con la aguja limpiadora.

2. Cómo cerrar la tapa.

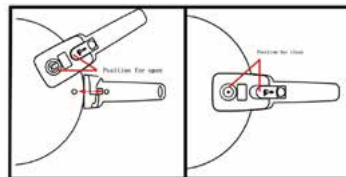
Alinee la marca "O" sobre la tapa con la marca "O" sobre el mango inferior para cerrar girando en sentido horario la tapa de la olla hasta alinear el mango superior y el inferior. Luego empuje el botón hacia delante, una los dos mangos y bloquéelos. (Fig. 11).

3. Cómo ajustar la presión de trabajo.

Cierre la tapa según los requisitos. Consulte el apartado IX.

4. Cocción

Para subir con rapidez la temperatura, caliente la olla a presión con un fuego elevado hasta que empiece a salir vapor de la válvula antiapertura. No utilice un fuego más alto de lo necesario. Es normal que escape un poco de vapor por la válvula antiapertura después de haber calentado la olla a presión durante un tiempo. Una vez que suba y la olla a presión empiece a expulsar vapor por la válvula limitadora, no deberá escapar vapor por la válvula antiapertura. Cuando se levante la válvula limitadora de presión y empiece a salir vapor continuamente emitiendo un "pitido", hay que bajar el fuego, mantener la válvula limitadora de presión liberando vapor y empezar a contar el tiempo de calentamiento. (Según la parte IX.)



(Fig. 11)

Precaución: el tiempo de calentamiento se cuenta desde que la válvula de limitación de presión se activa hasta que el fuego se apaga.

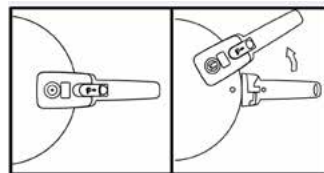
◆ Vigile la olla mientras cocina.

◆ No toque la superficie de metal de la olla con las manos ni con ninguna parte del cuerpo. Cocine con cuidado y utilice los mangos para evitar quemaduras.

5. Instrucciones para apagar el fuego, liberar la presión y abrir la tapa.

La olla a presión se puede abrir de dos maneras:

1). Enfriamiento natural Una vez transcurrido el tiempo de cocción, apague el fuego y deje reposar la olla por un tiempo para que se vaya reduciendo la presión. Abra la tapa cuando baje la válvula antiapertura. Siga el procedimiento inverso de cierre de la tapa para abrirla. Tire hacia atrás del botón de apertura y manténgalo en esta posición para abrir la tapa. Gire en sentido contrario el mango superior para alinear la marca “O” sobre la tapa y la marca “O” del mango inferior y abra la tapa. (Fig. 12).

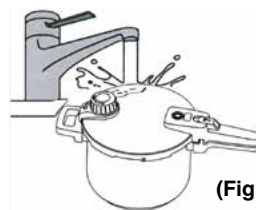


(Fig. 12)

◆ No empuje el botón hasta que la válvula antiapertura se haya bajado.

◆ Al preparar alimentos en estado pastoso, como gachas, agite ligeramente la olla antes de abrirla, para reducir las burbujas.

2). Enfriamiento rápido. Cuando necesite enfriar la olla a presión con rapidez, póngala en una superficie nivelada bajo un chorrito de agua fría hasta que baje la válvula antiapertura. (Fig. 13, la tapa se abre como hemos descrito anteriormente).



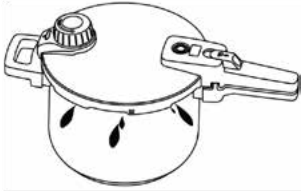
(Fig. 13)

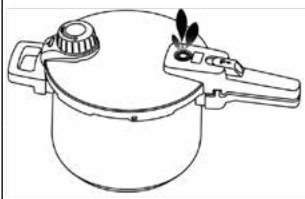
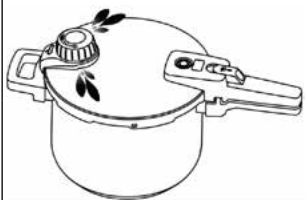
Atención: no deje que el agua penetre en la olla a presión a través de la válvula antiapertura o la válvula limitadora de presión.

Nota: empuje el botón de apertura para abrir la tapa (el botón permanecerá en la posición apropiada para el cierre de la tapa). Si el botón se retrae, vuelva a empujarlo hacia delante. De lo contrario, la tapa no podrá cerrarse. (Fig. 8)

VI. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de que se produzca alguna anomalía, apague el fuego inmediatamente, coloque la olla sobre una superficie plana y rocíela con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión. Averigüe la causa y solucione el problema con ayuda de la tabla siguiente.

Problema	Causa	Solución
 Sale vapor por la parte inferior de la tapa.	1. El aro de hermetización está sucio.	1. Limpie el aro de hermetización, el borde de la olla y la tapa.
	2. El aro de hermetización es demasiado viejo.	2. Cambie el aro de hermetización.
La tapa no se puede fijar correctamente.	La tapa se ha deformado.	Cambie la tapa.

Sale vapor y líquido súbitamente por la válvula de seguridad. 	1. El conducto de salida de vapor estaba obstruido. Se ha activado la función de seguridad de la espiga de bloqueo. El orificio de salida de la válvula limitadora de presión está bloqueado.	1. Retire la olla del fuego y limpie el orificio de salida. Cuando se haya enfriado, quite la válvula limitadora de presión y limpie el orificio de salida.
	2. El aro de hermetización ha dejado de funcionar.	2. Cambie la válvula de seguridad antiapertura.
Vapor y líquido se escapan por la válvula antiapertura. 	1. El agujero de escape del regulador de presión está obstruido.	1. Aparte la olla del fuego. Una vez que se haya enfriado, quite el regulador de presión y limpie el agujero de escape.
	2. La válvula de seguridad ha perdido funcionalidad.	2. Cambie la válvula de seguridad antiapertura.

VII. MANTENIMIENTO

Limpie la olla a presión, añada agua y caliéntela durante media hora antes de usarla por primera vez, para eliminar el mal olor.

1. Mantenimiento de la olla completa.

- Elimine la suciedad.
- Seque la olla y guárdela en un lugar seco.
- No frote la superficie de la olla con un material duro, como metal, para evitar la abrasión.
- No toque la olla con metales de otro tipo para evitar la corrosión electroquímica.
- No guarde alimentos dentro de la olla durante mucho tiempo.

2. Mantenimiento del aro de hermetización (Fig. 14)

- Quite el aro de hermetización de la tapa. Elimine la suciedad del aro y de la tapa con agua caliente o una solución química de limpieza.
- Seque el aro de hermetización y manténgalo seco.
- Vuelva a poner el aro de hermetización en la tapa. No ponga la tapa en la olla cuando no la utilice, para evitar que se aplaste el aro de hermetización (sepárelo de la tapa y de la carcasa de la olla).



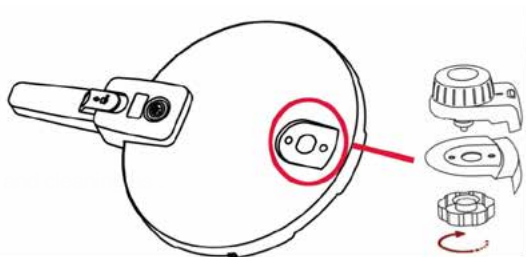
(Fig. 14)

3. Mantenimiento de la válvula de seguridad antiapertura y de la válvula limitadora de presión

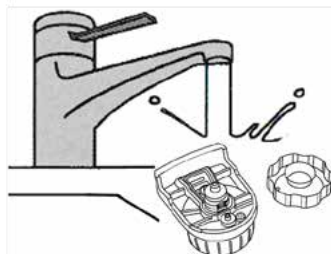
Compruebe la válvula limitadora de presión y la válvula de seguridad antiapertura. Si están bloqueadas, limpie con la aguja a este efecto, luego lave y aclare el tubo con agua.

Proceso de desmontaje:

La válvula de limitación de presión: saque la limitación de presión girándola en sentido antihorario como se indica en la Fig. 15, y límpiela como se muestra en la Fig. 16.



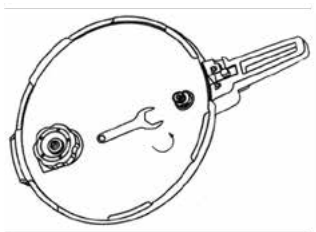
(Fig. 15)



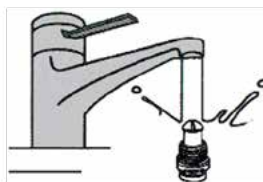
(Fig. 16)

✳ **La válvula de seguridad antiapertura:** saque la válvula de seguridad girándola con una llave adecuada en sentido antihorario, como se muestra en la Fig. 17, y límpiela como se indica en la Fig. 18.

Precaución: se aconseja no desmontar las piezas de la válvula de seguridad para limpiarlas, con el fin de evitar fallos de funcionamiento.



(Fig. 17)



(Fig. 18)

Precaución:

1. Tenga cuidado de que no se pierdan las piezas pequeñas, como la válvula limitadora de presión. El hecho de que cambie de color el aro de hermetización no representa ningún problema. Se recomienda cambiar el aro de hermetización cada uno o dos años, dependiendo de la frecuencia de uso. No obstante, deberá cambiarse inmediatamente si está dañado o deformado. Póngase en contacto con su distribuidor o con el departamento de ventas de nuestra empresa para solicitar recambios. No use nunca productos sustitutos.
2. Almacenamiento: guarde la carcasa y la tapa por separado en un lugar oscuro y fresco.
3. El mantenimiento de la olla a presión debe realizarlo un especialista.

VIII. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P	R
¿Cómo cocinar buenos platos y comidas?	Caliente la olla con fuego fuerte hasta que salga vapor por la válvula limitadora de presión. Cambie el ajuste del fuego de fuerte a bajo cuando empiece a salir vapor de la válvula de limitación de presión. Deje que la presión dentro de la olla se reduzca de forma natural. Si el fuego se mantiene fuerte, se evapora demasiada agua y se queman los alimentos dentro de la olla.
No puedo cocinar bien con la olla	Compruebe si ha controlado correctamente el tiempo de cocción.
	Compruebe si la válvula de limitación de presión está colocada correctamente.
	Compruebe si la intensidad del fuego es demasiado alta o demasiado baja.
	Compruebe si la cantidad de agua y de caldo es correcta.
¿Qué es el tiempo de calentamiento?	Comienza cuando empieza a salir vapor de la válvula de limitación de presión.
¿Los diferentes tipos de materiales necesitan distintos tiempos de calentamiento?	El volumen máximo de alimento a cocinar es por debajo de 2/3 de la profundidad de la olla. En el caso de las alubias, por debajo de 1/2. El material de cocción no tiene nada que ver con el tiempo de cocción. Además, la capacidad de la olla tampoco tiene nada que ver con el tiempo de cocción.
¿Por qué el color del arroz cambia a gris?	Al cocinar a alta temperatura y alta presión, se descomponen los aminoácidos y los sacáridos debido al calor. Por tanto, los alimentos que contienen mucha proteína y carbohidratos pueden cambiar de color y volverse grises. No obstante, este fenómeno es inocuo y no afecta al sabor.
Después del calentamiento, la leche de soja mezclada con azúcar sale por la válvula de seguridad.	Cuando se calientan, los alimentos líquidos mezclados con azúcar grueso salen por la válvula de seguridad debido al vapor a alta presión en el interior de la olla. Cuando cocine este tipo de alimentos, no utilice presión, es decir, no coloque la válvula de limitación de presión.
¿Qué debo hacer en caso de que la olla se haya calentado en seco?	Apague el fuego inmediatamente, retire la olla del fuego y deje que se enfríe de forma natural. No vierta agua sobre la olla.

IX. PASOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	Volumen de alimento + agua	Tiempo de cocción a fuego lento después de que empiece a salir vapor continuamente por la válvula limitadora de presión	Estado del alimento cocinado después de que se enfríe de forma natural	Observaciones
Carne de vacuno	1/2	15-20	Muy melosa	Cortar en pedazos
Chuletas	1/2	8-12	La carne y el hueso están separados	Cortar en pedazos
Codillo de cerdo	1/2	15-20	La carne y el hueso están separados	Cortar en cruz
Pollo	1/2	8-10	La carne y el hueso están separados	Pollo entero
Pescado	1/3	2-4	Muy hecho	
Cordero	1/2	8-12	Muy hecho	
Zong Zi	2/3	10-15	Muy hecho	
Maíz	2/3	5-8	Muy hecho	
Boniato	2/3	6-10	Muy hecho	
Arroz	1/4	4-6	Muy hecho, buen aroma	
Papilla	1/3	10-15	Melosa	
Legumbres	1/4	12-16	Muy hecho	
Tremella	2/5	15-25	Muy melosa	

Notas: los tiempos mencionados arriba son solo como referencia. Pueden variar dependiendo de los alimentos. Puede ajustar el tiempo adecuado en función de su experiencia práctica.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Estimado cliente,

Le agradecemos por elegir nuestros productos y compartimos su compromiso con la calidad y el rendimiento excepcional. Para asegurarnos de brindarle la mejor experiencia, ofrecemos una garantía limitada que cubre defectos de fabricación y funcionamiento durante el siguiente período:

Período de garantía:

Según las leyes aplicables en el país de venta - mínimo 2 años.

Cobertura de garantía:

Esta garantía cubre defectos de fabricación y funcionamiento, pero no cubre roturas, pérdidas, desgaste normal o problemas derivados de un manejo inadecuado. Por favor, contacte a nuestros técnicos para verificar si su caso está cubierto.

Procedimiento para hacer valer la garantía o solicitar un reemplazo:

Caso de garantía:

Póngase en contacto con nuestro equipo de soporte técnico a través del formulario en el siguiente enlace QR y seleccione Devoluciones, Reembolsos y Garantía.

(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=es>)



Se le solicitarán los siguientes datos:

- ✓ Nombre completo.
- ✓ Dirección completa: Código Postal - País - Estado.
- ✓ Teléfono de contacto y correo electrónico.
- ✓ Detalles precisos del caso de garantía.
- ✓ Foto del recibo de compra.
- ✓ Imágenes detalladas del producto y, si corresponde, de la parte dañada.

En la sección de Información del producto, deberá especificar:

- ✓ Fecha de compra.
- ✓ Descripción del producto.
- ✓ Cómo se adquirió el producto.
- ✓ Tienda.
- ✓ Punto de venta.
- ✓ Referencia del producto (si está disponible, se encuentra en el código de barras).
- ✓ Descripción del defecto.

Con esta información, le ofreceremos atención personalizada y procesaremos su garantía.

Ley aplicable:

Este proceso de garantía está sujeto a las leyes y regulaciones correspondientes. Cualquier disputa relacionada con esta garantía será resuelta por los tribunales competentes.

Valoramos su confianza en nuestros productos y nos esforzamos por brindarle el mejor servicio. Si necesita más ayuda o tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo de soporte técnico.

Esta garantía internacional de Bergner Europe S.L. no afecta los derechos legales del consumidor ni su exclusión. También se aplica al minorista donde se adquirió el producto. Además, junto con los derechos legales, esta garantía otorga derechos adicionales específicos que posee el consumidor.

Atentamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EUROPEA

Nosotros, **Bergner Europe S.L.**

Dirección: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Respecto a los siguientes productos:

Referencia de Bergner Bergner Europe S.L.:

SG-1554

Descripción del producto:

OLLA A PRESIÓN • Ø24CM 9.0L



Esta serie del producto ha sido diseñada y realizada conforme a la norma GB15066-94. Cumple con la norma alemana EN 12778:2002.

El objeto de la declaración descrita anteriormente está en conformidad con la legislación de armonización de la Unión relevante, basada en los siguientes informes de prueba y números de certificado, bajo la responsabilidad del fabricante.

Firmado por:
Bergner Europe S.L.

Receta de Croquetas de gallina y huevo

Ingredientes (4-6 personas):

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

Realización

En la olla a presión con agua y sal, pon a cocer la gallina con el puerro, la cebolleta y la zanahoria. Cierra con la tapa y cocina durante 20-25 minutos. Cuando la gallina esté tierna, limpia de huesos y pieles y pica fino.

Pon a cocer los huevos en una cacerola pequeña con agua y sal durante 10 minutos.

Pica la cebolla y pon a pochar en una cazuela con aceite, a fuego medio. Añade la harina y remueve con una varilla, hasta que se dore un poco. Echa 1/2 l. de leche y remueve bien y agrega la misma cantidad de caldo, sin dejar de remover. Trabaja la masa a fuego suave. Espolvorea con nuez moscada rallada. Añade a la salsa bechamel la gallina y los huevos picados. Mezcla bien y cocina a fuego suave durante 20- 25 minutos. Vierte la masa a una fuente y deja enfriar.

Una vez que la masa esté fría, corta y moldea las croquetas, enharínalas, pásalas por huevo y pan rallado y fríelas en una sartén con aceite muy caliente.

Cuando estén hechas, retíralas de la sartén a una fuente con papel absorbente para que escurra el exceso de aceite.

Servir



Bizcocho en olla a presión

Ingredientes (8 personas):

1 ½ de harina	1 taza de azúcar
1 huevo	½ taza de aceite
1 taza de leche	1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el glaseado :

200 g de azúcar glass.	10 cucharadas de agua (unos 75 ml)
------------------------	------------------------------------

Realización

Poner en la batidora los huevos y batir hasta que queden bien espumosos y tengan el doble de su volumen inicial. Mezclar los huevos con el azúcar y el aceite, agregar poco a poco la harina alternando con la leche hasta conseguir una preparación suave y sin grumos. Agregar la esencia de vainilla.

Verter la mezcla sobre un molde de bizcocho Bonio de Bergner previamente engrasado. Colocar el molde en el interior de la olla a presión y poner la tapa y dejar a fuego fuerte 2 minutos, luego bajar la intensidad del fuego y dejar que se cueza durante 40 a 45 minutos.

Trascurrido 10 minutos tras apagar el fuego, abrir y comprobar si el bizcocho esta cocido con un cuchillo, si este sale seco está listo. Sacar y desmoldar sobre una rejilla.

Elaboración del glaseado Mezclamos el agua con el azúcar y removemos hasta que esté completamente integrado.

Una vez que tenemos el glaseado listo solo nos queda cubrir el bizcocho. Colocamos el bizcocho sobre una rejilla y esta a su vez encima de una bandeja. Es importante echar el glaseado de una sola vez y en la parte central del bizcocho. Dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Servir



Tarta de queso en olla a presión

Ingredientes

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



Realización

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

Servir

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

Receta de Flan casero al huevo

Ingredientes (4-6 personas):

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

Realización

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

Desmolda y sirve.



Crema de calabaza

Ingredientes (4-6 personas):

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



Realización

Se le quita la corteza a la calabaza y se corta a tacos.

Se pela la patata y se corta de igual manera.

Se limpia la cebolla y se corta por la mitad y lo mismo el tomate.

Se pone todo junto en la olla a presión, añadiéndole la hoja de laurel, agua que cubra lo justo, un poco de aceite y sal. Se tapa la olla y se pone al fuego. Cuando empiece a salir vapor se cuenta 10 minutos y se baja un poco el fuego. Mientras se van haciendo los huevos duros. Una vez pasado el tiempo se destapa la olla, 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 ponla 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,azona 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 en aceite estas verduras junto con los espárragos, ponlos en una plancha y deja que se asen durante 6-8 minutos.

Pica la panceta y dora en una sartén.

Cubre el fondo de un plato o fuente con la crema de patata y coloca las judías cocidas al vapor y las verduras asadas en la plancha.

Servir



Receta de Sopa de lentejas al curry

Ingredientes (6 personas):

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

Realización

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

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

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

Servir



Receta de Sopa de cebolla con queso gratinado

Ingredientes (4 personas):

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



Realización

Pon los garbanzos a remojo la víspera de cocinarlos.

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

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

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

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

Servir

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

Arroz con pollo en olla a presión

Ingredientes (4 personas):

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



Realización

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

Ponemos un poco de aceite en la olla a presión. Cuando esté caliente doramos en él la ñora y los ajos.

Cuando esté dorado sacar y machacar todo en el mortero, reservar.

Sofreír en la olla el pollo mientras rallamos el tomate y, cuando el pollo esté un poquito dorado, lo añadimos junto con el brócoli, los pimientos, las zanahorias cortadas 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 coloca las castañas. Cúbrelas con agua, sazona, coloca la tapa y cuécelas durante 5 minutos a partir de que comience a salir el vapor. Pélaslas 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 gratínelos 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.

Salpimenta la carne y úntala con la salsa. Hornéalas a 190°C durante 20 minutos. A mitad de cocción, dales la vuelta y riégalas con el resto de la salsa. 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 añádela junto con unos canónigos. Agrega también las aceitunas laminadas y aliña con aceite, vinagre y sal.

Servir

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



Calamares rellenos

Ingredientes:

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



Realización

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

Si se quiere más espeso, añadir un poco de pan rallado. Dejar enfriar.

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

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

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

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

Servir

Lenguado con salsa de hongos

Ingredientes:

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



Realización

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

Guisar brevemente la cebolla

Poner los filetes de lenguado encima de la cebolla y sofreír Echar el vino tinto a gotas encima del pescado.

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

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

Reservar los filetes de lenguado en un plato precalentado

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

Servir

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

Brownie**Ingredientes:**

2 huevos

100 gr de azúcar

50 gr de mantequilla

70 gr de harina

1 cucharadita de levadura

25 gr de cacao puro

25 gr de almendra picada

Una cucharada de 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.

INDEX

Introduction	-----	26
Before using the product	-----	26
I. The structure drawing and the model of products	-----	27
II. Attention points of operation	-----	27
III. Safety of products	-----	29
IV. Special characters	-----	29
V. How to use	-----	30
VI. Trouble shooting	-----	31
VII. Maintenance	-----	31
VIII. Questions and answers	-----	33
IX. Steps and times for cooking	-----	34
Product warranty	-----	36
EU Declaration of Conformity	-----	38
Recipe book	-----	39

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our **SAN IGNACIO** product.

At Bergner Europe S.L., we conduct research, laboratory tests, and innovations on our products to manufacture high-quality and more durable products for our customers.

To discover all the features of the product and benefit from all its advantages, we recommend you visit our website.

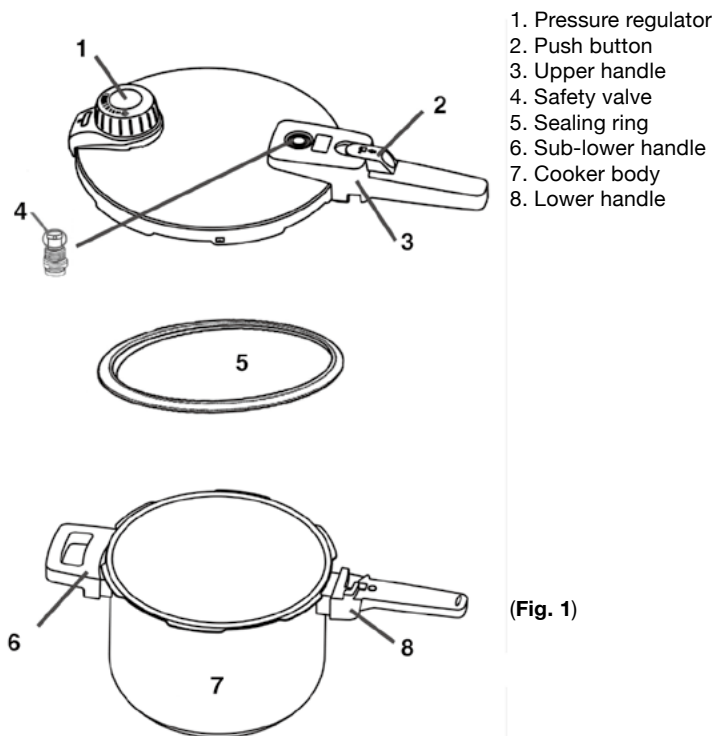
BEFORE USING THE PRODUCT

For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using the product. Please carefully read this important information and keep it for future reference.

Please remember to always heed the informational icons that appear on the packaging, instruction manual, and/or the device itself. For more information, refer to the information section of the instruction manual.

Remember to remove all packaging materials and discard any protective covers or plastics that may be included with the product. We recommend washing the parts. For proper washing instructions, refer to the cleaning instructions provided by the manufacturer in this instruction manual.

I. THE STRUCTURE DRAWING AND THE MODEL OF PRODUCTS (FIG. 1)



(Fig. 1)

Product Specification Table:

Model	SG-1554	
Size	Ø24cm	
Capacity	9.0L	
Working pressure	I 60kPa	II 100kPa
PS	260kPa	

II. ATTENTION POINTS OF OPERATION

1. Use only after read and understood all about the manual.
2. Keeping in mind, the user will take the responsibility when an accident occurs due to the operation not follows the manual. It needs person to watch when using, adjusting the fire in time after pressure-limiting valve releasing, keeping the pressure under the limited pressure for a while.
3. Do not put the pressure cooker in the heating pot.
4. Be very careful when moving the cooker with pressure. Don't touch the surface of metal, use handle and take protection if necessary.
5. Pressure cooker only can be used on purpose as per manual, not for any other purpose.
6. Because cooker cooks food under the pressure, it can lead burn if use improperly. Make the cooker close correctly before using. (See user's manual.)
7. Don't compel to open cooker. Make sure to open it after pressure release. (See user's manual.)

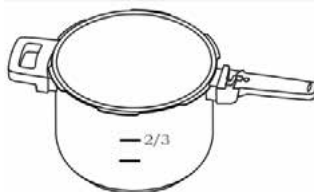
8. Don't dry heating, it will damage cooker body.
9. Less than 2/3 of the cooker's capacity for cooking food (Fig. 3). Less than 1/4 of the cooker's capacity for cooking expansive food such as rice or dry vegetable, etc (Fig. 4).
10. Select properly oven according to instruction.
11. Cooking food with skin (such as oxtongue), it will be expansive because of pressure after cooking. Don't sting it to avoid scald.
12. Cooking for soft food, shake cooker slightly before open to avoid spray out food.
13. Check if the pressure valve is blocked before using, see user's manual.
14. Don't fry food under the pressure.
15. Don't deviate from maintenance specified in manual. Don't change any safety system by yourself.
16. Only use matching spare parts provided by manufacturer, exceptionally, use body and lid as per manufacturer's direction.
17. Please keep this manual properly.

Warning: product can't be repaired by the user. Any repair work must be made by authorized person.

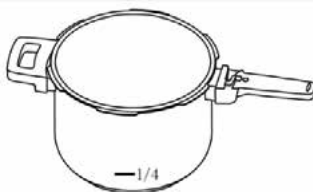
- 1). The pressure cooker is a family cookware and can't be used for any other purposes. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use. Must have person watching and keep away from children when using the pressure cooker.
- 2). Under the pressure limit, the boiling point of the liquid is below 120°C(250°F). Please operate carefully because a lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure reducing fast. (Fig. 2).
- 3). Don't cook expansive food such as apple jam, pearl rice, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole.
- 4). Keep the pressure-limiting valve, sealing ring, opening button, lid and cooker body clean and out of nastiness and greasiness before and after using.
- 5). The pressure cooker should be used on a steady oven. Don't put the pressure cooker on electric oven that has a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas oven, the fire shall not reach the cooker's wall (Fig. 2). The pressure cooker is applicable to electric oven, electromagnetism oven, gas oven etc. with below 2KW.
- 6). Don't point the steam-releasing valve to the user or to the area where person often walk about.
- 7). If steam sprays out from safety valve or the steam-releasing valve, the power shall be shut off immediately. The problem must be found out and solved before using again.
- 8). Be very carefully when you moving the cooker with pressure, carry it horizontally and lay down gently. Don't bump.
- 9). Don't open the cooker when there is pressure inside. Don't cook when the lid is not closed well.
- 10). Don't store salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, or steam water inside the cooker for a long time. Clean and dry it every time after using.
- 11). Don't heat water off or dry heating. Not use for frying or baking food.



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)

12). Allowed volume of food inside the pressure cooker.

* Less than 2/3 of the cooker height for non-expansive food such as meat, vegetable, etc. (Fig. 3).

* Less than 1/4 of the cooker height for expansive food such as rice, dry vegetable, etc. (Fig. 4)

13). It is prohibited to put anything on the pressure-limiting valve. (Fig. 5).

III. SAFETY OF PRODUCTS

* Using our products to feel at ease, we designed and equipped multi-device for safety. (Fig. 6)

• The open-preventing device ensures the lid to be closed properly as well as safely.

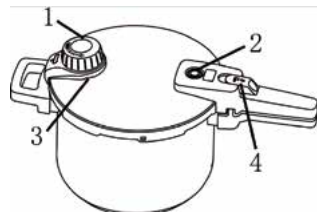
• The three-degree pressure-releasing device ensures using safely.

1. Pressure regulator: according to requirement select the high pressure step or the low pressure step. When the pressure of cooker reaches a certain degree, the pressure-limiting valve will start to release the steam.

2. Safety open-preventing valve: it will raise when the pressure up to 4Kpa. Ensure steam releasing from here under safety pressure when steam-releasing hole is blocking.

3. Pressure-releasing valve: when the pressure-limiting valve and the safety valve are invalid, the steam release from this valve to ensure using safely.

4. Opening button: open the lid must push the button. (p.s. Don't open the cooker when there is pressure inside.)



(Fig. 6)

IV. SPECIAL CHARACTERS

1. The composed-bottom of the cooker is made by friction pressure machine, which makes it strong and reliable, and without any chink.

2. The diameter of composed-bottom is bigger than common products, which makes cooker absorb heat faster.

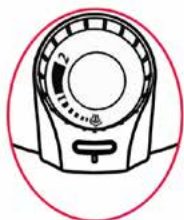
3. Setting adjustable press-limiting valve which for users to choose whatever pressure he may use. (Fig. 7)

4. Setting pressure indicator, it will be easy to know the pressure inside and set user's heart at rest. (Fig. 8-10). Equipping special pressure-limiting installation without long steam-releasing pip system, keep the food delicious, make sure working is normal and not block. The reason of block is steam-releasing pip too long.

* Different position of pressure-limiting valve point at, has different function

I Lower pressure (60 Kpa)

II High pressure (100 Kpa)



(Fig. 7)



(Fig. 8)



(Fig. 9)



(Fig. 10)

* When the first line goes up, it means that the working pressure is at the low status. (Fig. 8)

When the second line goes up, it means that the working pressure is at the high status. (Fig. 9)

When the third line goes up, it means that the working pressure is abnormal. (Fig. 10)

There are two possibilities if it is abnormal:

- A. The fire is too strong, turn down the fire.
- B. Check whether the pressure regulator is obstructed or isn't fixed properly.

V. HOW TO USE

* Please clean the pressure cooker, add to water and heat half an hour before first time using, by means of cleaning bad smelling.

1. Before use, make sure that the steam-releasing hole is unobstructed. Make sure that the safely open-preventing valve hole and the pressure-limiting valve hole are obstructed or not. If any of them is obstructed, clear away with the dredging needle.

2. Closing the lid.

Align the mark "O" on the lid to the mark "O" on the lower handle to close clockwise the lid of cooker properly, align the up and low handle, push the button forth and lock up and low handle tightly. (Fig. 11)

3. Adjusting working pressure.

Closing the lid, according to requirement, please reference section IX.

4. Heating

In order to raise the temperature quickly, heating with strong fire till the safely open-preventing valve begins to work. Pay attention not to using stronger fire than which is enough. (It is normal that) a little steam seeps from the safely open-preventing valve after heating for a while. There should be no steam seeps after the open-preventing valve rises and the cooker works normally.

When the pressure-limiting valve raised and steam comes out continuously and give off "squeak", firepower should be minished, at the same time keeping pressure-limiting valve releasing and start to count heating time. (As per part IX.)

Caution: heating time is from the pressure-limiting valve starting to work to turning off the fire.

- ◆ Stand by and watch while cooking.
- ◆ Don't touch the cooker's metal surface with hands or body.
- ◆ Cook carefully and use the handles to avoid a burn.

5. Turning off fire, releasing pressure and opening the lid.

Two open ways after cooking.

1). Natural cold. When heating time is up, turn off the fire and leave it for a while waiting for the pressure reduced. Take off the lid when the safely open-preventing valve fell down. The opening procedure is contrary to the closing. Push the opening button back and make it on estate of opening when you open the lid. Contrarotate upper handle to align the mark "O" on the lid to and the mark "O" on the lower handle to open the lid. (Fig. 12).

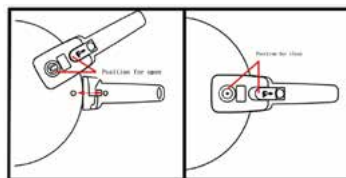
- ◆ Don't push the button till the safety valve falls down.

- ◆ When cooking pasty state food such as porridge, shake the cooker slightly before open to reduce the bleb.

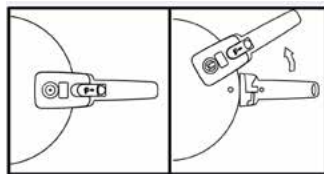
- 2). Cooling down quickly. Sometimes it needs cooling down quickly, put the cooker on a level place and shower the cooker with cold water slowly till the safety valve falls down (Fig. 13, opening lid is the same as above).

Caution: avoid water flowing into the cooker through safely open-preventing valve and the pressure limiting.

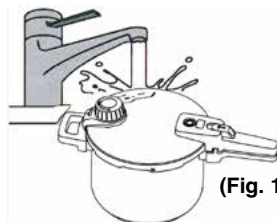
Note: push the button to open lid, then the button naturally stays a ready-to-close place. If the



(Fig. 11)



(Fig. 12)

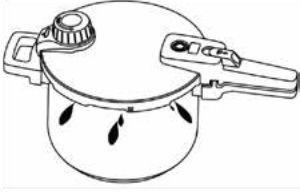
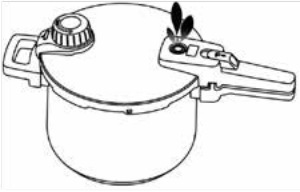
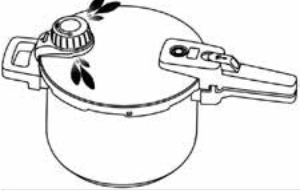


(Fig. 13)

button goes back, you should push it forward. Otherwise the lid won't be normally closed. (Fig. 8)

VI. TROUBLE SHOOTING

If any abnormal phenomenon found, turn off the fire immediately and take the cooker to a level place and shower the cooker with water slowly to reduce the temperature and the pressure. Find the reason and solve the problem with the table below.

Problem	Reason	Solution
Steam comes out from the underside of the lid 	1. Sealing ring is dirty.	1. Clean the sealing ring, cooker mouth and lid.
	2. Sealing ring is too old	2. Change the sealing ring
Lid can't fix properly	The shape of the lid changed.	Change the lid
Steam and liquid leaks from the safety valve suddenly. 	1. The steam-releasing pipe was obstructed. The safety function of the locking pin is working. The release hole of pressure-limiting valve is blocked.	1. Take the cooker away from the fire and dredge the release hole. After it is cool, take down the pressure-limiting valve and clean the hole of pressure-limiting valve.
	2. The safety valve has lost its function.	2. Change safely open-preventing valve.
Steam and liquid leaks from the steam-releasing valve. 	1. The releasing hole of pressure regulator is obstructed.	1. Take the cooker away from the fire. After it is cool, take down the pressure regulator and clean the releasing hole.
	2. The safety valve has lost its function.	2. Change safely open-preventing valve.

VII. MAINTENANCE

Please clean the pressure cooker, add to water and heat half an hour before first time using, by means of cleaning bad smelling.

1. Maintenance of the whole cooker.

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

2. Maintenance of the sealing ring (Fig. 14):

- Remove the sealing ring from the lid. Clear away the dirt from the ring and the lid with hot water or washing chemical preparation.
- Wipe off the water and keep the sealing ring dry.
- Put the sealing ring back to the lid. Not using the cooker to avoid the sealing ring being squeezed (separate from the cooker lid and the cooker body).



(Fig. 14)

3. Maintenance of the safely open-preventing valve, the pressure-limiting valve

- Check the pressure limiting valve and the safety open-preventing valve. If it is blocked;
- Clear away with the dredging needle, then wash and rinse the pipe with water.

Special dismantling as follows:

- **The pressure limiting valve:** take out the pressure limiting by rotating it anticlockwise as Fig. 15 and cleaning as Fig. 16.

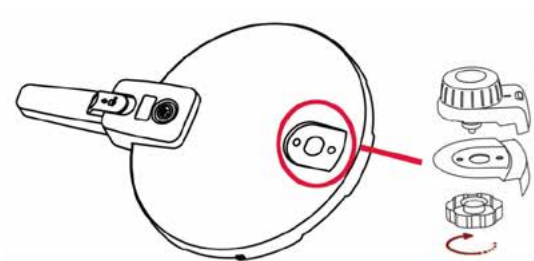


Fig. 15

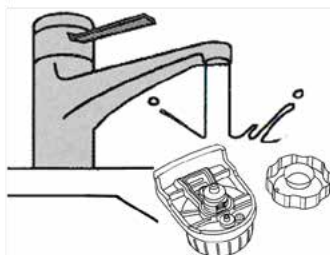
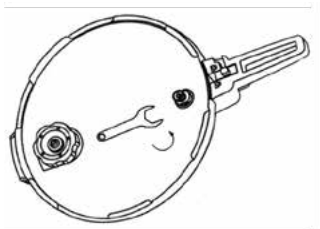


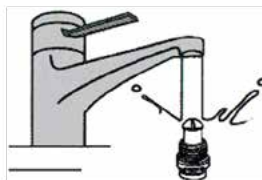
Fig. 16

- **The safety open-preventing valve:** take out the safety valve by rotating it with appropriate wrench anticlockwise as Fig. 17 and cleaning as Fig. 18.

Caution: it is suggested that the parts of safety valve should not be disassembled to clean to avoid it out of work.



(Fig. 17)



(Fig. 18)

Caution

1. Don't lose small parts such as pressure-limiting valve. There is no problem if the color of the sealing ring changed. It is suggested to change the sealing ring once in one or two years according the usage frequency. But it must be changed immediately if there is any damage or shape changing. Please contact your dealer or the sales department of our company for the replacement parts. Never use substitutes.
2. The way of deposit: put the body and lid separately in shade and cool place
3. The maintaine of pressure cooker must be made by specialized person.

VIII. QUESTIONS AND ANSWERS

Q	A
How to cook good meals and dishes?	Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve. Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve. Let the pressure inside the cooker reduce naturally. Too strong fire will make water over-evaporate and cause burnt to the food inside the cooker.
Cannot do cooking well?	Check if the cooking time is controlled properly or not. Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not. Check if the heating fire is too strong or too weak. Check if the volume of water and soup is proper or not. Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not).
What is heating time	Begin from the upspring of the steam spraying out from safely pressure-limiting valve.
Does different material need different heating time?	The maximum volume of the food to be cooked is below 2/3 of the depth of the cooker. Beans are below 1/2. Cooking material has nothing to do with cooking time. Besides, the volume of the cooker has nothing to do with cooking time, either.

Why the rice color changes to grey?	Cooking under high temperature and high pressure, the amino acid and saccharides are decomposed by the heat. Thus the food containing rich protein and carbohydrate may change its color to grey. But it is harmless and the taste will not change.
After heating, soya-bean milk mixed with sugar sprays out from the safety valve.	When heating, liquid food mixed with high-thick sugar will spray out from the safety valve because of the high pressure steam inside the cooker. When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.
What to do in case of cooker is heated dry.	Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool naturally. Don't pour water onto the cooker.

IX. STEPS AND TIMES FOR COOKING

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

Sweet potato	2/3	6-10	Well cooked	
Rice	1/4	4-6	Well cooked, good smell	
Porridge	1/3	10-15	Mushy	
Legume	1/4	12-16	Well cooked	
Tremella	2/5	15-25	Very mushy	

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

PRODUCT WARRANTY

Dear customer,

We thank you for choosing our products and trusting the quality and exceptional performance of our products. To ensure we provide you with the best experience, we offer a limited warranty covering manufacturing and operation for the following period:

Warranty period:

As per the applicable laws in the country of sale - minimum 2 years.

Warranty coverage:

This warranty covers manufacturing and operation defects, but does not cover breakage, loss, normal wear and tear, or problems arising from improper handling. Please contact our technicians to verify if your case is covered.

Procedure to enforce the warranty or request a replacement:

Warranty case:

Contact our technical support team through the form at the following QR link and select Returns, Refunds and Warranty.

(https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=en_US)



The following information will be required:

- ✓ Full name.
- ✓ Full address: Postal Code - Country - State.
- ✓ Contact phone and email.
- ✓ Precise details of the warranty case.
- ✓ Photo of the purchase receipt.
- ✓ Detailed images of the product and, if applicable, the damaged part.

In the product Information section, you will need to specify:

- ✓ Purchase date.
- ✓ Product description.
- ✓ How the product was acquired.
- ✓ Store.
- ✓ Point of sale.
- ✓ Product reference (if available, it is found on the barcode).
- ✓ Description of the defect.

With this information, we will offer you personalized attention and process your warranty.

Applicable law:

This warranty process is subject to the corresponding laws and regulations. Any dispute related to this warranty will be resolved by the competent courts.

We value your trust in our products and strive to provide you with the best service. If you need further assistance or have any questions, please do not hesitate to contact our technical support team.

This international warranty from Bergner Europe S.L. does not affect the consumer's legal rights or their exclusion. It also applies to the retailer where the product was purchased. In addition to legal rights, this warranty grants specific additional rights to the consumer.

Sincerely,

Bergner Europe S.L.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, **Bergner Europe S.L.**

Address: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

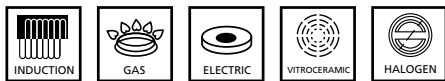
Concerning below product:

Bergner Europe S.L. Reference.:

SG-1554

Product description:

PRESSURE COOKER • Ø24CM 9.0L



Only use those heating source(s) that are approved in the instructions for use.

This series product are designed and made as per the standard of GB15066-94. Meet the standard of German EN 12778:2002.

The object of the declaration described above is to conformity with the relevant union harmonization legislation based on the following test reports and certificate numbers, under the responsibility of manufacturer.

Signed By:
Bergner Europe S.L.

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

Instructions

Put eggs in a mixer and mix until smooth and frothy with as much as twice of its initial volume. Mix the eggs with sugar and oil, slowly add flour alternately with milk until smooth and lump-free. Add the vanilla essence.

Pour the mixture to a previously greased Bonio biscuit mould.

Place the mould inside of the pressure cooker and put the lid on and leave at high heat for 2 minutes, then lower the intensity of the fire and let it cook for 40-45 minutes.

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

Preparation of the glaze

Mix water with sugar and stir until completely integrated.

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

Ready for serving.

Cheesecake in a pressure cooker



Ingredients

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

**Instructions**

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

Caramelize the pan and put the mixture in it.

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

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

Serving

Unmould on a platter.

Decorate with liquid chocolate, black and red berries.

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

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

**Instructions**

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

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

Allow the flan to rest for a while.

Take out and serve.

Pumpkin cream soup

Ingredients (4-6 people):

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



Instructions

Peel the pumpkin and cut to pieces.

Peel potatoes and cut equally.

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

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

Serve

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

Cauliflower and chicken with béchamel sauce

Ingredients (4-6 people):

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



Instructions

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

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

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

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

Serve hot.

Vegetable Panache**Ingredients**

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

**Instructions**

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

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

Chop bacon and brown in a frypan.

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

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

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

**Instructions**

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

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

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

Serving.

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.

INDEX

Einführung	-----	48
Vor der Verwendung des Produkts	-----	48
I. Die Strukturzeichnung und die Produktmodelle	-----	49
II. Warnhinweise zur Bedienung	-----	49
III. Produktsicherheit	-----	51
IV. Besondere Eigenschaften	-----	51
V. Benutzung	-----	52
VI. Fehlerbehebung	-----	53
VII. Wartung	-----	54
VIII. Fragen und Antworten	-----	56
IX. Druckstufen und Garzeiten	-----	57
Produktgarantie	-----	58
EU-Konformitäts-erklärung	-----	60
Rezeptbuch	-----	61

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unser **SAN IGNACIO** Produkt entschieden haben.

Bei Bergner Europe S.L. führen wir Forschungen, Tests und Innovationen an unseren Produkten durch, um qualitativ hochwertige und langlebige Produkte für unsere Kunden herzustellen.

Um alle Eigenschaften des Produkts zu entdecken und alle Vorteile zu nutzen, empfehlen wir Ihnen, unsere Website zu besuchen.

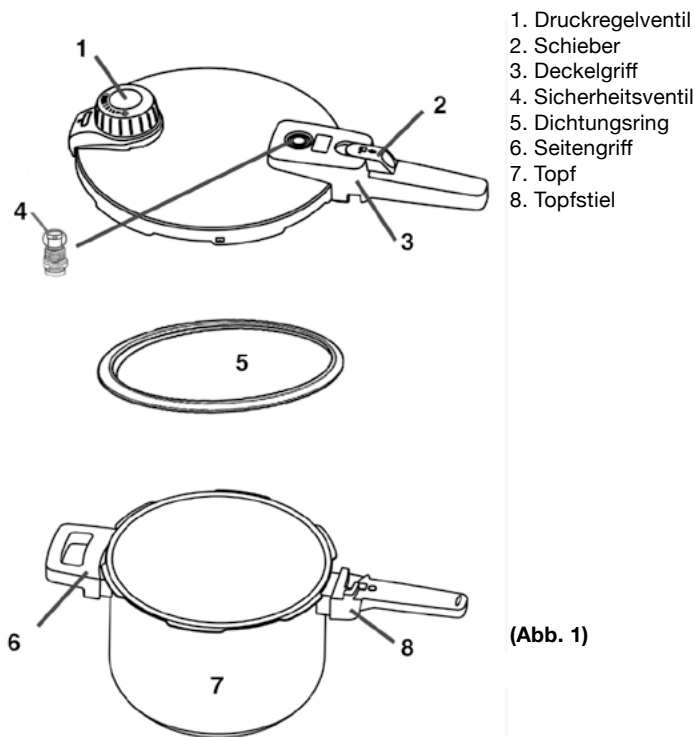
VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

Für eine ordnungsgemäße Verwendung müssen die Benutzer die Bedienungsanleitung lesen und verstehen, bevor das Produkt verwendet wird. Bitte lesen Sie diese wichtigen Informationen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Bitte beachten Sie immer die Informationssymbole auf der Verpackung, der Gebrauchsanweisung und/oder dem Gerät selbst. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Informationen" in der Bedienungsanleitung.

Denken Sie daran, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen und alle Schutzabdeckungen oder Kunststoffe zu entsorgen, die dem Produkt möglicherweise beigelegt sind. Wir empfehlen, die Teile zu waschen. Beachten Sie die Reinigungshinweise des Herstellers in dieser Gebrauchsanweisung.

I. DIE STRUKTURZEICHNUNG UND DIE PRODUKTMODELLE (ABB. 1)



Produktdaten-Tabelle:	
Modell	SG-1554
Innendurchmesser	Ø24cm
Fassungsvermögen	9.0L
Dampfdruck	I 60kPa II 100kPa
PS	260kPa

II. WARNHINWEISE ZUR BEDIENUNG

1. Benutzen Sie das Produkt nur, nachdem Sie die Bedienungsanleitung gelesen und komplett verstanden haben.
2. Beachten Sie, dass der Benutzer haftet, wenn es zu einem Unfall aufgrund Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung kommt. Der Schnellkochtopf muss während des Gebrauchs beaufsichtigt und eine niedrigere Kochstufe gewählt bzw. der Herd ausgeschaltet werden, wenn Dampf entweicht, damit der Druck vor dem Öffnen des Topfes reduziert werden kann.
3. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen Aufwärmtopf.
4. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf bewegen, solange er unter Druck steht. Berühren Sie nicht die Metallfläche, benutzen Sie den Griff und schützen Sie sich gegebenenfalls.

5. Der Schnellkochtopf darf nur für den in der Bedienungsanleitung angegebenen Zweck benutzt werden.
6. Da der Schnellkochtopf Lebensmittel unter Druck kocht, kann unsachgemäßer Gebrauch zu Verbrennungen führen. Verschließen Sie den Schnellkochtopf korrekt vor dem Gebrauch (siehe Bedienungsanleitung).
7. Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen. Achten Sie darauf, das Produkt zu öffnen, nachdem der Dampf abgelassen wurde. (siehe Bedienungsanleitung).
8. Erhitzen Sie den Schnellkochtopf nicht ohne Flüssigkeit, sonst wird er schwer beschädigt.
9. Der Kochtopf darf nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens gefüllt werden (Abb.3). Bei aufquellenden Speisen, wie Reis oder Trockengemüse, darf der Kochtopf nicht mehr als 1/4 seines Fassungsvermögens gefüllt werden. (Abb. 4).
10. Wählen Sie gemäß den Anleitungen einen geeigneten Herd.
11. Lebensmittel mit Haut (wie zum Beispiel Ochsenzunge) quellen nach dem Kochen aufgrund des Drucks auf. Stechen Sie diese Lebensmittel nicht an, um Verbrühungen zu vermeiden.
12. Wenn Sie weiche Lebensmittel kochen, schütteln Sie den Kochtopf leicht vor dem Öffnen, um Spritzer zu verhindern.
13. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob das Ventil verstopft ist (siehe Bedienungsanleitung).
14. Braten Sie Lebensmittel nicht unter Druck.
15. Halten Sie sich genau an die Wartungsanleitungen in dieser Bedienungsanleitung. Nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitsvorrichtungen vor.
16. Benutzen Sie nur vom Hersteller gelieferte und passende Ersatzteile. Benutzen Sie den Kochtopf und den Deckel entsprechend den Anweisungen des Herstellers.
17. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.

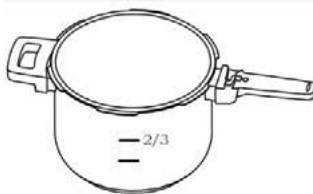
Warnung: Das Produkt kann vom Benutzer nicht repariert werden. Alle Reparaturarbeiten müssen von einer autorisierten Person durchgeführt werden.

- 1). Der Schnellkochtopf ist für den Privatgebrauch bestimmt und darf zu keinem anderen Zweck benutzt werden. Jugendliche und Personen, die nicht mit dem Gebrauch dieses Produktes vertraut sind, dürfen es nicht benutzen. Wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist, muss er von Kindern ferngehalten werden und Kinder sollten beaufsichtigt werden.
- 2). Unter der Druckbegrenzung liegt der Siedepunkt der Flüssigkeit unter 120°C(250F). Es entsteht sehr viel Dampf und Brühe beim Kochen, insbesondere wenn der Druck schnell abfällt (Abb. 2).
- 3). Kochen Sie keine aufquellenden Lebensmittel wie Apfelmus, Milchreis, Meeresalgen, Haferbrei usw., um zu verhindern, dass der Dampfaustritt verstopft wird.
- 4). Halten Sie Druckregelventil, Dichtungsring, Öffnungsschalter, Deckel und Kochtopf sauber und frei von Speiseresten sowie Fett - vor und nach dem Gebrauch.
- 5). Der Schnellkochtopf sollte auf einem feststehenden Herd benutzt werden. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf einen elektrischen Herd, dessen Herdplatten einen größeren Durchmesser als der Topfboden haben. Beim Kochen mit einem Gasherd dürfen die Flammen nicht die Kochtopfwände erreichen (Abb. 2). Dieser Schnellkochtopf ist für Elektroherde, Induktionsherde, Gasherde usw. mit einer Leistung unter 2KW geeignet.
- 6). Richten Sie das Abdampfventil nicht auf den Benutzer oder auf einen Bereich, durch den häufig Personen gehen.
- 7). Wenn Dampf aus dem Sicherheitsventil oder dem Abdampfventil entweicht, sollte sofort das Gerät ausgeschaltet werden. Bevor Sie den Topf wieder benutzen können, muss die Ursache ergründet und beseitigt werden.
- 8). Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den unter Druck stehenden Kochtopf umstellen. Tragen Sie ihn in einer waagerechten Position und setzen Sie ihn vorsichtig ab. Schützen Sie den Kochtopf vor Stößen.

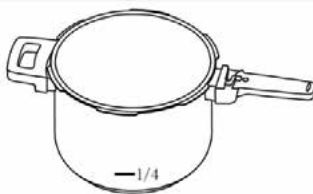


(Abb. 2)

- 9). Öffnen Sie den Kochtopf nicht, wenn er unter Druck steht. Kochen Sie nicht, wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist.
- 10). Bewahren Sie kein Salz, Sojasoße, Laugensalz, Zucker, Essig im Kochtopf auf und lassen Sie nicht für längere Zeit Wasser darin sieden. Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach jeder Benutzung ab.
- 11). Erhitzen Sie den Kochtopf nicht ohne Wasser und lassen Sie die Flüssigkeit nie ganz verdampfen. Benutzen Sie den Topf nicht zum Frittieren oder Braten von Speisen.



(Abb. 3)



(Abb. 4)



(Abb. 5)

- 12). Erlaubte Füllmenge im Schnellkochtopf Der Kochtopf darf nicht mehr als 2/3 mit nicht aufquellenden Speisen, wie Fleisch, Gemüse usw., gefüllt werden (Abb. 3).

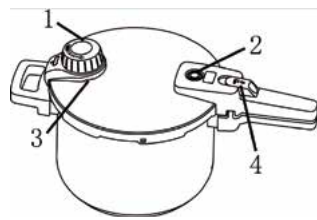
* Der Kochtopf darf nicht mehr als 1/4 mit aufquellenden Speisen, wie Reis, Trockengemüse usw., gefüllt werden (Abb. 4).

- 13). Es ist verboten, etwas auf das Druckregelventil zu legen (Abb. 5).

III. PRODUKTSICHERHEIT

* Damit Sie Ihr Produkt beruhigt benutzen können, haben wir es mit verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen entwickelt und versehen (Abb. 6).

- Das Sicherheitsventil stellt sicher, dass der Deckel korrekt sowie gut verschlossen ist.
 - Die Drei-Grad-Abdampfvorrichtung gewährleistet einen sicheren Gebrauch.
1. Druckregelventil: Wählen Sie je nach Bedarf die hohe Druckstufe oder die niedrige Druckstufe. Wenn der Druck im Schnellkochtopf einen gewissen Punkt erreicht, wird das Druckregelventil beginnen, Dampf abzulassen.
 2. Sicherheitsventil: Es steigt, wenn der Druck 4 kPa erreicht. Wenn die Abdampföffnung blockiert ist, lässt es an dieser Stelle Dampf entweichen.
 3. Abdampfventil: Wenn das Druckregelventil und das Sicherheitsventil nicht funktionieren, entweicht der Dampf aus diesem Ventil, um den sicheren Gebrauch zu gewährleisten.
 4. Öffnungsschalter: Zum Öffnen des Deckels müssen Sie diesen Knopf drücken. (Bitte öffnen Sie den Kochtopf nicht, wenn er unter Druck steht.)



(Abb. 6)

IV. BESONDERE EIGENSCHAFTEN

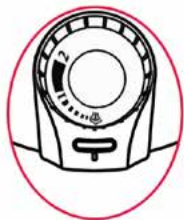
1. Der Sandwichboden des Schnellkochtopfes ist mithilfe einer Friction-Pressure-Maschine hergestellt worden. Er ist stark und zuverlässig, ohne jegliche Schwachstellen.
2. Der Durchmesser des Sandwichbodens ist größer als der herkömmlicher Produkte, wodurch der Topf schneller Wärme absorbiert.
3. Das Druckregelventil kann eingestellt werden, um den Druck während des Garens ganz einfach zu regulieren. (Abb. 7, Position der niedrigen Druckstufe)
4. Durch Einstellen der Druckanzeige lässt sich der Druck im Topf einfach festlegen und kontrollieren. Abb. 8-10 .Die spezielle Druckregelvorrichtung ohne längere Dampfzugsleitungen sorgt für

einwandfrei gegarte Lebensmittel und problemlosen Gebrauch ohne Verstopfungen. Verstopfungen treten nämlich häufig bei zu langen Dampfzugsleitungen auf.

* Die verschiedenen Positionen des Druckregelventils haben unterschiedliche Funktionen.

I Position der niedrigen Druckstufe (60 kPa)

II Position der hohen Druckstufe (100 kPa)



(Abb. 7)

Zu hoher Gardruck



(Abb. 8)



(Abb. 9)



(Abb. 10)

* Wenn der erste Strich zu sehen ist, liegt im Topf der niedrige Gardruck an Abb. 8.

Wenn der zweite Strich zu sehen ist, liegt der hohe Druck an Abb. 9.

Der dritte Strich zeigt einen zu hohen Gardruck an Abb. 10.

Ein zu hoher Arbeitsdruck kann aus folgenden Gründen entstehen:

A. Zu starke Hitze, Kochplatte niedriger stellen.

B. Verstopftes oder nicht richtig befestigtes Druckregelventil.

V. BENUTZUNG

* Bitte reinigen Sie den Schnellkochtopf, füllen Sie Wasser in den Topf und erhitzen Sie es eine halbe Stunde lang vor dem erstmaligen Gebrauch, um schlechte Gerüche zu beseitigen.

1. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Dampfaustrittsöffnung nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Sicherheitsventils und die Öffnung des Druckregelventils nicht blockiert sind. Falls eine der Öffnungen blockiert ist, entfernen Sie die Fremdkörper mit der hierfür vorgesehenen Nadel.

2. Schließen Sie den Deckel.

Stellen Sie die „O“ Markierung am Deckel auf die „O“ Markierung am unteren Griff, um den Deckel des Schnellkochtopfs im Uhrzeigersinn korrekt zu schließen.

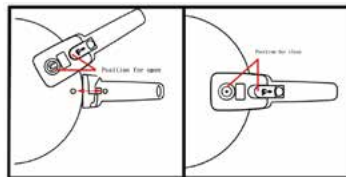
Schieben Sie den Schalter nach vorne und arretieren Sie den unteren Griff. (Abb. 11)

3. Stellen Sie den Dampfdruck ein.

Ordnungsgemäßes Schließen des Deckels siehe Abschnitt IX .

4. Erhitzen

Um die Temperatur schnell steigen zu lassen, erhitzen Sie den Topf auf der höchsten Kochstufe, bis das Sicherheitsventil aktiviert wird. Achten Sie darauf, nur solange wie notwendig eine hohe Kochstufe zu benutzen. Es ist normal, dass etwas Dampf aus dem Sicherheitsventil entweicht, wenn der Topf für eine Weile erhitzt worden ist. Es sollte kein Dampf mehr entweichen, nachdem das Sicherheitsventil angestiegen ist und der Topf normal funktioniert. Wenn das Druckregelventil angestiegen ist, Dampf kontinuierlich entweicht und Sie ein „Quietschen“ hören, sollten Sie die Kochstufe reduzieren. Lassen Sie gleichzeitig das Druckregelventil weiter abdampfen. Erst jetzt beginnt die Garzeit. (Gemäß Abschnitt IX).

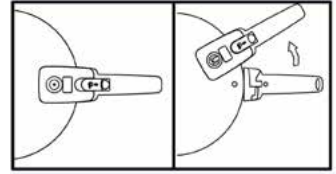


(Abb. 11)

Vorsicht: Die Garzeit ist die Dauer ab Aktivierung des Druckregelventils bis zum Ausschalten des

Herd.

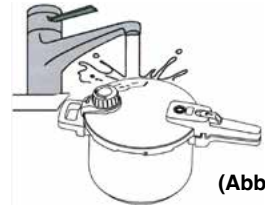
- ◆ Bleiben Sie in der Nähe und behalten Sie den Topf während des Garvorgangs im Auge.
 - ◆ Berühren Sie die Metalloberfläche des Schnellkochtopfes nicht mit den Händen oder dem Körper. Lassen Sie Vorsicht walten und benutzen Sie die Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Herd ausschalten, abdampfen und Schnellkochtopf öffnen
Nach dem Garen gibt es zwei Möglichkeiten, den Schnellkochtopf zu öffnen.



(Abb. 12)

1). Natürliches Abkühlen: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schalten Sie den Herd aus und warten Sie eine Weile, bis sich der Druck reduziert hat.

Entfernen Sie den Deckel, wenn das Sicherheitsventil gesunken ist. Das Öffnen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge zum Verschließen. Schieben Sie den Öffnungsschalter zurück und stellen Sie ihn auf die Öffnungsposition, wenn Sie den Deckel öffnen. Drehen Sie den oberen Griff in die andere Richtung und richten Sie die „O“ Markierung am Deckel auf die „O“ Markierung am unteren Griff aus, um den Deckel zu öffnen. (Abb. 12)



(Abb. 13)

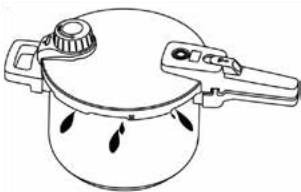
- ◆ Schieben Sie den Schalter erst, wenn das Sicherheitsventil sich gesenkt hat.
 - ◆ Wenn Sie breiige Speisen wie zum Beispiel Haferbrei kochen, schütteln Sie den Schnellkochtopf etwas, bevor Sie ihn öffnen, um Bläschen zu reduzieren.
- 2). Schnelles Abkühlen Manchmal muss sich der Schnellkochtopf schnell abkühlen. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine ebene Fläche und gießen Sie langsam kaltes Wasser darüber, bis sich das Sicherheitsventil senkt (Abb. 13, der Deckel wird genauso wie oben beschrieben geöffnet).

Vorsicht: Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch das Sicherheitsventil und das Druckregelventil in den Topf gelangt.

Hinweis: Drücken Sie den Schalter, um den Deckel zu öffnen. Der Schalter bleibt dann automatisch in einer Position, von der aus der Deckel wieder verschlossen werden kann. Falls der Schalter wieder zurück gleitet, sollten Sie ihn nach vorne schieben. Sonst lässt sich der Deckel nicht korrekt schließen. (Abb. 8)

VI. FEHLERBEHEBUNG

Bei Funktionsstörungen muss unverzüglich die Kochplatte ausgeschaltet und der Kochtopf auf eine waagrechte Fläche gestellt und langsam mit Wasser übergossen werden, um die Temperatur und den Druck zu senken. Ermitteln Sie die Ursache und beheben Sie das Problem anhand nachstehender Tabelle.

Problem	Ursache	Lösung
	1. Dichtungsring ist verschmutzt.	1. Dichtungsring, Topföffnung und Deckel reinigen.
	2. Dichtungsring ist abgenutzt.	2. Dichtungsring austauschen.

Deckel lässt sich nicht richtig schließen.	Deckel ist verformt.	Deckel austauschen.
Dampf und Flüssigkeit entweichen plötzlich aus dem Sicherheitsventil.	1. Die Dampfableitung war verstopft. Die Sicherheitsfunktion des Arretierstifts ist in Betrieb. Die Ablassöffnung des Druckregelungsventils ist blockiert. 2. Das Sicherheitsventil ist ausgefallen.	1. Kochtopf vom Herd nehmen und die Entriegelungsöffnung freisetzen. Nach dem Abkühlen das Druckregelungsventil abnehmen und den Dampfabzugskanal reinigen. 2. Sicherheitsöffnungsventil austauschen.
Dampf und Flüssigkeit kommen aus dem Abdampfventil	1. Die Abdampföffnung des Druckreglers ist blockiert. 2. Das Sicherheitsventil funktioniert nicht.	1. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte. Wenn sich der Topf abgekühlt hat, nehmen Sie den Druckregler heraus und reinigen Sie die Abdampföffnung. 2. Wechseln Sie das Sicherheitsventil aus.

VII. WARTUNG

Bitte reinigen Sie den Schnellkochtopf, fügen Sie Wasser hinzu und erhitzen Sie ihn eine halbe Stunde vor dem ersten Gebrauch, um schlechten Geruch zu vermeiden.

1. Wartung des gesamten Kochtopfes.

- Entfernen Sie Schmutz.
- Trocknen Sie den Topf dann ab.
- Kratzen Sie nicht über die Topfoberfläche mit harten Materialien, wie zum Beispiel Metall, um zAbschürfungen zu vermeiden.
- Berühren Sie den Topf nicht mit anderen Metallarten, um elektrochemische Korrosion zu vermeiden.
- Bewahren Sie keine Speisen über längere Zeit im Topf auf.

2. Pflege des Dichtungsringes (Abb. 14):

- Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel. Säubern Sie den Ring und den Deckel mit heißem Wasser oder Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Dichtungsring gut ab.



(Abb. 14)

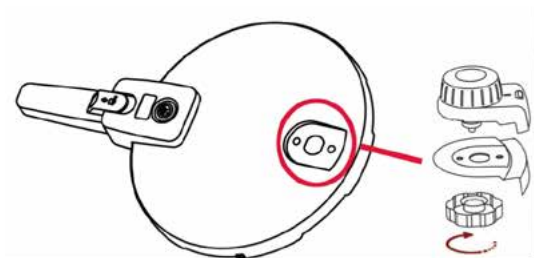
- Befestigen Sie den Dichtungsring wieder im Deckel.
Bewahren Sie den Deckel und den Topf separat auf, um zu vermeiden, dass der Dichtungsring zerdrückt wird, wenn Sie den Schnellkochtopf nicht benutzen.

3. Wartung des Sicherheitsventils und des Druckregelventils

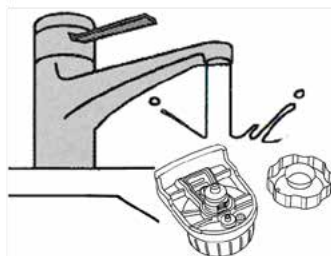
- Prüfen Sie das Druckregelventil und das Sicherheitsventil. Falls sie blockiert sind, reinigen Sie die Ventile mithilfe der hierfür vorgesehenen Nadel. Waschen und spülen Sie dann das Rohr mit Wasser.

Entfernen Sie die Ventile wie folgt:

- **Druckregelventil:** drehen Sie das Druckregelventil gegen den Uhrzeigersinn heraus - siehe Abb. 15 - und reinigen Sie es wie in Abb. 16 zu sehen.



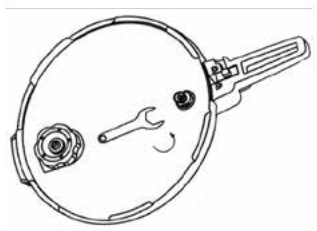
(Abb. 15)



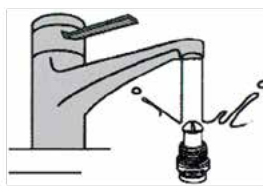
(Abb. 16)

- ✱ **Sicherheitsventil:** drehen Sie das Sicherheitsventil mit einem geeigneten Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn heraus - siehe Abb. 17 - und reinigen Sie es, wie in Abb. 18 zu sehen.

Vorsicht: es wird empfohlen, das Sicherheitsventil zum Reinigen nicht zu zerlegen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.



(Abb.17)



(Abb.18)

Vorsicht:

1. Achten Sie darauf, dass Kleinteile, wie das Druckregelventil, nicht verlorengehen. Eine Verfärbung des Dichtungsring stellt kein Problem dar. Es wird empfohlen, den Dichtungsring je nach Verwendung einmal im Jahr oder alle zwei Jahre zu ersetzen. Bei Beschädigung oder Verformung muss er jedoch sofort ausgetauscht werden. Ersatzteile erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder der Verkaufsabteilung unseres Unternehmens. Verwenden Sie niemals Ersatzteile anderer Marken.
2. Lagerung: Bewahren Sie den Topf und den Deckel getrennt an einem sonnengeschützten kühlen Ort auf.
- 3 Die Wartung des Schnellkochtopfes muss von einer Fachperson vorgenommen werden.

VIII. FRAGEN UND ANTWORTEN

Q	A
Wie werden Speisen richtig zubereitet?	Stellen Sie die Kochplatte zu Beginn des Kochvorgangs auf die höchste Stufe, bis Dampf aus dem Druckregelungsventil austritt. Sie können nun die Kochplatte kleiner stellen, so dass der Druck erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht. Der Innendruck des Kochtopfs verringert sich dann von selbst. Zu starke Hitze führt zu übermäßiger Verdampfung der Flüssigkeit und zu Verbrennung der Lebens-3.1mittel im Kochtopf.
Warum werden die Speisen nicht richtig gegart?	-3.1Überprüfen Sie, ob die Garzeit angemessen ist. Überprüfen Sie die richtige Einstellung des Druckregelventils. Überprüfen Sie die richtige Einstellung der Kochplatte. Überprüfen Sie den Kochtopf auf ausreichende Flüssigkeitsmenge. Überprüfen Sie den Druck im Kochtopf. (Wenn der richtige Druck aufgebaut ist, entweicht Dampf aus dem Druckregelventil.)
Ab wann wird die Garzeit gerechnet?	Die Garzeit wird ab dem Augenblick gerechnet, an dem Dampf aus dem Druckregelventil austritt.
Hat das Material Einfluss auf die Garzeit?	Die Höchstmenge des Garguts beträgt 2/3 des Fassungsvermögens des Kochtopfs. Bei Bohnen darf der Topf höchstens zu 1/2 gefüllt werden. Das Kochmaterial wirkt sich nicht auf die Garzeit aus. Auch das Fassungsvermögen des Kochtopfs hat keinen Einfluss auf die Garzeit.
Warum wird Reis beim Kochen grau?	Beim Garen mit hoher Temperatur und hohem Druck werden die Aminosäuren und Kohlenhydrate durch die Hitze zersetzt. Daher können Speisen mit hohem Eiweiß- und Kohlenhydratgehalt beim Garen grau werden. Dies ist allerdings harmlos und hat keine Auswirkung auf den Geschmack.
Sojamilch mit Zucker entweicht beim Garen aus dem Sicherheitsventil.	Durch den Hochdruckdampf im Kochtopf tritt beim Kochen mit Zucker vermischte Flüssigkeit aus dem Sicherheitsventil aus. Solche Lebensmittel sollen deshalb ohne Druck, also mit dem Druckregelventil in druckloser Stellung, zubereitet werden.
Was tun, wenn der Kochtopf ohne Flüssigkeit erhitzt wurde?	Schalten Sie die Kochplatte unverzüglich aus, nehmen Sie den Kochtopf vom Herd und lassen Sie ihn von selbst abkühlen. Gießen Sie kein Wasser auf den Kochtopf.

IX. SCHRITTE UND GARZEITEN

Gargut	Gargutmenge +Wasser	Zeit schwacher Hitze- zufuhr nach dem konti- nuierlichen Entweichen von Dampf aus dem Druckregelungsventil	Beschaffenheit des Garguts nach dem ei- genständigen Abkühl- en	Anmerkungen
Rindfleisch	1/2	15-20	Sehr weich	In Stücke schneiden
Hacken	1/2	8-12	Fleisch und Knochen werden getrennt	In Stücke schneiden
Schweinehaxe	1/2	15-20	Fleisch und Knochen werden getrennt	Durchschneiden
Huhn	1/2	8-10	Fleisch und Knochen werden getrennt	Ganzes Huhn
Fisch	1/3	2-4	Durchgekocht	
Schafffleisch	1/2	8-12	Durchgekocht	
Klebreis	2/3	10-15	Durchgekocht	
Mais	2/3	5-8	Durchgekocht	
Süßkartoffeln	2/3	6-10	Durchgekocht	
Reis	1/4	4-6	Durchgekocht, duftend	
Haferbrei	1/3	10-15	Weich	
Hülsenfrüchte	1/4	12-16	Durchgekocht	
Zitterpilze	2/5	15-25	Sehr weich	

Anmerkungen: Obengenannte Garzeiten dienen nur als ungefähre Richtlinie. Sie sind vom jeweiligen Gargut abhängig. Die Benutzer können diese Zeiten ihren praktischen Erfahrungen anpassen.

PRODUKTGARANTIE

Sehr geehrte KundInnen,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben und für Ihr Vertrauen in die Qualität unserer Produkte. Um sicherzustellen, dass wir Ihnen die beste Erfahrung bieten, gewähren wir eine begrenzte Garantie, die Herstellungsfehler und Betrieb für den folgenden Zeitraum abdeckt:

Gewährleistungsfrist:

Gemäß den geltenden Gesetzen im Verkaufsland - mindestens 2 Jahre.

Garantieabdeckung:

Diese Garantie deckt Herstellungs- und Betriebsfehler ab, jedoch kein Bruch, Verlust, normale Abnutzung oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Bitte wenden Sie sich an unsere Techniker, um zu prüfen, ob Ihr Fall abgedeckt ist.

Verfahren zur Geltendmachung der Garantie oder zur Anforderung eines Ersatzes:**Garantiefall:**

Kontaktieren Sie unser technisches Support-Team über das Formular unter dem folgenden QR-Link und wählen Sie Rückgabe, Rückerstattung und Garantie.
(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=de>)

**Die folgenden Informationen werden benötigt:**

- ✓ Vollständiger Name.
- ✓ Vollständige Adresse: Postleitzahl - Land - Staat.
- ✓ Kontakt: Telefonnummer und E-Mail.
- ✓ Genaue Angaben zum Garantiefall.
- ✓ Foto des Kaufbelegs.
- ✓ Detaillierte Bilder des Produkts und ggf. des beschädigten Teils.

Im Abschnitt Produktinformation müssen Sie Folgendes angeben:

- ✓ Kaufdatum.
- ✓ Beschreibung des Produkts.
- ✓ Wie das Produkt erworben wurde.
- ✓ Wo das Produkt erworben wurde.
- ✓ Verkaufsstelle.
- ✓ Produktreferenz (falls vorhanden, befindet sie sich auf dem Strichcode).
- ✓ Beschreibung des Fehlers.

Mit diesen Informationen können wir Ihnen eine persönliche Betreuung bieten und Ihre Garantie bearbeiten.

Anwendbares Recht:

Dieser Garantieprozess unterliegt den entsprechenden Gesetzen und Vorschriften. Alle Streitigkeiten im Zusammenhang mit dieser Garantie werden von den zuständigen Gerichten entschieden.

Wir wissen Ihr Vertrauen in unsere Produkte zu schätzen und bemühen uns, Ihnen den besten Service zu bieten. Wenn Sie weitere Unterstützung benötigen oder Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, unser technisches Support-Team zu kontaktieren.

Diese internationale Garantie von Bergner Europe S.L. hat keinen Einfluss auf die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers oder deren Ausschluss. Sie gilt auch für den Einzelhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten gewährt diese Garantie dem Verbraucher spezifische zusätzliche Rechte.

Mit freundlichen Grüßen,

Bergner Europe S.L.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, **Bergner Europe S.L.**

Adresse: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Bezüglich des folgenden Produkts:

Bergner Europe S.L. Referenz.:

SG-1554

Beschreibung des Produktes:

SCHNELLKUCHTOPF • Ø24CM 9.0L



Verwenden Sie nur solche Heizquelle(n), die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind.

Diese Produktserie wurde gemäß der Norm

GB15066-94 hergestellt und ist mit der

deutschen Norm EN 12778:2002 konform.

Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung entspricht den einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der EU, auf der Grundlage der folgenden Prüfberichte und Bescheinigungsnummern, die unter der Verantwortung des Herstellers erstellt wurden.

Unterzeichnet von:
Bergner Europe S.L.

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

Extra natives Olivenöl

Muskatnuss

1 Zwiebel

1 Karotte

135 g

Wasser

Salz

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 Bechamelsoße 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 ½ Tassen Mehl

1 Tasse Zucker

1 Ei

½ Tasse Öl

1 Tasse Milch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

10 Esslöffel Wasser (etwa 75 ml)



Zubereitung

Geben Sie die Eier in einen Mixer und rühren Sie die Eier, bis sie glatt und schaumig sind und das Zweifache des anfänglichen Volumens haben. Eier mit Zucker und Öl vermischen, langsam das Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben, bis die Masse glatt und klumpenfrei ist. Vanilleextrakt

beigeben. 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 beigeben. Nach dem Rühren einen Moment stehen lassen. Geben Sie 2 Esslöffel Zucker in eine Form, um Karamell herzustellen. 2 Esslöffel Wasser



hinzugeben und karamellisieren. Verteilen Sie dann den Karamell auf dem Boden der Form und geben Sie die Eiermischung dazu. Gießen Sie etwas Wasser in den Dampfkochtopf und stellen Sie die mit Aluminiumfolie bedeckte Form in den Topf, schließen Sie den Deckel und garen Sie (auf Stufe 2) den Pudding 4 Minuten lang, nachdem der Dampf zu entweichen beginnt. Lassen Sie den Pudding eine Weile ruhen.

Nehmen Sie den Pudding heraus und servieren Sie ihn.

Kürbiscremesuppe

Zutaten (4-6 Personen):

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



Zubereitung

Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und einmal durchschneiden, bereiten Sie die Tomaten auf die gleiche Weise vor. Mischen Sie alle Zutaten im Schnellkochtopf, geben Sie das Lorbeerblatt dazu, gerade genug Wasser, um alles zu bedecken, etwas Öl und Salz.

Setzen Sie den Deckel auf den Topf und stellen Sie ihn auf die Herdplatte. Wenn der Dampf zu entweichen beginnt, kochen Sie die Zutaten 10 Minuten und reduzieren Sie die Temperatur etwas. Öffnen Sie nach einer Weile den Deckel und stampfen Sie Kartoffeln, Zwiebel und Tomaten so fein, als ob sie mit einem Pürierstab püriert wurden.

Servieren

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

Blumenkohl und Hühnchen mit Bechamelsoße

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 ofeneste Pfanne geben. Gemüse, Fleisch und die weiße Soße dazugeben.

Bei 220 Grad 5 Minuten lang backen.

Heiß servieren.

Gemüse- Panache

Zutaten:

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



Zubereitung

Kartoffeln schälen und würfeln und im Schnellkochtopf mit Wasser garen. Die gesäuberten Bohnen in Streifen schneiden, in den Dampfeinsatz legen und würzen.

Topf schließen und auf mittlerer Flamme 4 Minuten lang garen Halten Sie die Bohnen warm, während Sie die Kartoffeln stampfen.

Schneiden Sie die Zucchini in große Stücke. Geben Sie Zucchini und Spargel mit etwas Öl dazu, legen Sie das Gemüse auf einen Teller und lassen Sie es 6-8 Minuten stehen.

Schneiden Sie den Speck klein und bräunen Sie ihn in der Bratpfanne.

Bedecken Sie den Boden eines Tellers mit Kartoffelbrei und legen Sie das gedämpfte Gemüse und die gebratenen Bohnen auf den Teller.

Servieren.

Linsensuppe mit Curry

Zutaten (6 Personen):

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 Hühnchenstücke ohne Haut
1 getrocknete Paprikaschote 2 Knoblauchzehen
1 Tomate 1 Brokkoli
1 gelbe Paprika 1 Karotte
Salz Öl

Zubereitung

Kochen Sie das Wasser in einem Topf und salzen sie es nach Geschmack. Geben

Sie etwas Öl in den Schnellkochtopf. Wenn das Öl heiß ist, getrocknete Paprikaschote und Knoblauch



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

Heiß servieren.

Pilz-Cannelloni mit Kastanie

Zutaten (4 Personen):

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



Zubereitung

Legen Sie die Kastanien in den Schnellkochtopf. Mit Wasser bedecken, würzen, Deckel aufsetzen und 5 Minuten lang kochen, nachdem der Dampf zu entweichen beginnt. Kastanien schälen und beiseitestellen. Geben Sie reichlich Wasser in einen großen Topf. Zum Kochen bringen, Cannelloni-Blätter hineingeben und 10-12 Minuten kochen lassen. Abgießen, abkühlen lassen und auf einem sauberen Tuch ausbreiten. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und braten. Pilze klein schneiden und dazugeben. Kurz anbraten und würzen. Gehackte Kastanien dazugeben. Gut vermischen und stehen lassen. Für die Soße Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben, würzen und sautieren. Nach und nach Milch dazugießen und etwa 5-6 Minuten kochen. Mischen Sie die Hälfte der Bechamelsoße. 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 Rosmarinzweigs und Salz in einen Zerkleinerer geben und zerkleinern. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit der Soße bestreichen. Bei 190 Grad 20 Minuten lang backen. Nach der Hälfte der Garzeit die Rippchen umdrehen und mit der restlichen Soße bedecken. Mit der Restwärme im Ofen warmhalten. 2 Tomaten häuten, in ungleichmäßige Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Zwiebel in Streifen schneiden und mit etwas Mais in den Salat geben. Außerdem Olivenöl, Essig und Salz dazugeben.

Servieren.

Den Salat mit Blattsalat, Tomaten und Lammrippchen anrichten.

Gefüllter Tintenfisch

Zutaten:

Tintenfisch Schweine oder Rind
 Ei 1 zerkleinerte Tomate
 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt gefüllte Oliven
 400 g pürierte Tomaten 1 Kartoffel
 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 beigeben. 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.

INDICE

Introduzione	-----	70
Prima di utilizzare il prodotto	-----	70
I. Descrizione delle parti e specifiche tecniche	-----	71
II. Avvertenze per l'uso	-----	71
III. Dispositivi di sicurezza	-----	73
IV. Caratteristiche speciali	-----	73
V. Funzionamento	-----	74
VI. Risoluzione dei problemi	-----	75
VII. Manutenzione	-----	76
VIII. Domande e risposte	-----	78
IX. Suggerimenti e tempi di cottura	-----	79
Garanzia di prodotto	-----	80
Dichiarazione di conformità eu	-----	82
Libro di ricette	-----	83

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto del marchio **SAN IGNACIO**.

Da Bergner Europe S.L. conduciamo ricerche, test di laboratorio e innovazioni sui nostri prodotti al fine di fabbricare prodotti di alta qualità e più duraturi per i nostri clienti.

Per scoprire tutte le caratteristiche del prodotto e beneficiare di tutti i vantaggi di questo prodotto, ti consigliamo di visitare il nostro sito web.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

Per un uso corretto, l'utente deve leggere e comprendere il manuale dell'operatore prima di utilizzare il prodotto. Si prega di leggere attentamente queste importanti informazioni e conservarle per riferimenti futuri.

Si ricordi sempre di prestare attenzione alle icone informative che appaiono sull'imballaggio, nel manuale di istruzioni e/o sul dispositivo stesso. Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla sezione informativa del manuale di istruzioni.

Si ricordi di rimuovere tutti i materiali di imballaggio e di scartare eventuali coperture protettive o plastica che potrebbero essere incluse con il prodotto. Si consiglia di lavare le parti. Per istruzioni di lavaggio corrette, fare riferimento alle istruzioni di pulizia fornite dal produttore in questo manuale di istruzioni.

I. DESCRIZIONE DELLE PARTI E SPECIFICHE TECNICHE (FIG. 1)

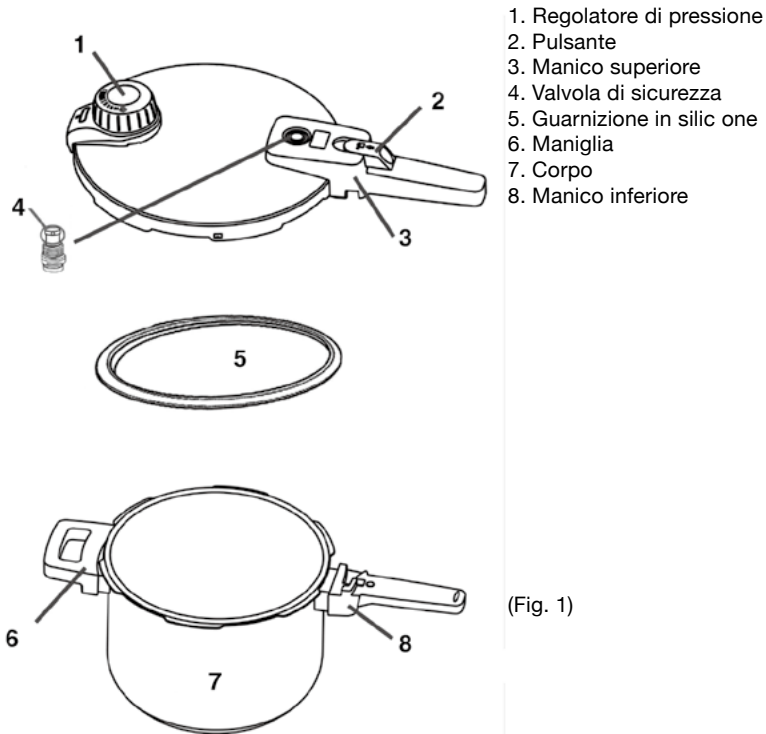


Tabella specifiche prodotto:

Modello	SG-1554	
Diametro	Ø24cm	
Capacità	9.0L	
Pressione di funzionamento	I 60kPa	II 100kPa
PS	260kPa	

II. AVVERTENZE PER L'USO

1. Utilizzare esclusivamente dopo aver letto e compreso le istruzioni nel manuale.
 2. Il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile in caso di incidenti causati dal mancato rispetto delle istruzioni.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso. Abbassare o spegnere il gas durante la fuoriuscita della pressione, in modo che la pressione possa essere ridotta prima dell'apertura della pentola.
3. Non mettere la pentola a pressione nel forno.
 4. Prestare particolare attenzione durante lo spostamento della pentola quando è sotto pressione. Non toccare la superficie in metallo ma utilizzare le impugnature e altre protezioni se necessario.
 5. La pentola a pressione deve essere utilizzata esclusivamente per gli scopi elencati in questo

manuale.

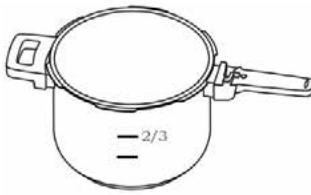
6. Poiché la pentola cuoce gli alimenti sotto pressione, se utilizzata in modo improprio può causare ustioni. Chiudere la pentola correttamente prima dell'uso (vedere il manuale di istruzioni).
7. Non forzare l'apertura della pentola. Aprirla solo dopo il rilascio della pressione (vedere il manuale di istruzioni).
8. Non scaldare a secco per evitare di danneggiare gravemente la pentola.
9. Riempire al massimo i 2/3 della pentola per cucinare gli alimenti (Fig. 3). Riempire al massimo 1/4 della pentola per cuocere alimenti come riso o verdura liofilizzata (Fig. 4).
10. Selezionare la temperatura di cottura secondo le istruzioni.
11. Fare attenzione durante la cottura di alimenti con pelle (ad esempio la lingua di bue) perché si espanderanno dopo la cottura a causa della pressione. Non forarli per evitare ustioni.
12. Durante la cottura di alimenti morbidi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprirla per evitare schizzi.
13. Prima dell'uso, controllare che la valvola di sicurezza non sia ostruita (vedere il manuale di istruzioni).
14. Non friggere gli alimenti sotto pressione.
15. Effettuare le operazioni manutenzione esclusivamente come descritto in questo manuale. Non sostituire da soli i dispositivi di sicurezza.
16. Utilizzare esclusivamente parti di ricambio
17. Conservare questo manuale con cura.

Avvertenza! Il prodotto non può essere riparato dall'utente. Qualsiasi operazione di riparazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato.

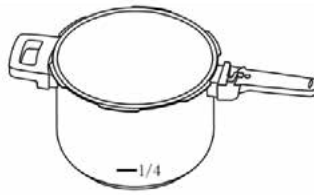


(Fig. 2)

- 1). Questa pentola a pressione è destinata al solo uso domestico e non deve essere utilizzata per alti scopi. Non consentirne l'uso a bambini e persone che non conoscono queste istruzioni. Durante il funzionamento, la pentola a pressione deve essere costantemente supervisionata. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- 2). Quando è sotto pressione, il punto di ebollizione del liquido è pari a 120°C(250F). Durante l'ebollizione, e in particolare quando la pressione si riduce rapidamente, dalla pentola fuoriuscirà molto vapore (Fig. 2).
- 3). Non cuocere alimenti soggetti a espansione, ad esempio passata di mele, riso glutinoso, alghe, avena, ecc. per evitare l'ostruzione dell'apertura di uscita del vapore.
- 4). Mantenere puliti il regolatore di pressione, la guarnizione, il pulsante di apertura, il coperchio e la pentola e rimuovere sporcizia e grasso prima e dopo ogni utilizzo.
- 5). La pentola a pressione deve essere utilizzata su fornelli stabili. Non posizionare la pentola a pressione su fornelli elettrici la cui piastra di cottura ha un diametro superiore rispetto al fondo della pentola. Durante la cottura su fornelli a gas, il fuoco non deve raggiungere le pareti della pentola (Fig. 2). La pentola a pressione può essere usata su fornelli elettrici, a induzione e a gas, sotto i 2KW.
- 6). Non puntare l'apertura di uscita del vapore verso l'utente o un'area di passaggio.
- 7). Se del vapore fuoriesce dalla valvola di sicurezza o dall'apertura della seconda valvola di sicurezza, spegnere immediatamente la pentola. Il problema deve essere investigato e risolto prima del successivo utilizzo.
- 8). Prestare particolare attenzione durante lo spostamento della pentola quando è sotto pressione, trasportarla orizzontalmente e appoggiarla delicatamente. Non farle subire colpi.
- 9). Non aprire la pentola quando è sotto pressione. Non cucinare se il coperchio non è chiuso correttamente.
- 10). Non conservare sale, salsa di soia, alcali, zucchero, aceto o vapore acqueo all'interno della pentola per lunghi periodi. Pulire e asciugare la pentola dopo ogni utilizzo.
- 11). Non usare la pentola per scaldare acqua o per cucinare a secco. Non usare la pentola per friggere o cuocere al forno.



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)

12). Limiti di riempimento della pentola:

* Non superare i 2/3 dell'altezza della pentola per alimenti non soggetti a espansione come carne, verdure, ecc. (Fig. 3).

* Non superare i 1/4 dell'altezza della pentola per alimenti soggetti a espansione come riso, fagioli, ecc. (Fig. 4).

13). Non posizionare alcun oggetto sul regolatore di pressione (Fig. 5).

III. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

* Per un uso sicuro, questa pentola a pressione è dotata di dispositivi di sicurezza. (Fig. 6)

• Dispositivo che assicura la corretta chiusura del coperchio

• Dispositivo di rilascio della pressione in tre stadi

1. Valvola di limitazione della pressione: A seconda delle esigenze, selezionare il valore di pressione desiderato. Quando la pressione nella pentola raggiunge un determinato valore, la valvola di limitazione inizierà a fare fuoriuscire il vapore.
2. Valvola di sicurezza: si solleverà se la pressione supera i 4 Kpa. Assicura il rilascio di vapore quando l'apertura di rilascio della pressione del regolatore di pressione è ostruita.
3. Valvola di emissione del vapore: se il regolatore di pressione e la valvola di sicurezza sono ostruiti, il vapore fuoriuscirà dall'apertura di rilascio del vapore della seconda valvola di sicurezza.
4. Pulsante di apertura: Premere per aprire il coperchio. (p.s. Non aprire la pentola quando è sotto pressione).

IV. CARATTERISTICHE SPECIALI

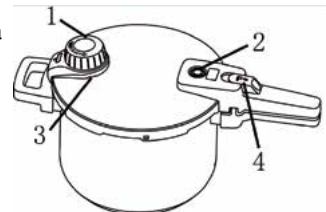
1. Il fondo multistrato della pentola è prodotto tramite una tecnologia a frizione che garantisce solidità, durata nel tempo e omogeneità della cottura.
2. Il diametro del fondo multistrato è superiore alle pentole tradizionali, per una maggiore rapidità di assorbimento del calore.
3. Valvola di limitazione della pressione per una regolazione pratica e facile della pressione. (Fig. 7, la posizione del regolatore di pressione).
4. L'indicatore di pressione consente di determinare con facilità la pressione all'interno della pentola. (Fig. 8-10). Lo speciale dispositivo di limitazione della pressione sostituisce il lungo sistema di rilascio del vapore, contribuendo a mantenere inalterato il sapore degli alimenti e garantendo al contempo un

funzionamento sicuro e affidabile. Spesso, i problemi con questo tipo di pentole sono dovuti alla lunghezza eccessiva del sistema di rilascio del vapore.

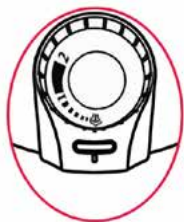
* Ciascuna posizione della valvola di limitazione della pressione ha una diversa funzione

I Bassa pressione (60 Kpa)

II Alta pressione (100 Kpa)



(Fig. 6)



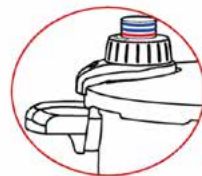
(Fig. 7)



(Fig. 8)



(Fig. 9)



(Fig. 10)

La pressione di funzionamento * anomala

* Quando sale la prima linea, significa che la pressione di funzionamento è bassa (Fig. 8).

Quando sale la seconda linea, significa che la pressione di funzionamento è alta (Fig. 9).

Quando sale la terza linea, significa che la pressione di funzionamento è anomala (Fig. 10).

Se la pressione è anomala, ci sono due possibilità:

A. Il fuoco è troppo alto e deve essere abbassato.

B. Controllare se il regolatore di pressione è ostruito o non è fissato correttamente.

V. FUNZIONAMENTO

* Prima del primo utilizzo, pulire la pentola a pressione, aggiungere acqua e farla scaldare per mezz'ora per evitare cattivi odori.

1. Prima dell'uso, accertarsi che l'apertura di rilascio del vapore non sia ostruita. Assicurarsi che la valvola di sicurezza e la valvola di limitazione della pressione non siano ostruite. In caso contrario, eliminare l'ostruzione con un oggetto appuntito.

2. Chiudere il coperchio

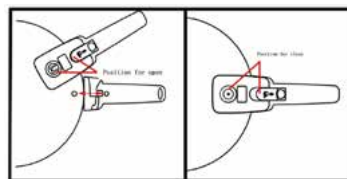
Allineare l'indicatore "O" sul coperchio con l'indicatore "O" sul manico inferiore per chiudere il coperchio in senso orario, allineare il manico superiore e inferiore, premere il pulsante in avanti per bloccare il manico superiore e inferiore. (Fig. 11).

3. Impostare la pressione di funzionamento.

Chiudere il coperchio secondo le istruzioni (vedere la sezione IX).

4. Riscaldamento

Per aumentare rapidamente la temperatura di cottura alzare il fuoco al massimo finché la valvola di sicurezza non entra in funzione. Fare attenzione a non alzare eccessivamente il fuoco. È normale che dalla valvola di sicurezza fuoriesca una piccola quantità di vapore subito dopo aver acceso il fuoco. Tuttavia, se la pentola funziona correttamente, non devono verificarsi fuoriuscite di vapore dopo il sollevamento della valvola di sicurezza. Quando la valvola di limitazione della pressione si solleva e il vapore fuoriesce in modo continuo accompagnato da un "fischio", abbassare al minimo la fiamma. Il tempo di cottura inizia da questo momento (vedi parte IX).



(Fig. 11)

Attenzione! Il tempo di cottura inizia dall'entrata in funzione del regolatore di pressione e termina allo spegnimento del fuoco.

◆ Sorvegliare costantemente la cottura.

◆ Fare attenzione a non entrare in contatto con la superficie in metallo della pentola. Cucinare con attenzione e utilizzare le impugnature per evitare ustioni.

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

Per aprire la pentola dopo la cottura esistono due modi:

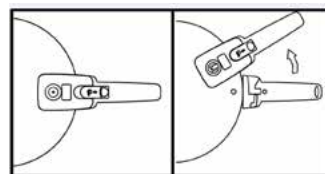
1). Raffreddamento naturale Al termine del tempo di cottura, spegnere il fuoco, lasciare la pentola sui fornelli e attendere che la pressione si riduca. Estrarre il coperchio quando la valvola di sicurezza

è abbassata. La procedura di apertura è contraria a quella di chiusura. Premere il pulsante di apertura e aprirlo per aprire il coperchio. Ruotare il manico superiore per allineare l'indicatore "O" sul coperchio con l'indicatore "O" sul manico inferiore per aprire il coperchio. (Fig. 12).

◆ Non aprire il coperchio finché la valvola di sicurezza non si abbassa.

◆ Durante la cottura di alimenti densi, come ad esempio zuppe o budini, scuotere leggermente la pentola prima di aprirla per evitare fuoriuscite.

2). Raffreddamento rapido. Se è necessario aprire la pentola rapidamente, posizionarla su una superficie piana e coprirla lentamente con acqua corrente finché la valvola di sicurezza non si abbassa (Fig. 13, procedere all'apertura del coperchio come descritto sopra).



(Fig. 12)

Attenzione! Evitare che l'acqua penetri nella pentola attraverso la valvola di sicurezza e il regolatore di pressione.

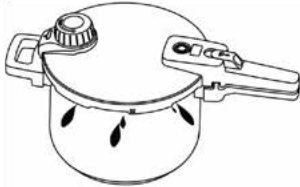
Nota: premere il pulsante per aprire il coperchio, il pulsante rimarrà in posizione "pronto per la chiusura". Se il pulsante ritorna alla posizione originale, premerlo in avanti. In caso contrario, il coperchio non si chiuderà correttamente. (Fig. 8).

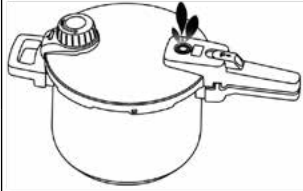
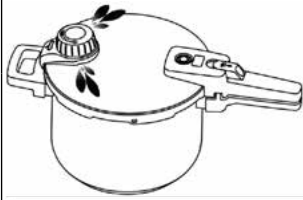


(Fig. 13)

VI. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente il fuoco e mettere la pentola su una superficie piana, quindi sciacquarla lentamente con acqua per ridurre la temperatura e la pressione. Determinare la causa e risolvere il problema consultando la tabella che segue.

Problema	Motivo	Soluzione
	1. L'anello di tenuta è sporco.	1. Pulire l'anello di tenuta, l'orlo della pentola e il coperchio.
	2. L'anello di tenuta è troppo vecchio	2. Sostituire l'anello di tenuta
Il coperchio non si fissa correttamente	Il coperchio si è deformato.	Sostituire il coperchio

Vapore e liquido fuoriescono improvvisamente dalla valvola di sicurezza.	1. Il tubo di rilascio del vapore è ostruito La funzione di sicurezza del perno di blocco si è attivata. Il foro di rilascio della valvola di limitazione della pressione è ostruito.	Togliere la pentola dal fuoco e pulire all'interno il foro di rilascio. Quando la pentola si è raffreddata, smontare la valvola di regolazione della pressione e pulirne il foro.
	2. La valvola di sicurezza non funziona più.	2. Sostituire la valvola di sicurezza anti-apertura.
Del vapore e del liquido fuoriescono improvvisamente dalla valvola di sicurezza.	1. L'apertura del regolatore di pressione è ostruita.	1. Spostare la pentola dal fuoco. Quando si è raffreddata, rimuovere il regolatore di pressione e pulire l'apertura di rilascio del vapore.
	2. La valvola di sicurezza non funziona.	2. Sostituire la valvola di sicurezza.

VII. MANUTENZIONE

Prima del primo utilizzo, pulire la pentola a pressione, aggiungere dell'acqua e scaldarla mezz'ora, in modo da eliminare eventuali cattivi odori.

1. Manutenzione generale

- Rimuovere la sporcizia.
- Pulire con acqua e asciugare.
- Non pulire la superficie della pentola con materiali duri per evitare abrasioni.
- Non toccare la pentola con altri tipi di metalli per evitare la corrosione elettrochimica.
- Non conservare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi.

2. Manutenzione della guarnizione (Fig. 14):

- Rimuovere la guarnizione dal coperchio. Rimuovere la sporcizia dalla guarnizione e dall'anello con acqua calda o del detergente.
- Pulire la guarnizione con acqua e asciugare.
- Riposizionare la guarnizione sul coperchio. Riporre il coperchio e la pentola separatamente per evitare la deformazione della guarnizione ad anello.

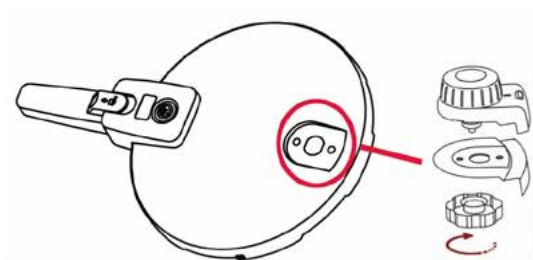


3. Manutenzione della valvola di sicurezza e della valvola di limitazione della pressione

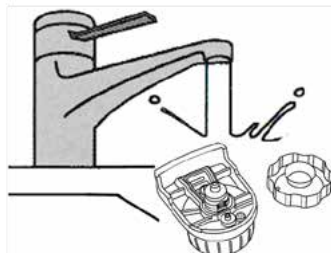
- Spezionare la valvola di sicurezza e la valvola di limitazione della pressione.
- Se sono bloccate, sbloccarle con un oggetto appuntito, lavarle e sciacquarle con acqua.

Per smontarle, procedere come descritto di seguito:

- **Valvola limitatrice di pressione:** estrarre la valvola limitatrice di pressione ruotandola in senso antiorario come mostra la figura 15 e pulirla come mostra la figura 16.



(Fig. 15)



(Fig. 16)

- **Valvola anti-apertura di sicurezza:** estrarre la valvola di sicurezza ruotandola in senso antiorario con una chiave apposita, come mostra la figura 17, e pulirla come mostra la figura 18.

Attenzione: si raccomanda di non smontare i componenti della valvola di sicurezza per pulirli, altrimenti la valvola potrebbe smettere di funzionare.

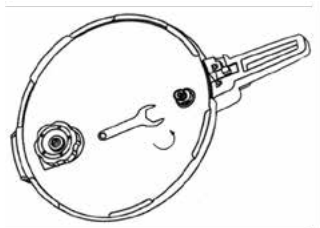


Fig. 17

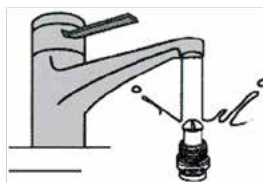


Fig. 18

Attenzione.

1. Fare attenzione a non perdere i componenti più piccoli, come la valvola di limitazione della pressione. Il colore dell'anello di tenuta potrebbe cambiare, ma ciò non costituisce un problema. Si raccomanda di sostituire l'anello di tenuta una volta all'anno o ogni due anni, a seconda della frequenza d'uso. Tuttavia, è necessario sostituirlo subito in caso di danni o deformazione. Per le parti di ricambio, contattare il proprio fornitore o il nostro ufficio vendite. Non utilizzare parti non originali.
2. Stoccaggio: riporre il corpo e il coperchio della pentola separatamente in un luogo fresco e ombreggiato.
- 3 La manutenzione della pentola a pressione deve essere effettuata da personale specializzato.

VIII. DOMANDE E RISPOSTE

D	R
Come si cuociono correttamente gli alimenti?	Riscaldare la pentola a pressione su una fiamma alta finché il vapore non inizia a uscire dalla valvola di limitazione della pressione. A quel punto, abbassare la fiamma. Fare ridurre in modo naturale la pressione all'interno della pentola. Una fiamma troppo alta causerebbe un'evaporazione eccessiva dell'acqua facendo bruciare gli alimenti all'interno della pentola.
Perché la cottura non è corretta?	Controllare se il tempo di cottura è adeguato.
	Controllare se la valvola di limitazione della pressione è installata correttamente.
	Controllare che la fiamma non sia troppo alta o troppo bassa.
	Controllare che il volume d'acqua e zuppa sia corretto.
Qual è il tempo di cottura corretto?	Controllare che la pressione sia normale. (Se dalla valvola di limitazione della pressione esce del vapore oppure no.)
I diversi materiali richiedono tempi di cottura diversi?	Iniziare a calcolare il tempo da quando il vapore inizia a uscire dalla valvola di limitazione della pressione.
I diversi materiali richiedono tempi di cottura diversi?	Il volume massimo di alimenti è 2/3 della profondità della pentola. Per i fagioli, il volume massimo è 1/2. I materiali di cottura non hanno nulla a che fare con il tempo di cottura, così come il volume della pentola.
Perché il riso diventa grigio?	Con la cottura ad alta temperatura e alta pressione, gli amminoacidi e i saccaridi vengono scomposti dal calore. Ecco perché gli alimenti ricchi di proteine e carboidrati possono diventare di colore grigio. Ciò non ha alcun effetto sulle proprietà degli alimenti né sul loro sapore.
Una volta riscaldato, il latte di soia mischiato con lo zucchero esce dalla valvola di sicurezza.	Gli alimenti liquidi mischiati con zucchero, una volta riscaldati, vengono sospinti dal vapore ad alta pressione all'interno della pentola. Quando si cuoce questo tipo di alimenti, non cuocere a pressione, cioè non mettere la valvola di limitazione della pressione.
Che cosa bisogna fare se si riscalda la pentola a pressione quando è vuota?	Spegnere subito il fuoco, togliere la pentola dal fornello e farla raffreddare in modo naturale. Non versare acqua sulla pentola.

IX. SUGGERIMENTI E TEMPI DI COTTURA

Nome alimento	Volume alimento + acqua	Tempo a fiamma bassa dopo che il vapore inizia a uscire regolarmente dalla valvola di limitazione della pressione	Stato dell'alimento cucinato dopo che si è raffreddato in modo naturale	Note
Manzo	1/2	15-20	Molto pastoso	Tagliato a pezzi
Cotoletta	1/2	8-12	Carne e osso sono separati	Tagliato a pezzi
Spalla di maiale	1/2	15-20	Carne e osso sono separati	Taglio trasversale
Pollo	1/2	8-10	Carne e osso sono separati	Pollo intero
Pesce	1/3	2-4	Ben cotto	
Montone	1/2	8-12	Ben cotto	
Riso cinese	2/3	10-15	Ben cotto	
Mais	2/3	5-8	Ben cotto	
Patate dolci	2/3	6-10	Ben cotto	
Riso	1/4	4-6	Ben cotto, buon odore	
Porridge	1/3	10-15	Pastoso	
Verdure	1/4	12-16	Ben cotto	
Tremella	2/5	15-25	Molto pastoso	

Note. I tempi citati sono forniti a solo scopo di riferimento. Possono variare in base agli alimenti. I tempi di cottura devono essere regolati in base all'esperienza pratica dell'utente.

GARANZIA DI PRODOTTO

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto i nostri prodotti e condividiamo il suo impegno per la qualità e le prestazioni eccezionali. Per garantire di offrirle la migliore esperienza possibile, offriamo una garanzia limitata che copre difetti di fabbricazione e funzionamento per il seguente periodo:

Periodo di garanzia:

In conformità alle leggi applicabili nel paese di vendita - almeno 2 anni.

Copertura della garanzia:

Questa garanzia copre difetti di fabbricazione e funzionamento, ma non copre rotture, perdite, normale usura o problemi derivanti da un uso improprio. Si prega di contattare i nostri tecnici per verificare se il suo caso è coperto.

Procedura per far valere la garanzia o richiedere una sostituzione:**Caso di garanzia:**

La preghiamo di contattare il nostro team di supporto tecnico tramite il modulo al seguente link QR e selezionare "Resi, Rimborsi e Garanzia".

(<https://support.bergnergroupp.com/support/s/?language=it>)

E-mail: info.italia@bergnereurope.com / **WhatsApp:** +39 0733 1890200

**Le verranno richieste le seguenti informazioni:**

- ✓ Nome completo.
- ✓ Indirizzo completo: CAP - Paese - Stato.
- ✓ Numero di telefono di contatto e indirizzo email.
- ✓ Dettagli precisi del caso di garanzia.
- ✓ Foto della ricevuta d'acquisto.
- ✓ Immagini dettagliate del prodotto e, se applicabile, della parte danneggiata.

Nella sezione Informazioni sul prodotto, dovrà specificare:

- ✓ Data di acquisto.
- ✓ Descrizione del prodotto.
- ✓ Come è stato acquistato il prodotto.
- ✓ Negozio.
- ✓ Punto vendita.
- ✓ Riferimento del prodotto (se disponibile, si trova sul codice a barre).
- ✓ Descrizione del difetto.

Con queste informazioni le offriremo un'assistenza personalizzata e elaboreremo la sua garanzia.

Legge applicabile:

Questo processo di garanzia è soggetto alle leggi e ai regolamenti pertinenti. Eventuali controversie relative a questa garanzia saranno risolte dai tribunali competenti.

Apprezziamo la sua fiducia nei nostri prodotti e ci impegniamo a offrirle il miglior servizio possibile. Se ha bisogno di ulteriore assistenza o a domande, non esiti a contattare il nostro team di supporto tecnico.

Questa garanzia internazionale di Bergner Europe S.L. non influisce sui diritti legali del consumatore né sulla loro esclusione. Si applica anche al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Oltre ai diritti legali, questa garanzia conferisce al consumatore specifici diritti aggiuntivi.

Cordiali saluti,

Bergner Europe S.L.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EU

Noi, **Bergner Europe S.L.**

Indirizzo: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Riguardo ai seguenti prodotti:

Bergner Europe S.L. Riferimento.:

SG-1554

Descrizione del prodotto:

PENTOLA A PRESSIONE • Ø24CM 9.0L



Questo prodotto di serie è progettato e
realizzato secondo lo standard GB15066-94.
Soddisfa lo standard tedesco EN 12778:2002.

L'oggetto della dichiarazione descritta sopra è conforme alla legislazione di armonizzazione dell'Unione rilevante sulla base dei seguenti rapporti di prova e numeri di certificato, sotto la responsabilità del produttore.

Firmato da:
Bergner Europe S.L.

rocchette 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 imburrito. Inserire lo stampo nella pentola a pressione, chiudere il coperchio e cuocere a fuoco alto per 2 minuti, quindi abbassare il fuoco e lasciare cuocere per 40-45 minuti. Lasciare riposare 10 minuti a fuoco spento e controllare che la torta sia cotta con un coltello: se il coltello esce pulito, la torta è pronta. Rimuoverla e sformarla su una griglia metallica. Per la guarnizione: Unire acqua e zucchero e mescolare fino a incorporarli completamente. Quando la glassa è pronta, ricoprire la torta. Appoggiare la torta su una griglia metallica. È importante versare la glassa in una sola volta e al centro della torta. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Cheesecake in pentola a pressione

Ingredienti

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



Preparazione

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

Quando la pressione all'interno della pentola si riduce, lasciarlo raffreddare in frigorifero.

Come servire:

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

Flan spagnolo

Ingredienti (4-6 persone):

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



Preparazione

Versare 4 cucchiaini di zucchero in un recipiente, aggiungere le uova e sbattere con una frusta. Aggiungere

il latte gradualmente, continuando a mescolare. Lasciare riposare.

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

riposare.

Sfornare e servire.

Crema di zucca

Ingredienti (4-6 persone):

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



Preparazione

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

Pulire la cipolla e tagliarla a metà. Fare lo stesso con i pomodori.

Mescolare il tutto nella pentola a pressione, aggiungendo la foglia di alloro, acqua (appena per coprire la miscela), poco olio e sale. Chiudere la pentola e iniziare la cottura. Quando il vapore inizia a fuoriuscire, cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Rimuovere il coperchio e schiacciare le patate, la cipolla e i pomodori fino ad amalgamarli.

Come servire:

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

Cavolfiore e pollo con besciamella

Ingredienti (4-6 persone):

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



Preparazione

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

Cuocere a fuoco medio per 5 minuti. Scolare e mettere da parte.

Tagliare la cipolla e versarla in una padella con olio. Aggiungere il peperone tagliato. Condire e fare dorare. Aggiungere la pancetta e il pollo a dadini e saltare il padella.

Per la besciamella, versare del burro fuso in un recipiente, aggiungere la farina, condire e saltare in padella. Versare il latte gradualmente e cuocere per circa 5-6 minuti.

Versare le infiorescenze del cavolfiore in un recipiente adatto alla cottura in forno e versarvi sopra la

besciamella con le verdure e la carne. Cuocere in forno a 220 gradi per 5 minuti.

Servire caldo.

Panache di verdure

Ingredienti:

250 g di fagioli 1 zuccina

1 fetta di zucca 8 asparagi verdi

100 g di pancetta 2 patate

Acqua Olio extra vergine di oliva

Sale



Preparazione

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

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

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

Tagliare la pancetta e dorarla in una padella.

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

Servire

Zuppa di lenticchie al curry

Ingredienti (6 persone):

1/2 tazza di lenticchie 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'olio è caldo, aggiungere il peperone essiccato e l'aglio.

Quando sono dorati rimuoverli e pestarli nel mortaio. Saltare il pollo nella pentola e intanto pelare il pomodoro. Quando il pollo è dorato, aggiungere il pomodoro e il broccolo, i peperoni e le carote tagliate a striscioline. Aggiungere il riso e mescolare, aggiungere l'acqua e il contenuto del mortaio. Mescolare e chiudere la pentola.

Quando l'acqua bolle, abbassare il fuoco al minimo e cuocere per 10 minuti. Mescolare, lasciare riposare

per altri 5 minuti e rimuovere il coperchio.

Servire caldo.

Cannelloni ai funghi con 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. Sbucciarle e metterle da parte. Versare abbondante acqua in una padella larga. Portare a ebollizione e aggiungere i fogli di pasta per cannelloni. Cuocere per 10-12 minuti. Scolare, lasciare raffreddare e disporli su un panno pulito. Tagliare finemente l'aglio e la cipolla e farli soffriggere. Tagliare i funghi e incorporarli. Saltare brevemente. Condire.

Aggiungere le castagne tagliate a pezzi. Mescolare e mettere da parte. Per la 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 tritatutto gli spicchi d'aglio, pelati e tagliati, 4 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di aceto, paprika, le foglie del secondo ramoscello di rosmarino e sale. Tritare la miscela. Salare e pepare la carne e spennellarla con la salsa. Cuocere in forno a 190 gradi per 20 minuti. A metà cottura, rigirare le costole 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 striscioline e aggiungerla insieme a dell'insalata di cereali. Aggiungere olio di oliva, aceto e sale.

Come servire:

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

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 calamaro un po' di olio di oliva, riempirli con la miscela preparata in precedenza e chiudere con uno stuzzicadenti. Versare nella pentola a pressione la cipolla tagliata e dell'olio, saltare e aggiungere 400 g di pomodori schiacciati, una patata a fette, 200 ml di vino bianco e un cubetto di brodo di pesce. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 7 minuti. Disporre i calamari su un piatto e decorarli con il prezzemolo. Se avanza del ripieno, aggiungerlo alla salsa.

Servire.

Sogliola con salsa di funghi

Ingredienti:

200 g di funghi

1 cipolla piccola, pelata e tagliata finemente

600 g di filetti di sogliola, ben conditi



1 dl di vino bianco 1 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 sogliola sopra la cipolla e saltare. Versare il vino sopra il pesce. Chiudere il coperchio e cuocere per 2 minuti a fuoco basso. Togliere la pentola a pressione dal fuoco, rimuovere velocemente il vapore e aprirla quando il vapore è completamente fuoriuscito. Disporre i filetti di sogliola su un piatto preriscaldato. Raffinare la salsa con la panna, aggiungere il prezzemolo, condire e cuocere brevemente a fuoco lento.

Come servire:

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

Brownie

Ingredienti:

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



Preparazione

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

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

Servire.

INDICE

Introduction	-----	92
Avant d'utiliser le produit	-----	92
I. Présentation visuelle et description des pièces	-----	93
II. Précautions avant l'utilisation de l'appareil	-----	93
III. Consignes de sécurité	-----	95
IV. Caractéristiques du produitV. Utilisation	-----	95
V. Utilisation	-----	96
VI. Guide de dépannage	-----	97
VII. Entretien	-----	98
VIII. Questions et réponses	-----	100
IX. Positions de la soupape et temps de cuisson	-----	101
Garantie du produit	-----	103
Déclaration eu de conformité	-----	105
Livre de recettes	-----	106

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre produit de la marque **SAN IGNACIO**.

Chez Bergner Europe S.L., nous menons des recherches, des tests en laboratoire et des innovations sur nos produits afin de fabriquer des produits de haute qualité et plus durables pour nos clients.

Pour découvrir toutes les caractéristiques du produit et bénéficier de tous les avantages de celui-ci, nous vous recommandons de visiter notre site web.

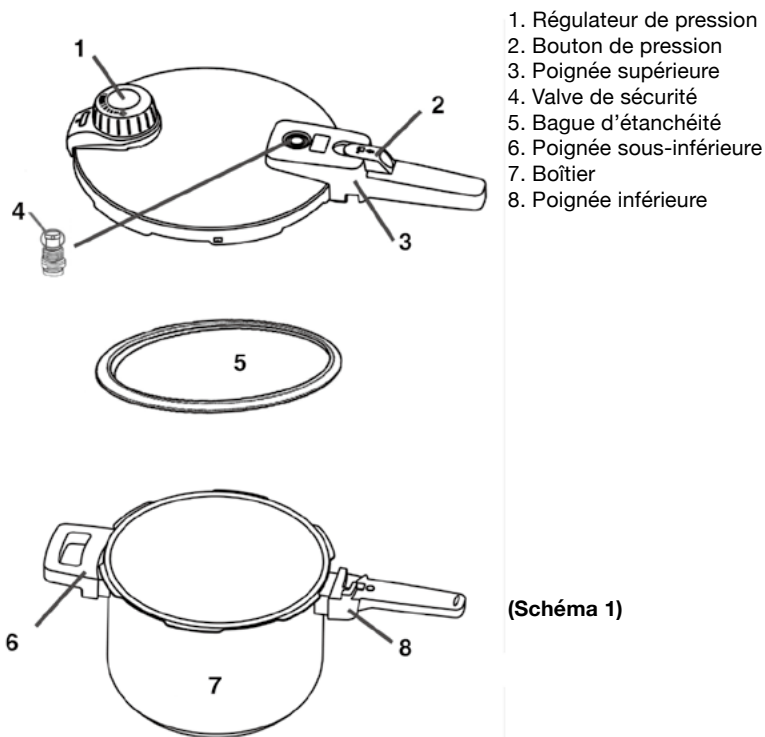
AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

Pour une utilisation appropriée, l'utilisateur doit lire et comprendre le manuel de l'opérateur avant d'utiliser le produit. Veuillez lire attentivement ces informations importantes et les conserver pour référence future.

Veuillez vous rappeler de toujours tenir compte des icônes informatives qui apparaissent sur l'emballage, dans le manuel d'utilisation et/ou sur l'appareil lui-même. Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la section d'information du manuel d'utilisation.

N'oubliez pas de retirer tous les matériaux d'emballage et de jeter toutes les couvertures de protection ou les plastiques qui pourraient être inclus avec le produit. Nous recommandons de laver les pièces. Pour des instructions de lavage appropriées, veuillez vous référer aux instructions de nettoyage fournies par le fabricant dans ce manuel d'utilisation.

I. PRÉSENTATION VISUELLE ET DESCRIPTION DES PIÈCES (SCHÉMA 1)



Product Specification Table:	
Modèle	SG-1554
Diamètre	Ø24cm
Volume maximum	9.0L
Pression de fonctionnement	I 60kPa II 100kPa
PS	260kPa

II. PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Utilisez l'appareil seulement après avoir lu et compris les instructions fournies dans ce manuel.
2. Veuillez noter que le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas d'accident si les instructions du manuel n'ont pas été suivies. L'utilisateur doit constamment surveiller l'appareil lors de son utilisation. La puissance du feu doit être baissée ou éteinte lorsque la pression se libère, afin de réduire la pression avant d'ouvrir l'autocuiseur.
3. Ne placez pas l'autocuiseur dans un pot chauffant.
4. Soyez très prudent(e) lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression. Ne touchez pas les surfaces de la cuve, utilisez les poignées avec un gant de protection si nécessaire.
5. L'autocuiseur ne peut être utilisé que selon les instructions fournies dans ce manuel, et ne doit pas

être utilisé à d'autres fins.

6. Puisque que l'autocuiseur cuit les aliments sous pression, il peut causer des brûlures si la manipulation est incorrecte. Fermez correctement l'autocuiseur avant de le faire fonctionner (voir le manuel d'utilisation).
7. Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. Assurez-vous de l'ouvrir une fois que toute la pression est relâchée (voir le manuel d'utilisation).
8. Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur à sec; cela pourrait l'endommager de manière permanente.
9. Assurez-vous de ne pas remplir l'autocuiseur d'ingrédients au-delà des 2/3 de sa capacité (Schéma 3). Et ne le remplissez pas au-delà de 1/4 de sa capacité pour la cuisson des aliments qui se dilatent, comme le riz ou les légumes secs, etc (Schéma 4).
10. Sélectionnez le mode de cuisson approprié selon les instructions.
11. La cuisson des aliments avec la peau (comme la langue de boeuf) fera se dilater les ingrédients en raison de la pression après la cuisson. Ne piquez pas ces aliments après la cuisson pour éviter les brûlures.
12. Après avoir faire cuire des aliments mous, secouez légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin d'éviter toute projection.
13. Vérifiez si la valve de pression est bloquée avant l'utilisation; voir le manuel d'utilisation.
14. Ne faites pas frire d'aliments sous pression.
15. Veuillez respecter les instructions d'entretien spécifiées dans le manuel. Ne changez aucun dispositif de sécurité par vous-même.
16. Utilisez uniquement des pièces de rechange fournies par le fabricant; utilisez la cuve et le couvercle selon les directives du fabricant.
17. Veuillez suivre strictement les instructions du manuel.

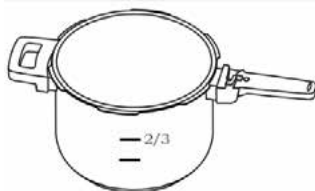
Avertissement: Le produit ne peut pas être réparé par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par une personne autorisée.

- 1). L'autocuiseur est un appareil de cuisson domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Les enfants et els personnes non familières avec les instructions de fonctionnement ne doivent pas utiliser cet appareil. Cet autocuiseur doit être constamment surveillé lors de son utilisation et les enfants doivent être gardés éloignés de l'appareil lors de son fonctionnement.
- 2). Sous la pression, le point d'ébullition du liquide est inférieur à 120°C(250F). Beaucoup de vapeur et d'eau s'échapperont lors de l'ébullition et en particulier lorsque la réduction de la pression sera rapide (Schéma. 2).
- 3). Ne faites pas cuire des aliments qui se dilatent tels que la confiture de pomme, le riz, les algues, la farine d'avoine, etc., pour éviter de bloquer l'orifice d'émission de la vapeur.
- 4). Gardez la soupape de limitation de la pression, le joint d'étanchéité, le bouton d'ouverture, le couvercle et la cuve propres en enlevant les saletés, les graisses et résidus avant et après utilisation.
- 5). L'autocuiseur doit être utilisé sur une cuisinière stable. Ne placez pas l'autocuiseur sur une plaque électrique dont le diamètre est plus large que le fond de l'autocuiseur. Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur (schéma 2). L'autocuiseur peut être utilisé sur une cuisinière électrique ou à induction, sur une cuisinière au gaz etc. de moins de 2KW.
- 6). Ne dirigez pas la soupape de libération de la vapeur vers l'utilisateur ou vers l'endroit où des personnes peuvent passer.
- 7). Si de la vapeur est éjectée hors de la valve de sécurité ou de la soupape de libération de la vapeur, éteignez immédiatement l'alimentation. Le problème doit être détecté et résolu avant d'utiliser l'autocuiseur à nouveau.

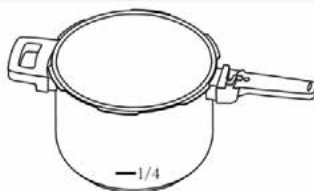


(Schéma. 2)

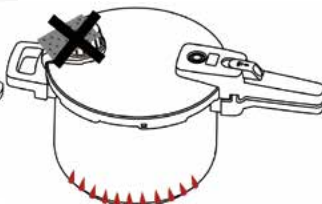
- 8). Soyez très prudent(e) lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression, transportez-le horizontalement par ses poignées et posez-le doucement. Ne l'exposez à aucun choc.
- 9). N'ouvrez pas l'autocuiseur lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur. Ne commencez pas la cuisson d'aliments si le couvercle n'est pas hermétiquement fermé.
- 10). Ne stockez pas de sel, de sauce soja, d'alcali, de sucre, de vinaigre, d'eau ou de vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur pendant une longue période. Nettoyez-le et séchez-le après chaque utilisation.
- 11). Ne faites pas chauffer l'autocuiseur sans eau ou à sec. N'utilisez pas l'autocuiseur pour la friture ou pour cuire des pâtisseries.



(Schéma. 3)



(Schéma. 4)



(Schéma. 5)

12). Suivez cette directive pour le volume des aliments à verser l'intérieur de l'autocuiseur:

- * Moins des 2/3 de la hauteur de l'autocuiseur pour les aliments qui ne se dilatent pas comme la viande, les légumes, etc. (schéma 3).
- * Moins de 1/4 de la hauteur de l'autocuiseur pour la cuisson des aliments qui se dilatent, comme le riz, les légumes déshydratés, etc. (schéma 4).

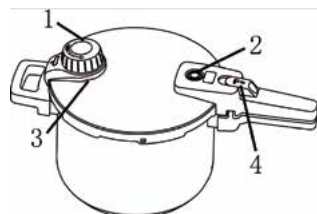
13). Il est interdit de mettre quoi que ce soit sur la soupape de limitation de la pression (schéma 5).

III. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Nos produits ont été conçus et équipés avec de multiples dispositifs de sécurité afin d'assurer une utilisation sans risque (schéma. 6).

- Le dispositif empêchant l'ouverture du couvercle assure que le couvercle est correctement fermé, ainsi que de façon sécuritaire.
- Le dispositif de relâchement de la pression à trois degrés assure l'utilisation en toute sécurité.

1. Soupape de limitation de la pression: selon l'utilisation requise, sélectionnez la fonction de haute pression ou la fonction de basse pression. Lorsque la pression de l'autocuiseur atteint un certain degré, la soupape de limitation de pression commencera à libérer de la vapeur.
2. La valve de sécurité empêchant l'ouverture: elle se soulèvera lorsque la pression atteindra 4 Kpa. Veillez à ce que la vapeur se libère de cet orifice lorsque l'autocuiseur est sous pression et que la valve de libération de la vapeur est obstruée.
3. Valve de libération de la vapeur: lorsque la soupape de limitation de pression et la valve de sécurité dysfonctionnent, la vapeur sera relâchée de cette valve pour assurer la sécurité.
4. Bouton d'ouverture: ouvrez le couvercle en appuyant sur ce bouton (n'ouvrez pas l'autocuiseur tant qu'il reste de la pression à l'intérieur).



(Schéma. 6)

IV. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.

1. Le fond de l'appareil de cuisson en sandwich est conçu par une machine de friction sous pression, ce qui le rend robuste et fiable.
2. Le diamètre du fond de l'autocuiseur est plus large que le diamètre des plaques traditionnelles, ce

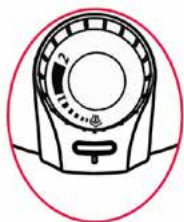
qui permet à l'appareil d'absorber plus rapidement la chaleur.

3. La soupape de limitation de la pression permet de régler facilement la pression (schéma 7, illustrant la position de basse pression).
4. Grâce au réglage de l'indicateur de pression, il sera facile de connaître la pression à l'intérieur de l'autocuiseur et de la baisser si nécessaire (Schéma 8-10). Cet appareil est équipé d'un dispositif de limitation de pression au cas où le système de long délai de libération de vapeur ne fonctionne pas, permettant de cuire délicieusement les aliments. La raison du blocage est dû au tuyau de libération de vapeur trop long.

* Différentes positions de la soupape de limitation de la pression pour différentes fonctions

I Position de basse pression (60Kpa)

II Position de haute pression (100Kpa)



(Schéma. 7)



(Schéma. 8)



(Schéma. 9)



(Schéma. 10)

La pression de fonctionnement est

* Lorsque la première ligne monte, cela signifie que la pression de fonctionnement est basse (Schéma 8).

Lorsque la deuxième ligne monte, cela signifie que la pression de fonctionnement est haute (Schéma 9).

Lorsque la troisième ligne monte, cela signifie que la pression de fonctionnement est anormale (Schéma 10).

Il y a deux possibilités si elle est anormale :

A. Le feu est trop fort, diminuez-le.

B. Vérifiez si le régulateur de pression est obstrué ou s'il est fixé correctement.

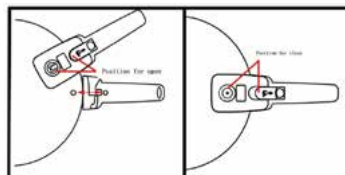
V. UTILISATION

* Veuillez tout d'abord nettoyer la cuve de l'autocuiseur, en la remplissant d'eau puis en la chauffant durant environ une demi-heure afin d'éliminer toutes les odeurs et résidus de la fabrication.

1. Avant l'utilisation, assurez-vous que l'orifice de libération de la vapeur est dégagé. Assurez-vous que l'orifice de la valve de sécurité et l'orifice de la soupape de limitation de la pression ne sont pas obstrués. Si l'un de ces orifices est obstrué, enlevez l'obstruction avec l'aiguille de dragage.

2. Fermez le couvercle.

Alignez la marque "O" du couvercle avec la marque "O" de la poignée inférieure en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, alignez la poignée inférieure avec la poignée supérieure, et poussez sur le bouton d'enclenchement de la poignée pour enclencher et verrouiller fermement l'autocuiseur (schéma. 11)



(Schéma. 11)

3. Réglage de la pression

Fermez le couvercle, et référez-vous à la section IX.

4. Cuisson

Afin d'augmenter la température rapidement, placez l'autocuiseur sur un feu de forte puissance jusqu'à ce que de la vapeur commence à s'échapper de la valve de sécurité. Prenez garde à ne pas laisser l'autocuiseur chauffer à une puissance optimale lorsque la vapeur commence à s'échapper.

Il est normal qu'un peu de vapeur suinte de la valve de sécurité après la cuisson pendant un certain temps. L'émission de vapeur doit s'arrêter une fois que la valve de sécurité s'élève et l'autocuiseur continuera à fonctionner normalement. Lorsque la soupape de limitation de la pression s'élève et que la vapeur commence à s'échapper de façon continue, en émettant un son régulier, réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape continue à chuchoter régulièrement. Décomptez le temps de cuisson nécessaire (comme indiqué dans le paragraphe IX).

Attention: Le temps de cuisson est calculé à partir du moment où la soupape de limitation de la pression commence à émettre de la vapeur jusqu'à l'arrêt de la cuisson (source de chaleur éteinte).

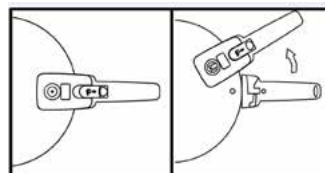
◆ Restez à proximité de l'autocuiseur et observez-le durant la cuisson.

◆ Ne touchez pas la surface en métal de l'appareil avec les mains ou toute autre partie du corps. Prenez des précautions et utilisez les poignées pour éviter de vous brûler.

5. Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur, faites relâcher la pression puis ouvrez le couvercle.

Deux méthodes peuvent être utilisées après la cuisson.

1). Décompression lente. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la source de chaleur et laissez l'autocuiseur décompresser naturellement jusqu'à ce que la pression se réduise. Enlevez le couvercle lorsque la valve de sécurité est redescendue. La procédure d'ouverture de l'autocuiseur est l'inverse du processus de fermeture. Appuyez sur le bouton d'ouverture de la poignée et faites-le glisser afin de déclencher l'ouverture. Tournez la poignée supérieure dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour aligner la marque "O" du couvercle avec la marque "O" de la poignée inférieure et ouvrez le couvercle (schéma. 12).



(Fig. 12)

◆ N'appuyez pas sur le bouton d'ouverture avant que la valve de sécurité ne soit baissée.

◆ Lors de la cuisson d'aliments pâteux, comme du porridge, secouez légèrement l'autocuiseur avant de faire réduire la pression.

2). Décompression rapide. Il est parfois nécessaire de faire refroidir rapidement l'autocuiseur; dans ce cas, placez-le sur une surface plate et nivelée sous un robinet d'eau froide pour accélérer la décompression et jusqu'à ce que la valve de sécurité redescende, indiquant que votre autocuiseur n'est plus sous pression (schéma 13, la procédure d'ouverture du couvercle est la même que ci-dessus).



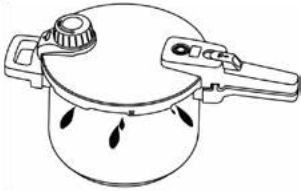
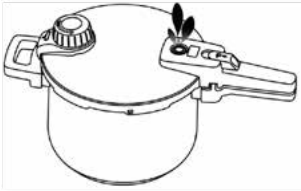
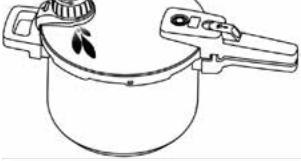
(Schéma. 13)

Attention: Évitez que de l'eau coule dans l'autocuiseur à travers la valve de sécurité ou par la soupape de limitation de pression.

Remarque: Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle, puis le bouton restera en position ouverte afin d'être enclenché de nouveau lorsque le couvercle sera refermé. Si le bouton revient en position fermée, vous devez le pousser vers l'avant. Sinon, le couvercle ne pourra pas être correctement fermé (schéma8).

VI. GUIDE DE DÉPANNAGE

Si un phénomène anormal est détecté, éteignez immédiatement le feu et emmenez l'autocuiseur sur une surface plate sous la douche et aspergez-le d'eau pour réduire peu à peu la température intérieure et la pression. Cherchez la raison du dysfonctionnement et tentez de résoudre le problème en suivant les conseils fournis dans le tableau ci-dessous.

Problème	Raison	Solution
De la vapeur sort du dessous du couvercle. 	1. Le joint d'étanchéité est sale.	1. Nettoyez le joint d'étanchéité, le bord et le couvercle de l'autocuiseur.
	2. Le joint d'étanchéité est trop ancien.	2. Changez le joint d'étanchéité.
Le couvercle ne se ferme pas correctement.	La forme du couvercle a changé.	Changez le couvercle.
De la vapeur et du liquide s'échappent soudainement de la soupape de sécurité. 	1. Vérifiez si le tuyau de libération de la vapeur est obstrué. La fonction de sécurité de la tige de verrouillage est activée. L'orifice de libération de la vapeur de la soupape de régulation de la pression est obstrué.	1. Éloignez l'autocuiseur du feu et dégagez l'orifice de libération de la vapeur. Une fois qu'il est froid, retirez la soupape de régulation de la pression et nettoyez l'orifice de la soupape de régulation de la pression.
	2. La soupape de sécurité ne fonctionne plus.	2. Changez la soupape de sécurité anti-ouverture.
De la vapeur d'eau et du liquide fuient par la soupape de limitation de pression. 	1. L'orifice du régulateur de pression est obstrué.	1. Enlevez l'autocuiseur hors du feu. Une fois la pression relâchée, retirez le régulateur de pression et nettoyez l'orifice.
	2. La valve de sécurité ne fonctionne plus	2. Changez la valve de sécurité.

VII. ENTRETIEN

Avant d'utiliser l'autocuiseur la première fois, versez de l'eau et chauffez-la durant une demi-heure, afin de supprimer les résidus de fabrication. Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.

1. Entretien de l'autocuiseur.

- Nettoyez les résidus alimentaires.
- Puis, essuyez l'eau et gardez l'autocuiseur sec.
- Ne grattez pas la surface de l'autocuiseur avec un matériau dur comme du métal pour éviter tout risque d'abrasion.
- Ne touchez pas l'autocuiseur avec d'autres types de métal pour éviter la corrosion électro chimique.
- Ne stockez pas les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur pendant une longue période.

2. Entretien du joint d'étanchéité (schéma 14):

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle. Nettoyez les saletés déposées sur le joint et le couvercle avec de l'eau chaude ou du détergent chimique.
- Essuyez l'eau et gardez le joint d'étanchéité sec.
- Remettez le joint d'étanchéité sur le couvercle. Rangez le couvercle et la cuve séparément pour éviter que le joint d'étanchéité soit écrasé lorsque vous ne l'utilisez pas.



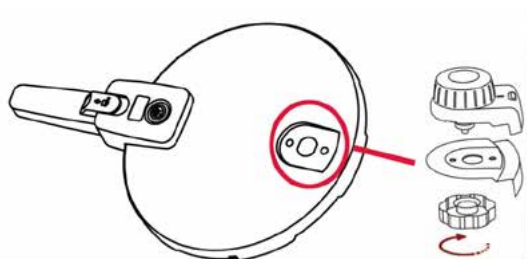
(Schéma. 14)

3. Entretien de la valve de sécurité et de la soupape de limitation de pression.

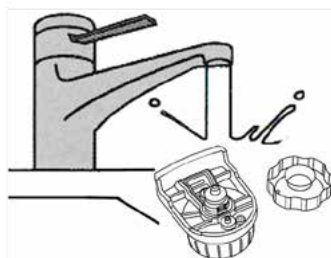
- Vérifiez la soupape de limitation de pression ainsi que la valve de sécurité.
- Si elles sont obstruées, dégagez l'obstruction avec l'aiguille de dragage, puis lavez et rincez le tuyau avec de l'eau.

Suivez la procédure ci-dessous pour le démontage:

La soupape de limitation de pression: retirez la soupape de limitation de pression en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme sur le schéma 15 puis nettoyez-la comme illustré sur le schéma 16.



(Schéma.15)

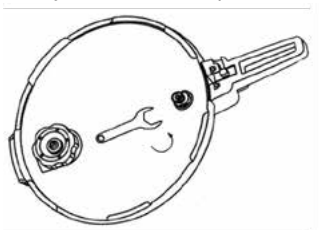


(Schéma.16)

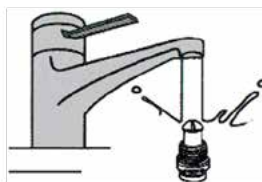
* La soupape de sécurité anti-ouverture:

retirez la soupape de sécurité en la tournant avec la clé appropriée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme illustré sur le schéma 17 puis nettoyez-la comme illustré sur le schéma 18.

Attention: il est suggéré de ne pas démonter les pièces de la soupape anti-ouverture pour les nettoyer afin d'éviter qu'elles ne tombent en panne.



(Schéma.17)



(Schéma.18)

Attention:

1. Ne perdez pas les petites pièces telles que la soupape de régulation de la pression. Un changement de la couleur du joint d'étanchéité n'indique pas un problème. Il est suggéré de changer le joint d'étanchéité une fois par an ou tous les deux ans selon la fréquence d'utilisation. Mais il doit être changé immédiatement en cas de dommages ou de déformation. Veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente de notre société pour obtenir des pièces de rechange. N'utilisez jamais de substituts.
2. Rangement : Rangez le boîtier et le couvercle séparément à l'ombre et dans un endroit frais.
3. L'entretien et la réparation de l'autocuiseur doivent être effectués par des spécialistes.

VIII. QUESTIONS ET RÉPONSES

Q	R
Comment cuisiner de bons plats ?	Faites chauffer l'autocuiseur à feu élevé jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe de la soupape de régulation de la pression. Passez à un feu doux lorsque la vapeur commence à sortir de la soupape de régulation de la pression. Laissez la pression à l'intérieur de l'autocuiseur diminuer naturellement. Un feu trop fort fera sur-évaporer l'eau et brûlera les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur.
Vos plats ne sont pas réussis ?	Vérifiez si le temps de cuisson est correctement contrôlé ou non. Vérifiez si la soupape de régulation de la pression est correctement placée ou non. Vérifiez si le feu de chauffage est trop fort ou trop faible. Vérifiez si le volume d'eau et de liquide est correct ou non. Vérifiez si la pression est normale ou non. (Y a-t-il de la vapeur qui s'échappe de la soupape de régulation de la pression ?)
Quel est le temps de chauffage ?	Commencez à compter à partir de la montée en puissance de la vapeur sortant de la soupape de régulation de la pression.
Un matériau différent nécessite-t-il un temps de chauffage différent ?	Le volume maximum des aliments à cuire est inférieur aux 2/3 de la contenance de l'autocuiseur. Pour cuire des haricots, remplissez l'autocuiseur à la moitié de sa contenance. Le matériel de cuisson n'a rien à voir avec le temps de cuisson. De plus, le volume de l'autocuiseur n'a rien à voir non plus avec le temps de cuisson.
Pourquoi la couleur du riz devient-elle grise ?	En cuisinant à haute température et haute pression, les acides aminés et les saccharides sont décomposés par la chaleur. Ainsi, les aliments riches en protéines et en glucides peuvent changer de couleur et devenir gris. Mais ce changement de couleur est inoffensif et le goût ne changera pas.

Après le chauffage, du lait de soja mélangé à du sucre jaillit de la soupape de sécurité.	Lors du chauffage, des aliments liquides mélangés à du sucre très épais jailliront de la soupape de sécurité en raison de l'accumulation de vapeur à haute pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Lorsque vous cuisinez ce type d'aliments, ne cuisinez pas sous pression, ce qui signifie de ne pas placer la soupape de régulation de la pression.
Que faire si l'autocuiseur chauffe à vide ?	Éteignez immédiatement le feu, éloignez l'autocuiseur du feu et laissez-le refroidir naturellement. Ne versez pas d'eau sur l'autocuiseur.

IX. ÉTAPES ET DURÉES DE CUISSON

Nom de l'aliment	Volume d'aliments + eau	Durée à feu doux après une émission de vapeur régulière au niveau de la soupape de régulation de la pression	État des aliments cuits après le refroidissement naturel	Remarques
Bœuf	1/2	15-20	Très pâteux	Coupez en morceaux
Côtelette	1/2	8-12	Séparez les os de la viande	Coupez en morceaux
Coude de porc	1/2	15-20	Séparez les os de la viande	Coupe transversale
Poulet	1/2	8-10	Séparez les os de la viande	Poulet entier
Poisson	1/3	2-4	Bien cuit	
Agneau	1/2	8-12	Bien cuit	
Zong Zi	2/3	10-15	Bien cuit	
Vieux maïs	2/3	5-8	Bien cuit	
Patate douce	2/3	6-10	Bien cuit	
Riz	1/4	4-6	Bien cuit, bonne odeur	

Bouillie	1/3	10-15	Pâteuse	
Légumineuse	1/4	12-16	Bien cuit	
Tremella	2/5	15-25	Très pâteux	

Remarques : La durée mentionnée ci-dessus sert de référence uniquement. Les paramètres peuvent être ajustés selon les aliments. Vous pouvez ajuster la durée en fonction de vos expériences pratiques.

GARANTIE DU PRODUIT

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi nos produits et partageons votre engagement envers la qualité et les performances exceptionnelles. Pour garantir de vous offrir la meilleure expérience possible, nous proposons une garantie limitée couvrant les défauts de fabrication et de fonctionnement pour la période suivante:

Période de garantie:

Conformément aux lois applicables dans le pays de vente - au minimum 2 ans.

Couverture de la garantie:

Cette garantie couvre les défauts de fabrication et de fonctionnement, mais n'inclut pas les ruptures, les pertes, l'usure normale ou les problèmes résultant d'une utilisation inappropriée. Veuillez contacter nos techniciens pour vérifier si votre cas est couvert.

Procédure pour faire valoir la garantie ou demander un remplacement:

Cas de garantie:

Veuillez contacter notre équipe de support technique via le formulaire sur le lien QR suivant et sélectionner "Retours, Remboursements et Garantie".
(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=fr>)



Les informations suivantes vous seront demandées:

- ✓ Nom complet.
- ✓ Adresse complète : Code postal - Pays - État.
- ✓ Numéro de téléphone de contact et adresse e-mail.
- ✓ Détails précis du cas de garantie.
- ✓ Photo du reçu d'achat.
- ✓ Images détaillées du produit et, le cas échéant, de la partie endommagée.

Dans la section Informations sur le produit, vous devrez spécifier:

- ✓ Date d'achat.
- ✓ Description du produit.
- ✓ Comment le produit a été acquis.
- ✓ Magasin.
- ✓ Point de vente.
- ✓ Référence du produit (si disponible, elle se trouve sur le code-barres).
- ✓ Description du défaut.

Avec ces informations, nous vous offrirons une assistance personnalisée et traiterons votre garantie.

Législation applicable:

Ce processus de garantie est soumis aux lois et réglementations pertinentes. Tout litige lié à cette garantie sera réglé par les tribunaux compétents.

Nous apprécions votre confiance en nos produits et nous nous engageons à vous offrir le meilleur service possible. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire ou avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe de support technique.

Cette garantie internationale de Bergner Europe S.L. n'affecte pas les droits légaux du consommateur ni leur exclusion. Elle s'applique également au détaillant où le produit a été acheté. En plus des droits légaux, cette garantie confère au consommateur des droits spécifiques supplémentaires.

Cordialement,

Bergner Europe S.L.

DÉCLARATION EU DE CONFORMITÉ

Nous, **Bergner Europe S.L.**

Adresse: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Concernant les produits ci-dessous:

Bergner Europe S.L. Référence.:

SG-1554

Description du produit:

AUTOCUISEUR • Ø24CM 9.0L



Les produits de cette série sont conçus
et réalisés selon la norme d GB15066-
94, conforme à la norme allemande
EN12778:2002.



L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union
pertinente sur la base des rapports de test suivants et des numéros de certificat, sous la responsabilité
du fabricant.

Signé par:
Bergner Europe S.L.

Croquettes de poulet et oeufs

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes):

Pour 6 à 8 personnes:	1 cuisse de poulet
2 à 3 oeufs	1 oignon
1 poireau	1 carotte
1 oignon de printemps	135 g de farine
Farine, oeuf 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 oeufs 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 oeufs 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 oeufs et la chapelure et faites-les frire dans une poêle avec de l'huile chaude.

Une fois dorées, retirez les croquettes de la poêle sur une plaque recouverte d'un papier absorbant pour drainer l'excès d'huile.

Servez

Gâteau à l'autocuiseur

Ingrédients (8 personnes):

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



Instructions

Mettez les oeufs dans un batteur et mélangez-les jusqu'à ce que leur consistance soit lisse et mousseuse et qu'ils aient doublé de volume. Mélangez les oeufs avec le sucre et l'huile, ajoutez lentement la farine en alternant avec le lait jusqu'à ce que la consistance soit lisse et sans grumeaux. Ajoutez l'essence de vanille. Versez le mélange dans un moule à gâteau préalablement graissé. Placez le moule à l'intérieur

de l'autocuiseur et mettez le couvercle puis faites cuire à feu vif pendant 2 minutes, puis baisser l'intensité du feu et laissez cuire pendant 40 à 45 minutes. Une fois le feu éteint, laissez l'autocuiseur fermé pendant 10 minutes puis vérifiez si le gâteau est cuit avec un couteau; si la lame du couteau est sèche, le gâteau est prêt. Retirez et démoulez le gâteau sur une grille. Préparation du glaçage: Mélangez l'eau avec le sucre et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous dans l'eau. Une fois le glaçage prêt, appliquez-le sur le gâteau. Placez le gâteau sur une grille. Il est important de verser immédiatement le glaçage et à partir du centre du gâteau. Laissez refroidir le gâteau à température ambiante.

Prêt à servir.

Gâteau au fromage à l'autocuiseur

Ingrédients

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



Instructions

Mettez tous les ingrédients dans un bol et battez-les jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Caramélisez le moule et versez le mélange dans le moule. Fermez le moule avec un couvercle ou du papier d'aluminium en vous assurant que de l'eau ne pénètre pas dans le moule lors de la cuisson. Placez le moule dans l'autocuiseur avec une hauteur d'eau de deux doigts. Fermez l'autocuiseur et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

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

Servez

Démoulez le gâteau sur un plat.
Décorez-le avec du chocolat liquide, des baies rouges et noires

Flan espagnol

Ingrédients (4 à 6 personnes):

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



Instructions

Commencez par mettre 4 cuillères à soupe de sucre dans un bol, battez les oeufs 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 oeufs

qui a été mis de côté. Versez un peu d'eau dans l'autocuiseur et ajoutez le moule. Couvrez le moule avec une feuille d'aluminium, placez le couvercle de l'autocuiseur et faites cuire pendant 4 minutes (réglage au niveau 2).

Lorsque la vapeur commence à sortir, laissez le flan reposer pendant un certain temps.

Démoulez le flan et servez.

Soupe à la crème de potiron

Ingrédients (4 à 6 personnes):

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



Instructions

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

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

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

Servez

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

Poulet au chou-fleur et sauce béchamel

Ingrédients (4 à 6 personnes):

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



Instructions

Nettoyez le chou-fleur et séparez les fleurons. Faites bouillir le chou-fleur dans l'autocuiseur avec l'eau et le sel. Laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Puis égouttez-le et mettez-le de côté.

Hachez l'oignon et mettez-le dans une poêle avec de l'huile. Ajoutez le poivron vert, haché. Assaisonnez et laissez dorer. Ajoutez le bacon et le poulet en dés et faites revenir.

Pour la sauce, mettez le beurre fondu dans une casserole, ajoutez la farine, assaisonnez et faites sauter. Versez progressivement le lait et faites cuire pendant environ 5 à 6 minutes.

Placez les bouquets de chou-fleur dans une poêle qui convient à une cuisson au four, versez la sauce blanche avec les légumes et la viande. Faites cuire au four à 220 degrés pendant 5 minutes

Servez chaud.

Panache de légumes

Ingrédients:

250 g de haricots

1 tranche de potiron

100 g de lard ibérique

Eau Huile d'olive extra vierge

Sel

1 courgette

8 asperges vertes

2 pommes de terre



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):**

6 oignons	Trois os de boeuf
2 poireaux	3 gousses d'ail
400 g de pois chiches	75 g de pain d'un jour
100 g de fromage d'emmental	
Eau Sel Huile d'olive extra vierge	
Persil	

**Instructions**

Faire tout d'abord tremper les pois chiches dans l'eau.

Faites cuire les poireaux dans l'autocuiseur, un demi-oignon, les pois chiches égouttés, les gousses d'ail pelées, les os de boeuf, quelques brins de persil et une pincée de sel.

Placez le couvercle et faites cuire pendant 30 minutes une fois que la vapeur s'est échappée. En fin de cuisson, retirez la viande, les pois chiches et les légumes.

Filtrez le bouillon. Mettez de côté.

Pelez et émincez finement les oignons restants et mettez-les à frire dans une poêle avec de l'huile.

Assaisonnez et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Hachez le pain, ajoutez-le et mélangez brièvement. Versez le bouillon et faites tout cuire pendant environ 10 minutes. Battez avec un fouet jusqu'à ce que le pain se dissolve.

Servez

Versez la soupe à l'oignon dans les bols et saupoudrez-les de fromage puis placez les bols dans le four pour faire fondre le fromage. Servez en saupoudrant la soupe d'un peu de persil haché.

Poulet au riz à l'autocuiseur**Ingrédients (4):**

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

**Instructions**

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

Lorsque l'huile est chaude, ajoutez le poivron séché et l'ail. Une fois doré, enlevez le mélange et écrasez-le dans un mortier. Faites revenir le poulet dans la casserole et épluchez la tomate.

Quand le poulet devient doré, ajoutez la tomate avec le brocoli, les poivrons et les carottes coupées en lanières. Ajoutez le riz et remuez un peu, ajoutez l'eau et le contenu du mortier. Remuez et fermez l'autocuiseur. Une fois que l'eau est bouillante, continuez à faire cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Mélangez et laissez reposer pendant environ 5 minutes puis retirez le couvercle.

Servez chaud.

Cannelloni aux champignons et marrons

Ingrédients (pour 4 personnes):

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



Instructions

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

Servez

Côtes d'agneau avec de la salade

Ingrédients (pour 4 personnes):

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

Calamars	Porc ou boeuf
Oeuf	1 tomate râpée
2 oignons, hachés	Olives farcies
400 g de tomates concassée	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 boeuf hachée, remuez et ajoutez l'oeuf 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****Ingédients:**

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**Ingédients:**

2 oeufs	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 oeufs 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.

ÍNDICE

Introdução	-----	115
Antes de usar o produto	-----	115
I. Esboço da estrutura e modelo dos produtos	-----	116
II. Pontos de atenção quanto à utilização.	-----	116
III. Segurança dos produtos.	-----	118
IV. Características especiais	-----	118
V. Modo de utilização	-----	119
VI. Resolução de problemas	-----	120
VII. Manutenção	-----	121
VIII. Perguntas e respostas	-----	123
IX. Passos e tempos de cozinhar	-----	124
Garantia do produto	-----	127
Declaração de conformidade da eu	-----	127
Livro de receitas	-----	128

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir nosso produto da marca **SAN IGNACIO**.

Na Bergner Europe S.L., realizamos pesquisas, testes de laboratório e inovações em nossos produtos para fabricar produtos de alta qualidade e mais duráveis para nossos clientes.

Para descobrir todas as características do produto e aproveitar todas as vantagens dele, recomendamos que você visite nosso site.

ANTES DE USAR O PRODUTO

Para uso adequado, o usuário deve ler e compreender o manual do operador antes de usar o produto. Por favor, leia cuidadosamente estas informações importantes e mantenha-as para referência futura.

Por favor, lembre-se sempre de prestar atenção aos ícones informativos que aparecem na embalagem, no manual de instruções e/ou no próprio dispositivo. Para mais informações, consulte a seção informativa do manual de instruções.

Lembre-se de remover todos os materiais de embalagem e descartar todas as coberturas protetoras ou plásticos que possam estar incluídos com o produto. Recomendamos lavar as peças. Para instruções adequadas de lavagem, consulte as instruções de limpeza fornecidas pelo fabricante neste manual de instruções.

I. ESBOÇO DA ESTRUTURA E MODELO DOS PRODUTOS (IMAGEM 1)

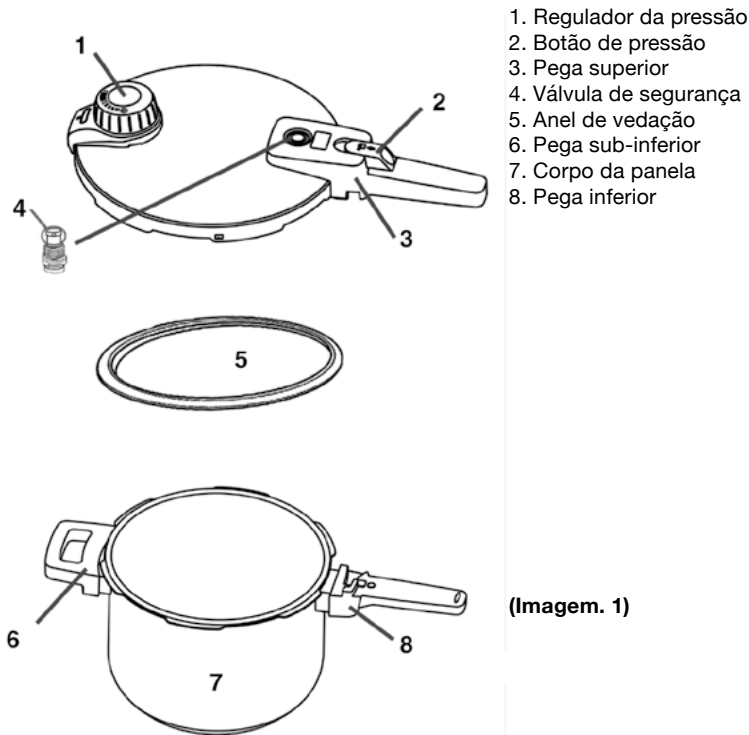


Tabela de especificações do produto:	
Modelo	SG-1554
Calibre	Ø24cm
Capacidade	9.0L
Pressão de funcionamento	I 60kPa II 100kPa
PS	260kPa

II. PONTOS DE ATENÇÃO QUANTO À UTILIZAÇÃO

1. Use apenas após ter lido e compreendido o manual.
2. Tenha em conta que o vendedor não é responsável por qualquer acidente devido a uma utilização que não corresponda ao indicado no manual. Tem de haver uma supervisão constante da panela de pressão enquanto cozinha. O lume tem de ser baixado ou desligado quando estiver a ser libertada pressão, de modo a que a pressão possa ser reduzida antes de abrir a panela de pressão.
3. Não coloque a panela de pressão ao lume.
4. Tenha muito cuidado quando mover a panela com pressão. Não toque na superfície de metal. Use a pega e tome medidas de proteção, se necessário.
5. A panela de pressão só pode ser usada conforme indicado no manual. Não a utilize com outros intuitos.
6. Como a panela de pressão cozinha sob pressão, pode dar origem a queimaduras se for utilizada

incorretamente. Certifique-se de que a panela está bem fechada antes da utilização. (consulte o manual do utilizador).

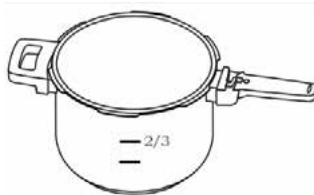
7. Não tente abrir a panela. Certifique-se de que a abre apenas quando a pressão for libertada. (consulte o manual do utilizador).
8. Não aqueça a panela vazia. Isso danifica-a bastante.
9. Menos de 2/3 da capacidade da panela de pressão para cozinhar comida (Imagem 3). Menos de 1/4 da capacidade da panela de pressão para cozinhar comida que expanda, como arroz ou vegetais secos, etc (Imagem 4).
10. Selecione corretamente o bico do fogão de acordo com as instruções.
11. A comida com pele cozinhada (como língua de vaca) expande, devido à pressão após ser cozinhada. Não a pique, para evitar queimaduras.
12. Ao cozinhar comida suave, abane ligeiramente a panela de pressão antes de abrir, para evitar derramar a comida.
13. Verifique se a válvula de pressão está bloqueada antes da utilização. Consulte o manual do utilizador.
14. Não frite comida sob pressão.
15. Efetue a manutenção especificada no manual. Não altere qualquer sistema de segurança.
16. Use apenas as peças sobresselentes correspondentes fornecidas pelo fabricante.
Excepcionalmente, use a estrutura e o teste conforme as orientações do fabricante.
17. Guarde devidamente este manual.

Aviso: O produto não pode ser reparado pelo utilizador. Qualquer reparação tem de ser efetuada por uma pessoa autorizada.

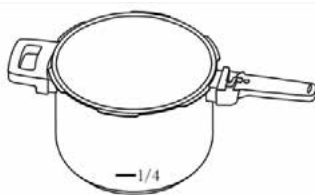
- 1). A panela de pressão é um acessório de cozinha familiar que não pode ser usada com outros intuitos. Crianças e pessoas que não saibam como usá-la devem evitar a sua utilização. Deverá haver uma supervisão constante quando a panela de pressão for usada, e as crianças deverão ser mantidas afastadas.
- 2). No limite da pressão, o ponto de ebulição do líquido está abaixo dos 120°C(250F). Utilize com cuidado, porque, quando estiver a ferver, sai muito vapor e molho, especialmente quando a pressão diminui rapidamente (Imagem. 2).
- 3). Não cozinhe comida que se expanda, como compota de maçã, algas marinhas, papas de aveia, etc., para evitar o bloqueio do orifício de libertação do vapor.
- 4). Mantenha a válvula limitadora da pressão, anel vedante, teste e estrutura da panela limpas e sem sujidade antes e após a utilização.
- 5). A panela de pressão deverá ser usada num fogão estável. Não coloque a panela de pressão num fogão elétrico com uma placa de aquecimento superior ao diâmetro do fundo da panela de pressão. Quando cozinhar num fogão a gás, as chamas não podem atingir as paredes da panela (Imagem 2). A panela de pressão pode ser usada num forno elétrico, forno eletromagnético, forno a gás, etc., abaixo dos 2KW.
- 6). Não aponte a válvula de libertação do vapor para o utilizador ou para a área onde costumam passar pessoas.
- 7). Se sair vapor da válvula de segurança ou da válvula de libertação de vapor, deverá desligar imediatamente a energia. Tem de encontrar e resolver o problema antes de nova utilização.
- 8). Tenha muito cuidado quando mover a panela de pressão com pressão. Transporte-a na horizontal e pouse-a suavemente. Não crie solavancos.
- 9). Não abra a panela de pressão quando houver pressão no interior. Não cozinhe quando o teste não estiver bem fechado.
- 10). Não guarde sal, molho de soja, produtos alcalinos, açúcar, vinagre ou água a ferver no interior da panela durante um longo período de tempo. Limpe e seque após cada utilização.
- 11). Não use para aquecer água nem aqueça a seco. Não use para fritar ou cozer comida.



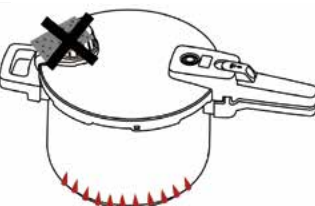
(Imagem. 2)



(Imagem. 3)



(Imagem. 4)



(Imagem. 5)

12). Volume permitido de comida dentro da panela de pressão.

* Menos de 2/3 da altura da panela para comida que não expanda, como carne, vegetais, etc. (Imagem 3).

* Menos de 1/4 da altura da panela para comida que expanda, como arroz, vegetais secos, etc. (Imagem 4).

13). É proibido colocar o que quer que seja dentro da válvula limitadora da pressão (Imagem 5).

III. SEGURANÇA DOS PRODUTOS

* Para usar os nossos produtos descansado, criámos e equipámos com vários dispositivos de segurança. (Imagem 6).

• O dispositivo de prevenção contra abertura assegura que o testó é fechado corretamente e em segurança.

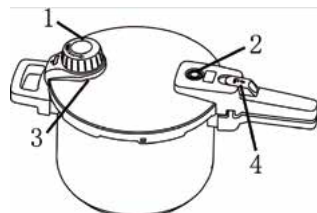
• O dispositivo de limitação da pressão de três graus assegura uma utilização segura.

1. Válvula limitadora da pressão: De acordo com os requerimentos, selecione o passo de alta pressão ou o de baixa pressão. Quando a pressão da panela atingir um certo nível, a válvula limitadora da pressão começa a libertar vapor. pressão é ostruíta.

2. Válvula de segurança contra abertura: Levanta quando a pressão for até 4Kpa. Assegura a libertação do vapor a partir daqui com pressão segura quando o orifício de libertação do vapor estiver bloqueado.

3. Válvula de libertação do vapor: Quando a válvula limitadora da pressão e a válvula de segurança não estiverem a funcionar, o vapor é libertado através desta válvula, para assegurar uma utilização segura.

4. Botão de abrir: Para abrir o testó, tem de premir o botão. (p.s. Não abra a panela de pressão quando houver pressão no interior).



(Imagem. 6)

IV. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

1. O fundo em sanduíche da panela de pressão é fabricado através de uma máquina de pressão que a torna forte e segura, e sem qualquer fissura.

2. O diâmetro do fundo em sanduíche é maior do que os produtos habituais, o que faz com que a panela de pressão absorva o valor mais depressa.

3. Equipamento para ajustar a válvula limitadora da pressão, facilitando bastante a regulação da pressão. (Imagem 7, a posição do passo de baixa pressão).

4. Regular o indicador de pressão permitirá saber a pressão no interior e manter o utilizador descansado. (Imagem.8-10). Equipar a instalação especial de limitação da pressão sem muito vapor -libertar o sistema pip, manter os alimentos deliciosos, certificando-se de que est' normal e não bloqueia. O motivo do bloqueio é a libertação do vapor pelo sistema pip durante demasiado tempo.

* Diferentes posições da válvula de limitação da pressão com diferentes funções

I Posição do passo de baixa pressão (60Kpa)

II Posição do passo de alta pressão (100Kpa)

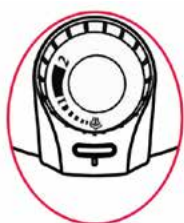


Imagem. 7



Imagem. 8



Imagem. 9



Imagem. 10

A pressão de funcionamento + anormal

- * Quando a primeira linha sobe, significa que a pressão de funcionamento é baixa (Fig. 8).
- Quando a segunda linha sobe, significa que a pressão de funcionamento é alta (Fig. 9).
- Quando a terceira linha sobe, significa que a pressão de funcionamento é anormal (Fig. 10).
- Se for anormal, existem duas possibilidades:
- A. O lume está demasiado forte, reduza o lume.
- B. Verifique se o regulador da pressão está obstruído ou não está devidamente colocado.

V. MODO DE UTILIZAÇÃO

- * Limpe a panela de pressão, adicione água e aqueça durante meia hora antes da primeira utilização, para eliminar os maus cheiros.

1. Antes da utilização, certifique-se de que o orifício de libertação do vapor não está obstruído. Certifique-se de que o orifício da válvula de prevenção de abertura e o orifício da válvula limitadora da pressão não estão obstruídos. Se algum deles ficar obstruído, limpe a sujidade com a agulha de desobstrução.

2. Feche o testro.

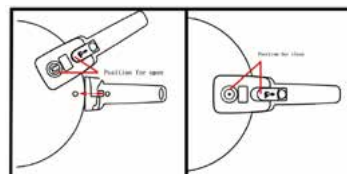
Alinhe a marca "O" no testro com a marca "O" na pega inferior para fechar o testro da panela de pressão corretamente no sentido dos ponteiros do relógio. Alinhe a pega superior e inferior, pressione o botão para a frente e fixe bem as pegas superior e inferior. (Imagem 11).

3. Ajuste a pressão de funcionamento.

Feche a tampa conforme exigido, consulte a referência na secção IX.

4. Aquecimento

De modo a aumentar rapidamente a temperatura, aqueça com lume forte até que a válvula de segurança contra abertura comece a funcionar. Tenha o cuidado de não usar um lume mais forte do que o necessário. É normal que saia um pouco de vapor da válvula de segurança contra abertura após algum tempo de aquecimento. Não deverá haver fugas de vapor após a subida da válvula de segurança contra abertura e o funcionamento normal da panela de pressão. Quando a válvula limitadora da pressão subir e o vapor sair continuamente, deverá diminuir o lume, mantendo a válvula libertadora da pressão liberta, e comece a contar o tempo de aquecimento. (Conforme a parte IX).



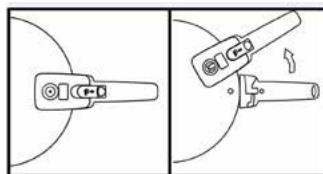
(Imagem. 11)

Cuidado: O tempo de aquecimento vai do momento em que a válvula limitadora da pressão começa a funcionar até desligar o lume.

- ◆ Fique por perto e observe a cozedura.

- ◆ Não toque na superfície de metal da panela de pressão com as mãos ou corpo. Cozinhe cuidadosamente e use as pegas para não se queimar.

5. Desligar o lume, libertar a pressão e abrir a panela de pressão. Existem dois modos de abrir após cozinhar.



(Imagem. 12)

1). Arrefecimento natural. Quando o tempo de aquecimento terminar, desligue o lume e espere um bocado enquanto a pressão diminui. Retire o testo quando a válvula de segurança contra abertura descer. O processo de abertura é inverso ao de fecho. Pressione o botão de abertura e certifique-se de que está na posição de abertura quando abrir o testo. Rode a pega superior no sentido inverso para alinhar a marca "O" no testo com a marca "O" na pega inferior para abrir o testo. (Imagem 12)

◆ Não pressione o botão até que a válvula de segurança desça.

◆ Quando cozinhar comida pastosa, como papas, abane ligeiramente a panela antes de abrir, para reduzir as bolhas.

2). Arrefecimento rápido. Por vezes, precisa de um arrefecimento rápido. Coloque a panela de pressão numa superfície nivelada e deixe correr água fria por cima, lentamente, até que a válvula de segurança desça (Imagem 13, o modo de abertura do testo é o mesmo que anteriormente).



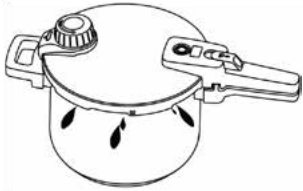
(Imagem. 13)

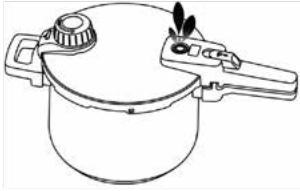
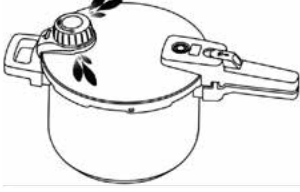
Uidado: Evite que a água passe por cima da válvula de segurança contra abertura e a válvula limitadora da pressão.

Nota: pressione o botão para abrir o testo. A seguir, o botão fica numa posição pronta a fechar. Se o botão voltar atrás, deverá pressioná-lo para a frente. Caso contrário, o testo não fechará normalmente. (Imagem 8).

VI. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se ocorrer algum fenómeno anormal, deverá apagar imediatamente o lume e colocar a panela num sítio plano, molhando-a lentamente com água para reduzir a temperatura e a pressão. Recorra à tabela abaixo para encontrar o motivo e resolver o problema.

Problema	Motivo	Solução
Sai vapor da parte inferior da tampa. 	1. O anel de vedação está sujo.	1. Limpe o anel de vedação, a cavidade e a tampa da panela.
	2. O anel de vedação está demasiado desgastado.	2. Substitua o anel de vedação.
A tampa não fixa devidamente.	A forma da tampa mudou.	Substitua a tampa.

Subitamente, a válvula de segurança verte vapor e líquido. 	1. Verifique se o tubo de liberação do vapor está obstruído. A função de segurança do pino de bloqueio está a funcionar. O orifício de libertação da válvula limitadora da pressão está bloqueado.	Retire a panela do lume e desobstrua o orifício de libertação. Depois de arrefecer, retire a válvula limitadora da pressão e limpe o respetivo orifício.
Sai vapor e líquido da válvula de libertação 	2. A válvula de segurança perdeu a sua função. 1. O orifício de libertação do regulador da pressão está obstruído. 2. A válvula de segurança deixou de funcionar.	2. Substitua a válvula de prevenção da abertura. 1. Retire a panela de pressão do lume. Após ter arrefecido, retire o regulador da pressão e limpe o orifício deste. 2. Mude de válvula de segurança contra abertura.

VII. MANUTENÇÃO

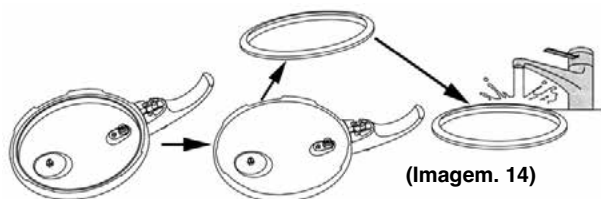
Limpe a panela de pressão, adicione água e aqueça primeiro durante meia hora antes da utilização, com vista a limpar o mau cheiro.

1. Manutenção da panela de pressão

- Limpe a sujidade.
- A seguir, limpe a água e mantenha a panela seca.
- Não raspe a superfície da panela de pressão com materiais duros, como metal, para evitar abrasão.
- Não toque na panela de pressão com outros tipos de metais, para evitar a corrosão eletroquímica.
- Não guarde comida dentro da panela de pressão durante um longo período de tempo.

2. Manutenção do anel vedante (Imagem 14)

- Retire o anel vedante do testó. Limpe a sujidade do anel e do testó com água quente ou uma preparação química de lavagem.
- Limpe a água e mantenha o anel vedante seco.
- Volte a colocar o anel vedante no testó. Guarde o testó e a estrutura em separado, para evitar que o anel vedante seja apertado quando não o usar.

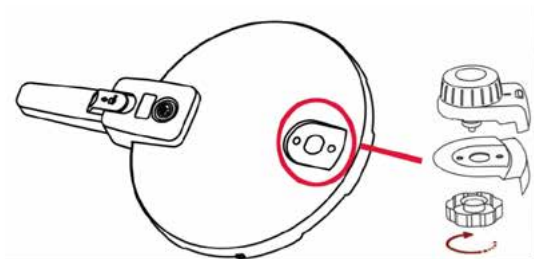


3. Manutenção da válvula de segurança contra abertura e da válvula limitadora da pressão.

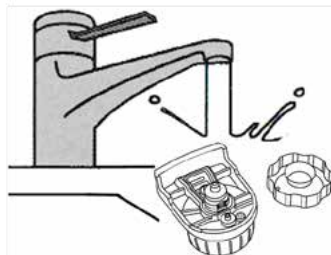
- Verifique a válvula limitadora da pressão e a válvula de segurança contra abertura.
- Se estiver bloqueada, desobstrua com a agulha, depois lave e passe o tubo com água.

Desmontagem especial:

A válvula de limitação da pressão: retire a pressão rodando-a no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio como na Fig. 15 e limpe conforme indicado na Fig. 16.



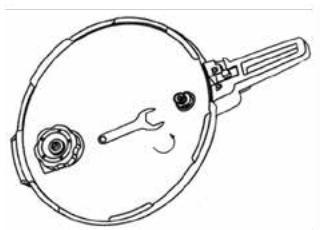
(Imagem. 15)



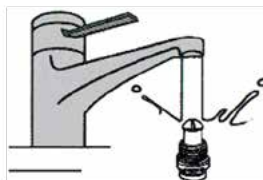
(Imagem. 16)

- **A válvula de segurança de prevenção da abertura:** retire a válvula de segurança rodando-a com a chave adequada no sentido oposto aos ponteiros do relógio como na Fig. 17 e limpe-a como na Fig. 18.

Precaução: aconselhamos que não desmonte as peças da válvula de segurança para limpeza para evitar que avariem.



(Imagem. 17)



(Imagem. 18)

Cuidado:

1. Não solte as peças pequenas, como a válvula limitadora da pressão. A alteração da cor do anel de vedação não constitui um problema. Aconselhamos a substituição do anel de vedação uma vez de dois em dois anos, de acordo com a frequência de utilização. Mas, deve ser substituído se estiver danificado ou com alterações na forma. Contacte o seu revendedor ou o departamento de vendas da nossa empresa para peças sobresselentes. Nunca utilize suplentes.
2. Para guardar: Coloque a estrutura e a tampa separadamente à sombra e num local fresco.
3. A manutenção da panela de pressão deve ser realizada por uma pessoa especializada.

VIII. PERGUNTAS E RESPOSTAS

P	R
Como cozinhar bons pratos e refeições?	Aqueça a panela em lume forte até sair vapor da válvula limitadora da pressão. Reduza o lume de forte para moderado quando começar a sair vapor da válvula limitadora da pressão. Deixe a pressão no interior da panela reduzir naturalmente. Um lume demasiado forte fará com que a água evapore demasiado e queime os alimentos no interior da panela.
Não consegue cozinhar bem?	Verifique se o tempo de cozedura está ou não devidamente controlado. Verifique se a válvula de limitação da pressão está ou não devidamente colocada. Verifique se o lume de aquecimento está demasiado forte ou demasiado brando. Verifique se o volume da água e do caldo é ou não adequado. Verifique se a pressão é ou não normal. (Sai ou não algum vapor da válvula de limitação da pressão.)
O que é o tempo de aquecimento	Começa com a saída de vapor pela válvula de segurança limitadora da pressão.
Materiais diferentes necessitam de um tempo de aquecimento diferente?	O volume máximo dos alimentos a serem cozinhados é inferior a 2/3 da profundidade da panela. Os feijões são abaixo de 1/2. O material de confeção não tem nada a ver com o tempo de cozedura. Além disso, o volume da panela não tem nada a ver com o tempo de cozedura.
Por que motivo a cor do arroz altera para cinzento?	A confeção a alta temperatura e alta pressão provoca a decomposição do aminoácido e dos sacáridos devido ao calor. Deste modo, a cor dos alimentos que contêm proteínas ricas e hidratos de carbono pode alterar para cinzento. Mas é inofensivo e não altera o paladar.
Após o aquecimento, o leite de soja misturado com açúcar sai pela válvula de segurança.	Ao aquecer, os alimentos líquidos misturados com açúcar muito espesso saem pela válvula de segurança devido ao vapor de alta pressão no interior da panela. Quando cozinhar este tipo de alimentos, não cozinhe à pressão, ou seja, não coloque a válvula de limitação de pressão.
O que fazer em caso de a panela aquecer a seco.	Retire imediatamente a panela do lume e deixe-a arrefecer naturalmente. Não deite água na panela.

IX. PASSOS E TEMPOS DE CONFEÇÃO

Nome dos alimentos	Volume de alimentos + água	Tempo em lume moderado após saída contínua de vapor pela válvula limitadora da pressão	Estado dos alimentos cozinhados após arrefecerem naturalmente	Observações
Carne bovina	1/2	15-20	Muito mole	Cortar em pedaços
Costeleta	1/2	8-12	A carne e osso estão separados	Cortar em pedaços
Cotovelo de porco	1/2	15-20	A carne e osso estão separados	Transversal
Frango	1/2	8-10	A carne e osso estão separados	Frango inteiro
Peixe	1/3	2-4	Bem cozido	
Carneiro	1/2	8-12	Bem cozido	
Zong Zi	2/3	10-15	Bem cozido	
Milho	2/3	5-8	Bem cozido	
Batata doce	2/3	6-10	Bem cozido	
Arroz	1/2	4-6	Bem cozido, bom aroma	
Mingau	1/3	10-15	Mole	
Legume	1/2	12-16	Bem cozido	
Tremella	2/5	15-25	Muito mole	

Notas: O tempo indicado acima serve apenas de referência. As alterações em detalhe são por alimento. Os utilizadores podem ajustar o tempo de acordo com as suas experiências práticas.

GARANTIA DO PRODUTO

Prezado cliente,

Agradecemos por escolher nossos produtos e compartilhamos do seu compromisso com a qualidade e o desempenho excepcional. Para garantir que possamos proporcionar a melhor experiência possível, oferecemos uma garantia limitada que cobre defeitos de fabricação e funcionamento pelo período seguinte:

Período de garantia:

Conforme as leis aplicáveis no país de venda - mínimo de 2 anos.

Cobertura da garantia:

Esta garantia cobre defeitos de fabricação e funcionamento, mas não cobre quebras, perdas, desgaste normal ou problemas decorrentes de uso inadequado. Por favor, entre em contato com nossos técnicos para verificar se o seu caso está coberto.

Procedimento para acionar a garantia ou solicitar uma substituição:

Caso de garantia:

Por favor, entre em contato com nossa equipe de suporte técnico através do formulário no seguinte link QR e selecione "Devoluções, Reembolsos e Garantia". (https://support.bergnergroupp.com/support/s/?language=en_US)



Serão solicitadas as seguintes informações:

- ✓ Nome completo.
- ✓ Endereço completo: Código Postal - País - Estado.
- ✓ Número de telefone de contato e e-mail.
- ✓ Detalhes precisos do caso de garantia.
- ✓ Foto do recibo de compra.
- ✓ Imagens detalhadas do produto e, se aplicável, da parte danificada.

Na seção Informações do produto, você deverá especificar:

- ✓ Data da compra.
- ✓ Descrição do produto.
- ✓ Como o produto foi adquirido.
- ✓ Loja.
- ✓ Ponto de venda.
- ✓ Referência do produto (se disponível, está no código de barras).
- ✓ Descrição do defeito.

Com essas informações, ofereceremos um atendimento personalizado e processaremos sua garantia.

Legislação aplicável:

Este processo de garantia está sujeito às leis e regulamentações pertinentes. Qualquer disputa relacionada a esta garantia será resolvida pelos tribunais competentes.

Valorizamos sua confiança em nossos produtos e nos esforçamos para fornecer o melhor serviço possível. Se precisar de mais ajuda ou tiver alguma dúvida, não hesite em entrar em contato com nossa equipe de suporte técnico.

Esta garantia internacional da Bergner Europe S.L. não afeta os direitos legais do consumidor nem sua exclusão. Também se aplica ao varejista onde o produto foi adquirido. Além dos direitos legais, esta garantia concede ao consumidor direitos específicos adicionais.

Atenciosamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DA EU

Nós, **Bergner Europe S.L.**

Endereço: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

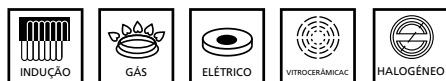
Referente aos seguintes produtos:

Bergner Europe S.L. Referência.:

SG-1554

Descrição do produto:

PANELA DE PRESSÃO • Ø24CM 9.0L



Esta gama de produtos foi desenhada e fabricada em conformidade com as normas GB15066-94 e EN 12778:2002.

O objeto da declaração descrita acima está em conformidade com a legislação de harmonização da união relevante com base nos seguintes relatórios de teste e números de certificado, sob responsabilidade do fabricante.

Assinado por:
Bergner Europe S.L.

Croquetes de frango e ovo

Ingredientes (4-6 pessoas):

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



Instruções

Coloque na panela de pressão a água, sal, frango cozido com alho francês, cebola e cenoura. Feche a tampa e cozinhe durante 20-25 minutos. Quando o frango estiver tenro, separe a carne dos ossos e da pele e corte aos bocadinhos. Coza os ovos numa pequena panela com água e sal durante 10 minutos. Pique a cebola e frite numa panela com óleo com calor médio. Adicione a farinha e mexa com uma batedeira até ficar ligeiramente alourada. Junte 1/2 l. de leite e mexa bem. Adicione a mesma quantidade de caldo de carne, mexendo constantemente. Trabalhe a massa com calor baixo. Polvilhe com noz-moscada ralada.

Adicione o molho bechamel à galinha, juntamente com os ovos cortados. Misture bem e cozinhe com calor baixo durante 20 a 25 minutos. Deite a massa num recipiente e deixe arrefecer.

Quando a massa estiver fria, corte na forma de croquetes, enrole na farinha, depois nos ovos e no pão ralado, e frite numa panela com óleo quente. Quando terminar, retire os croquetes da panela para um prato com um papel ou tecido absorvente, para retirar o excesso de óleo.

Sirva.

Bolo na panela de pressão

Ingredientes (8 pessoas):

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



Instruções

Coloque os ovos numa batedeira e bata até ficar suave e espumoso, com o dobro do seu volume inicial. Misture os ovos com açúcar e óleo, adicione lentamente a farinha alternadamente com o leite, até ficar suave e sem grumos. Adicione a essência de baunilha. Deite a mistura num molde para biscoitos barrado previamente.

Coloque o molde dentro da panela de pressão e coloque a tampa. Deixe aquecer com calor forte durante 2 minutos, a seguir baixe a intensidade do calor e deixe cozinhar durante 40-45 minutos. Deixe durante 10 minutos com o calor desligado e verifique se o bolo está cozido com um palito. Se o palito sair seco, o bolo está pronto. Retire o molde e retire o bolo para uma grelha. Preparação da cobertura: Misture a água com o açúcar e mexa até ficar completamente misturado. Quando o açúcar glaceado estiver pronto, pode cobrir o bolo. Coloque o bolo numa grelha. É importante que deite logo todo o açúcar glaceado no centro do bolo. Deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Está pronto para servir.

Cheesecake na panela de pressão

Ingredientes

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



Instruções

Coloque todos os ingredientes num recipiente e bata bem. Caramelize o molde e coloque a mistura lá dentro.

Feche o molde com uma tampa ou folha de alumínio, colocando bem no molde, de modo a que não entre água durante a cozedura. Coloque o molde na panela de pressão com uma altura de dois dedos de água. Feche a panela de pressão e cozinhe durante 15 a 20 minutos.

Passado um bocado, e quando a pressão for reduzida na panela, deixe arrefecer no frigorífico.

Servir

Retire do molde para uma travessa.

Decore com chocolate líquido e frutos silvestres.

Pudim flan

Ingredientes (4-6 pessoas):

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

Instruções

Comece por colocar 4 colheres de sopa de açúcar numa taça, bata os ovos com uma

batedeira. A seguir, vá adicionando leite, mexendo constantemente. Quando os ovos estiverem batidos, coloque de lado.

Para fazer o caramelo, adicione 2 colheres de sopa de açúcar numa panela. Adicione 2 colheres de sopa de água e deixe caramelizar. A seguir, coloque o caramelo no fundo da panela e adicione a mistura dos ovos que colocou de lado. Adicione um pouco de água na panela de pressão e adicione a mistura.

Cubra a panela com folha de alumínio, coloque a tampa na panela e deixe cozinhar (escolha o número 2) durante 4 minutos após o vapor começar a sair. Deixe o pudim assentar durante um bocado.

Retire e sirva



Sopa de creme de abóbora

Ingredientes (4-6 pessoas):

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



Instruções

Descasque a abóbora e corte aos pedaços. Descasque as batatas e corte em pedaços iguais.

Descasque a cenoura e corte a meio. Faça o mesmo com o tomate.

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

Sirva.

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

Couve-flor e frango com molho bechamel

Ingredientes (4-6 pessoas):

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



Instruções

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

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

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

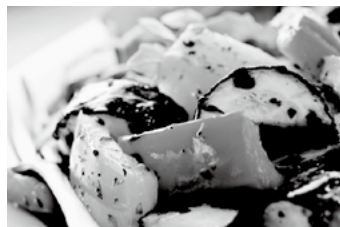
Coloque os botões da couve-flor numa panela adequada para ir ao forno, deite o molho branco com os vegetais e a carne. Cozinhe a 220 graus durante 5 minutos.

Sirva quente.

Panaché de vegetais

Ingredientes:

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



Instruções

Descasque as batatas e corte-as aos cubos. Cozinhe na panela de pressão com água. Coloque os feijões limpos no cesto para cozinhar a vapor e corte em tiras. Tempere.

Feche a panela e deixe cozinhar com calor médio durante 4 minutos. Mantenha os feijões quentes enquanto esmaga bem as batatas.

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

Corte o bacon e aloure numa frigideira.

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

Sirva.

Sopa de lentilhas com caril

Ingredientes (6 pessoas):

1/2 chávena de lentilhas pardina

1 alho francês

1 lata de 400 g de tomates inteiros

1 cebola

2 dentes de alho 11 batatas

1 colher de chá de caril 1 cenoura

1 iogurte natural Água

Azeite virgem extra Sal



Instruções

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

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

Sirva.

Sopa de cebola com queijo derretido

Ingredientes (4 pessoas):

6 cebolas Três ossos de bovino

2 alhos franceses 3 dentes de alho

400 g de grão-de-bico 75 g de pão seco

100 g de água de queijo emmental

Água Azeite virgem extra

Salsa



Instruções

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

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

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

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

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

Sirva.

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

Arroz com frango na panela de pressão

Ingredientes (4 pessoas):

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



Instruções

Ferva a água numa panela e adicione sal a seu gosto. Adicione algum azeite na panela de pressão.

Quando o azeite estiver quente, adicione o pimentão e o alho.

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

Sirva quente.

Cannellonis de cogumelos com castanhas

Ingredientes (4 pessoas):

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



Instruções

Coloque as castanhas na panela de pressão. Cubra com água, tempere, coloque a tampa e cozinhe durante 5 minutos após começar a libertar vapor. Descasque-as.

Ponha de lado. Coloque muita água numa frigideira grande. Ferva e adicione as folhas de cannelloni. Cozinhe durante 10 a 12 minutos. Tire da água, deixe arrefecer e espalhe-as num pano limpo. Corte o

alho e a cebola e frite. Corte os cogumelos e adicione-os. Salteie brevemente. Tempere. Adicione as castanhas cortadas.

Misture bem e deixe de lado. Para o molho, coloque a manteiga derretida numa panela, adicione a farinha, tempere e salteie. Deite gradualmente o leite e cozinhe durante 5-6 minutos. Misture metade do molho bechamel. Recheie os cannellonis. Cubra-os, se desejar, com o resto do molho, polvilhe com queijo e deixe gratinar durante 3 minutos.

Sirva.

Costelas de borrego com salada

Ingredientes (4 pessoas):

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



Instruções

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

Sirva.

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

Lulas estufadas

Ingredientes:

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



Instruções

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

Adicione ao prato e decore com alguma salsa. Se ainda tiver algum recheio para as lulas, adicione esse recheio ao molho.

Sirva.

Solha com molho de cogumelos

Ingredientes:

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



Instruções

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

Sirva.

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

Brownies

Ingredientes:

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



Instruções

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

Sirva.



Bergner Europe S.L.

Edificio San Lamberto, Planta 3, Ctra. Aeropuerto km 4, 50011, Zaragoza, Spain

www.sanignacio-collection.com



RACCOLTA CARTA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.



FR

**LE TRI
+ FACILE**

