

Lékué



LEK-0038

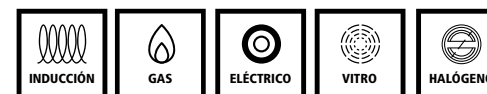
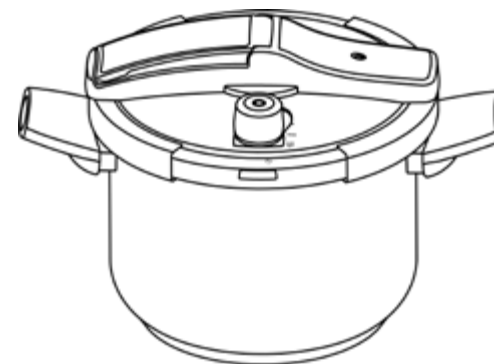


WARNING: For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using this product. / **AVISO:** Para un uso adecuado, el usuario debe leer y entender primero el manual de uso de este producto.

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS**

ÍNDICE

Estructura y especificaciones del producto -----	2
Advertencias para el manejo -----	2
Seguridad de los productos -----	4
Características especiales -----	5
Modo de empleo -----	5
Resolución de problemas -----	6
Mantenimiento -----	7
Preguntas y respuestas -----	9
Pasos y tiempos de cocción -----	10



Atención al cliente: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538

Los productos de esta serie han sido diseñados y fabricados sobre la base de la norma europea EN 12778.

ESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

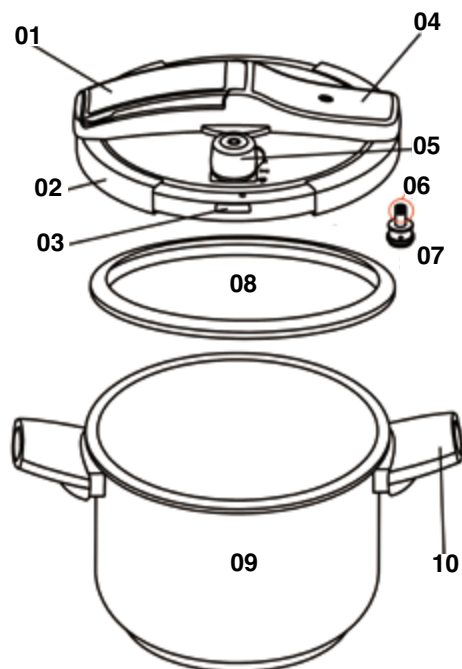


Fig.1

01. Mango con interruptor 02. Pinza 03. Ventana de seguridad 04. Placa frontal
05. Válvula limitadora de presión 06. Dispositivo antiapertura 07. Válvula de seguridad
08. Aro de hermetización 09. Carcasa 10. Mango inferior

Especificaciones de la olla a presión de acero inoxidable	
Modelo	LEK-0038
Tamaño	Φ 22 cm
Capacidad	6 L
Presión de funcionamiento	I 60 Kpa II 100 Kpa

ADVERTENCIAS PARA EL MANEJO

1. Utilice este producto solo después de haber leído y comprendido el manual completo.
2. Tenga en cuenta que el usuario es responsable en caso de que se produzca un accidente debido al uso del producto sin seguir las instrucciones del manual. Es necesario que una persona vigile el producto cuando se esté utilizando, para ajustar a tiempo la intensidad del fuego después de que salga presión de la válvula limitadora de presión, y mantener la presión bajo el límite durante algún tiempo.

3. No debe colocarse la olla dentro de un horno.
4. Tenga mucho cuidado cuando mueva la olla bajo presión. No toque la superficie de metal, utilice el mango y use protección en caso necesario.
5. La olla a presión solo debe utilizarse para el uso previsto descrito en el manual, y no para ninguna otra finalidad.
6. Dado que la olla cocina los alimentos a presión, puede provocar quemaduras si se usa incorrectamente. Cierre bien la olla antes de usarla (Consulte el manual del usuario).
7. No fuerce la olla para abrirla. Asegúrese de que haya salido la presión antes de abrir la olla (Consulte el manual del usuario).
8. No caliente la olla en seco, ya que se dañaría gravemente.
9. Llene menos de 2/3 de la capacidad de la olla con alimentos. Llene menos de 1/2 de la capacidad de la olla en caso de que vaya a cocinar alimentos que se expanden, como arroz, verduras, etc. (Fig.2, Fig.3).

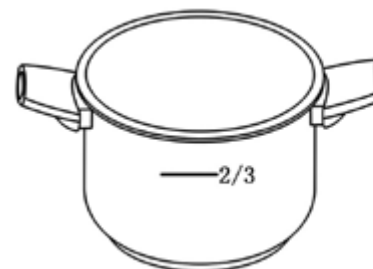


Fig.2

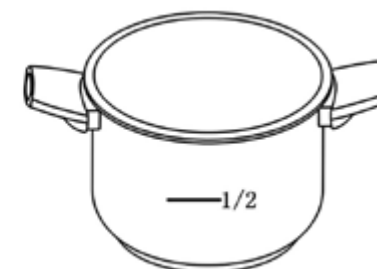


Fig.3

10. Escoja una cocina adecuada según 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 la olla ligeramente antes de abrirla para evitar salpicaduras de alimento.
13. Antes de usar la olla, compruebe que la válvula de presión no esté bloqueada. Consulte el manual del usuario.
14. No fría alimentos a presión.
15. Cumpla las instrucciones de mantenimiento especificadas en el manual. No cambie usted mismo ningún sistema de seguridad.
16. Utilice solo piezas de recambio adecuadas y suministradas por el fabricante. Excepcionalmente, use una carcasa y tapa siguiendo las instrucciones del fabricante.
17. Conserve este manual correctamente.
18. Bajo el límite de presión, el punto de ebullición del líquido es menor que 120 °C. Cuando esté hirviendo saldrá mucho vapor y caldo, especialmente cuando se reduce la presión rápidamente.
19. Mantenga la válvula limitadora de presión, el aro de hermetización, el botón de apertura, la tapa y la carcasa de la olla limpios y libres de suciedad y grasa, antes y después de usar la olla.
20. La olla a presión solo debe usarse en una cocina firme. No ponga la olla a presión sobre una cocina eléctrica con una placa cuyo diámetro sea mayor que el fondo de la olla. Si utiliza una cocina de gas, el fuego no debe llegar a las paredes de la olla (fig. 4). La olla a presión se puede utilizar en cocinas eléctricas, cocinas de inducción, cocinas de gas, etc. de menos de 1,5 kw.
21. No dirija la ventana de seguridad hacia el usuario ni hacia una zona por la que suelen pasar

personas con frecuencia.

22. Si sale vapor de la válvula de seguridad, o si el aro de hermetización sale por la ventana de seguridad, deberá apagar la cocina inmediatamente. Averigüe la causa del problema y resuélvalo antes de volver a utilizar la olla.
23. Tenga mucho cuidado cuando mueva la olla presurizada, desplácela horizontalmente y deposítela con suavidad. No la golpee.



Fig.4



Fig.5

24. No abra la olla cuando haya presión en el interior. No cocine si la tapa no está bien cerrada.
25. No almacene sal, salsa de soja, sustancias alcalinas, azúcar, vinagre o agua con vapor dentro de la olla durante mucho tiempo. Limpie la olla y séquela después de cada uso.
26. Está prohibido colocar cualquier cosa encima de la válvula limitadora de presión (fig. 5).

SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

✳ Los productos están diseñados para utilizarlos con comodidad y están equipados con varios dispositivos de seguridad (fig. 6).

El dispositivo antiapertura asegura que la tapa se mantenga cerrada correctamente y de forma segura.

El dispositivo de salida de presión de tres niveles garantiza un uso seguro de la olla.

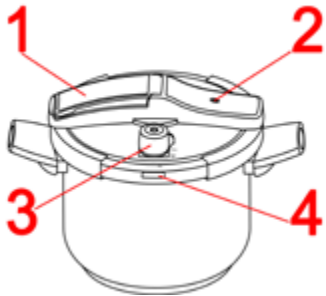


Fig.6

1. Mango interruptor: cuando baja la válvula antiapertura, utilice el mango interruptor para abrir la tapa.
2. Válvula de seguridad antiapertura: se eleva cuando la presión asciende a 4 Kpa. Asegura que el vapor salga por aquí hasta un nivel por debajo de la presión de seguridad en caso de que esté obstruido el orificio de salida de vapor.
3. Válvula limitadora de presión: si la presión en el interior aumenta hasta un rango de trabajo regular, la válvula limitadora de presión expulsará el exceso de vapor.

4. Aro de hermetización/ventana de seguridad: en caso de que no funcionen la válvula limitadora de presión y la válvula de seguridad, el aro de hermetización se empujará hacia fuera a través de la ventana de seguridad, para garantizar un uso seguro.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. El fondo compuesto tipo sándwich de la olla está fabricado mediante una máquina de presión por fricción, que hace que caliente uniformemente.
2. Manejo sencillo, facilidad de limpieza.
3. La presión se puede ajustar, las diferentes presiones se utilizan para distintas funciones (ver la Fig. 7).



Descarga de presión

I Presión baja (60 Kpa)

II Presión alta (100 Kpa)



Fig.7

4. La tapa se puede mantener verticalmente (ver la fig. 8).

Nota :

BTenga cuidado de no dejar caer la tapa al suelo, para evitar lesiones en los pies.



Fig.8

MODO DE EMPLEO

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

1. Antes de usarla, asegúrese de que el orificio de la válvula de seguridad y el del conducto de salida de vapor no estén obstruidos. (Fig. 9 Observe si está obstruida la salida de vapor).



Fig.9

2. Cerrar la tapa.

Cierra la tapa siguiendo las instrucciones de la imagen de abajo (Fig. 10). (Cuando cierre la tapa, presione ligeramente hasta la posición que se muestra en la imagen de la derecha).

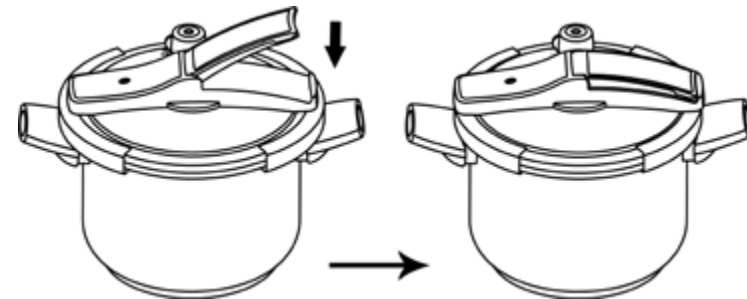


Fig.10

3. Ajustar la presión de trabajo.

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

4. Calentar.

Para que la temperatura aumente rápidamente, regule el fuego a intensidad alta hasta que se active la válvula de seguridad antiapertura. Tenga cuidado de no aplicar más calor del necesario. Es normal que salga un poco de vapor por la válvula de seguridad antiapertura después de calentar la olla durante un rato. No debería seguir saliendo vapor después de que se haya elevado la válvula antiapertura y la olla esté funcionando normalmente. Cuando suba la válvula limitadora de presión, salga vapor continuamente y se emita un «chirrido», baje el fuego al mínimo y, al mismo tiempo, manteniendo la salida de vapor a través de la válvula limitadora de presión, y comience a contar el tiempo de calentamiento (Consulte el apartado IX).

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

1). Vigile la olla mientras cocina.

2). 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. Apagar el fuego, dejar salir la presión y abrir la tapa.

Hay dos modos de apertura después de cocinar.

1). Dejar que se enfríe de forma natural. Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento, apague el fuego y espere un rato hasta que se reduzca la presión. Cuando baje el indicador, la cocción habrá finalizado. Mueva el mando del mango a la posición que se muestra en la imagen de la Fig. 11 y, a continuación, quite la tapa.

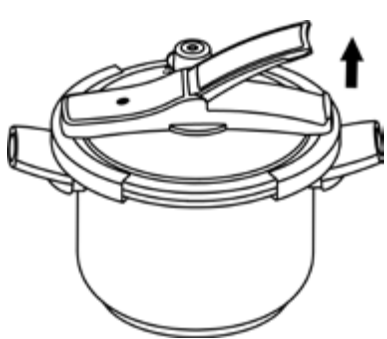


Fig.11



Fig.12

✘ No abra la tapa si no ha bajado el indicador.

✘ Si cocina alimentos viscosos, como papilla, agite la olla ligeramente antes de abrirla para reducir las salpicaduras.

✘ No utilice la placa frontal cuando use o mueva la olla a presión. Por seguridad, debe utilizarse el mango lateral (Fig. 12).

2). Enfriamiento rápido. A veces es necesario enfriar la olla deprisa. En ese caso, colóquela sobre una superficie plana y rocíela lentamente con agua fría, hasta que baje la válvula de seguridad (Fig. 13, la apertura de la tapa se realiza del mismo modo indicado arriba)

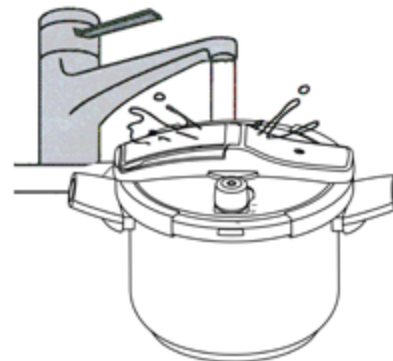




Fig.13

Precaución: evite que penetre agua dentro de la olla a través de la válvula de seguridad antiapertura y de la válvula de limitación de presión.

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
<p>Sale vapor por la parte inferior de la tapa.</p> 	<p>1. El aro de hermetización está sucio.</p> <p>2. El aro de hermetización es demasiado viejo.</p>	<p>1. Limpie el aro de hermetización, el borde de la olla y la tapa.</p> <p>2. Cambie el aro de hermetización.</p>
<p>La tapa no se puede fijar correctamente.</p>	<p>La tapa se ha deformado.</p>	<p>Cambie la tapa.</p>
<p>Sale vapor y líquido súbitamente por la válvula de seguridad.</p> 	<p>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.</p> <p>2. El aro de hermetización ha dejado de funcionar.</p>	<p>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.</p> <p>2. Cambie la válvula de seguridad antiapertura.</p>

Durante la cocción, el aro de hermetización es empujado súbitamente a través de la ventana de seguridad y sale vapor.



1. Se ha activado la función de seguridad del aro de hermetización. Es posible que otro dispositivo haya dejado de funcionar.
2. El aro de hermetización es viejo y ha dejado de funcionar.

1. Retire la olla del fuego. Cuando se haya enfriado, limpie todos los dispositivos de seguridad y compruébelos. Cambie los que ya no funcionen.
2. Cambie el aro de hermetización.

MANTENIMIENTO

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

* 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.

* 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).

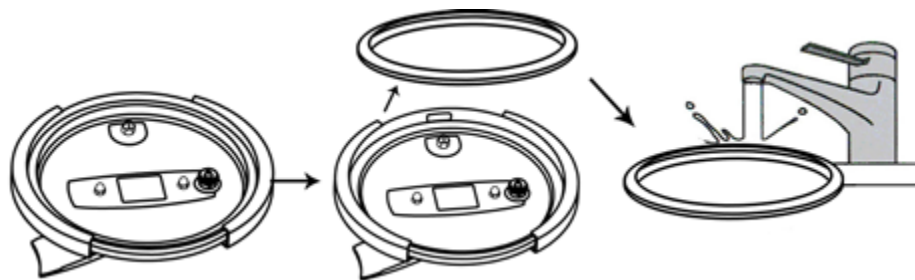


Fig.14

* Mantenimiento de la válvula de seguridad antiapertura y de la válvula limitadora de presión

Compruebe el conducto de salida de vapor y la válvula de seguridad antiapertura. Si están bloqueados: límpielos o utilice una aguja para desbloquearlos, y después lave el conducto y enjuáguelo con agua.

Procedimiento de desmontaje especial: (Fig. 15)

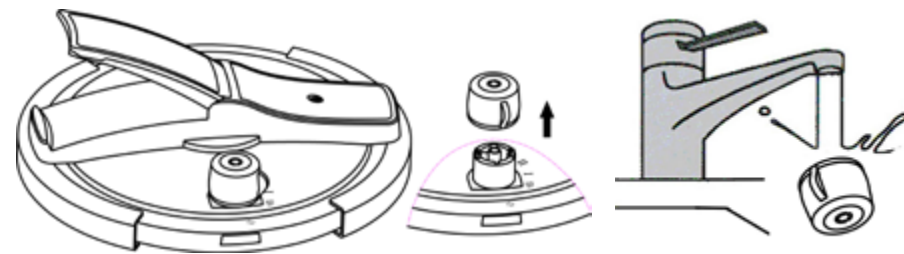


Fig.15

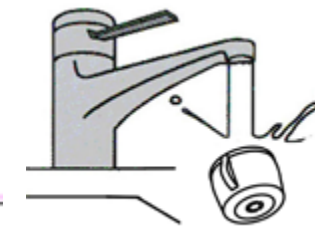


Fig.16

* La válvula de presión: saque la válvula de presión con la mano y límpiela como se muestra en la Fig. 16.

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.

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	<p>Compruebe si ha controlado correctamente el tiempo de cocción.</p> <p>Compruebe si la válvula de limitación de presión está colocada correctamente.</p> <p>Compruebe si la intensidad del fuego es demasiado alta o demasiado baja.</p> <p>Compruebe si la cantidad de agua y de caldo es correcta.</p> <p>Compruebe si la presión es normal. (Si sale o no vapor de la válvula de limitación de presión).</p>

¿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.

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	1/2	4-6	Muy hecho, buen aroma	
Papilla	1/3	10-15	Melosa	
Legumbres	1/2	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

Bergner Europe S.L. garantiza el electrodoméstico de la marca LEKUE por un periodo de 3 años, mientras se haga un uso normal y siguiendo las instrucciones de uso y cuidado que se le indican en este manual de instrucciones. Esta garantía no cubre los daños producidos por un uso inadecuado, forzado o la reparación realizada por personas no autorizadas del producto.

El producto que usted ha adquirido es solo para uso doméstico y no cubre su uso en establecimientos profesionales, abusos, uso negligente o no acorde a las instrucciones de uso proporcionados. En caso de que su producto resultase defectuoso en las condiciones indicadas durante el periodo de garantía, por favor, envíelo a portes pagados a la siguiente dirección: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L. analizará el producto y si es defectuoso, reparará el defecto de fábrica o bien se sustituirá por otro idéntico, o si no estuviese disponible, por uno similar.

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

Información para el usuario del producto sobre el servicio de atención al cliente:
customer service: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538. (Lunes a viernes de 8h a 17h).

Recuerde enviar previamente un email explicando lo que sucede, acompañando siempre una fotocopia del ticket de compra.



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 caramelar
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 cocínala durante unos 5-6 minutos.

Coloca los ramilletes de coliflor en tarteras aptas para el horno, vierte encima la bechamel de verduras y carne. Hornea a 220 grados durante 5 minutos.

Servir

Sirve bien caliente

Receta de Panaché de verduras**Ingredientes**

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

**Realización**

Pela y trocea las patatas y ponlas a cocer en la olla a presión con agua. Coloca en la cesta de vapor las judías limpias y cortadas en juliana. Sazona. Cierra la olla y deja que se cocine a fuego moderado durante 4 minutos. Reserva las judías al calor y tritura bien fino las patatas.

Corta en dados gruesos el calabacín y la calabaza. Unta 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, cúbreles 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 cocinarlas.

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. Péalas 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 gratínalos durante 3 minutos.

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

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

**Realización**

Corta la costilla en trozos y colócalos en la olla a presión. Agrega una rama de romero, cubre con agua 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. Manténlas calientes dentro del horno con el calor residual.

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

Servir

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

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.

CATALOGUE

The structure drawing and the model of products-----	13
Attention points of operation -----	13
Safety of products -----	15
Special characters -----	15
How to use -----	16
Trouble shooting -----	17
Maintenance -----	18
Questions and answers -----	20
Steps and times for cooking -----	21



Customer service: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538

This series products are designed and made on basis of the standard of Europe EN 12778.

THE STRUCTURE DRAWING AND THE MODEL OF PRODUCTS

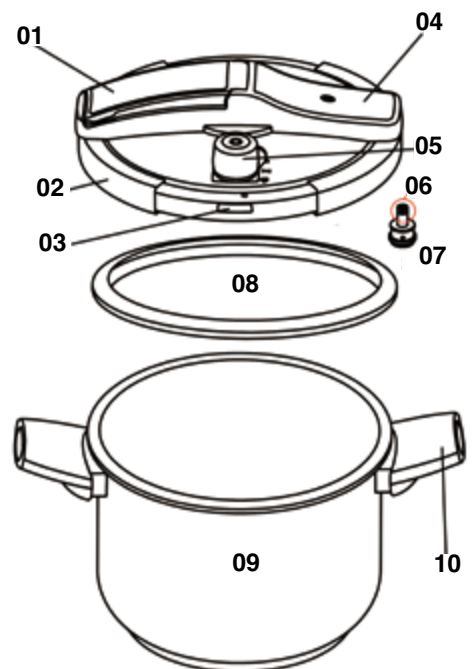


Fig.1

01. Switch handle 02. Clamp 03. Safety window 04. Face plate 05. Pressure limiting valve
06. Open-preventing pole 07. Safety valve 08. Sealing ring 09. Body 10. Lower handle

Specifications of DSAKseries stainless steel pressure cooker	
Model	LEK-0038
Caliber	Φ22cm
Capacity	6 L
Working pressure	I 60Kpa II 100Kpa

ATTENTION POINTS OF OPERATION

1. Use only after read and understand 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. Must not put the cooker in stoves.
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 for 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 badly.
9. Less than 2/3 of the cooker's capacity for cooking food. Less than 1/2 of the cooker's capacity for cooking expansive food such as rice or dry vegetable, etc. (Fig 2, Fig 3).

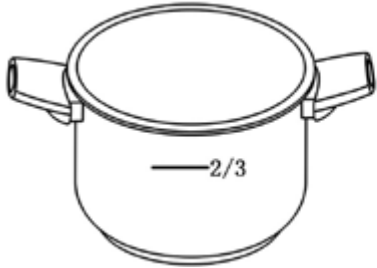


Fig.2

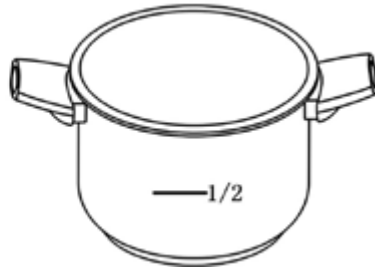


Fig.3

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.
18. Under the pressure limit, the boiling point of the liquid is below 120°C. A lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure reducing fast.
19. Keep the pressure-limiting valve, sealing ring, opening button, lid and cooker body clean and out of nastiness and greasiness before and after using.
20. 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. 4). The pressure cooker is applicable to electric oven, electromagnetism oven, gas oven etc. with below 1.5kw.
21. Don't point the safety window to the user or to the area where person often walk about.
22. If steam sprays out from safety valve or the sealing ring is squeezed out from the safety window, the power shall be shut off immediately. The problem must be found out and solved before using again.
23. Be very careful when you moving the cooker with pressure, carry it horizontally and lay down gently. Don't bump.



Fig.4

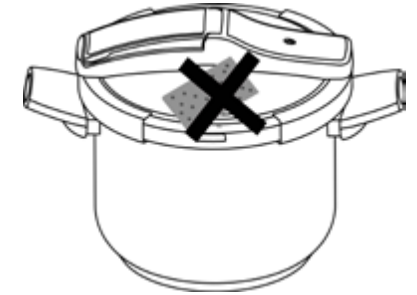


Fig.5

24. Don't open the cooker when there is pressure inside. Don't cook when the lid is not closed well.
25. 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.
26. It is prohibited to put anything on the pressure-limiting valve (Fig. 5).

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.

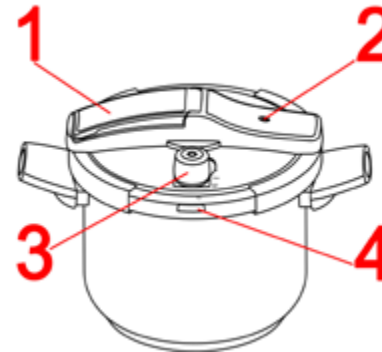



Fig.6

1. Switch handle: when the open-preventing valve lowers, use the switch handle to open the lid.
2. Safely 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-limiting valve: if pressure inside is up to a regular working range, the pressure-limiting valve will release extra steam.
4. Sealing ring/Safety window: when the pressure-limiting valve and the safety valve are invalid, the sealing ring will be squeezed out from safety window to ensure using safely.

SPECIAL CHARACTERS

1. The sandwich-bottom of the cooker is made by friction pressure machine, which makes it heating evenly.
2. Simplicity of operation, easy for cleaning.
3. The pressure can be adjusted, different pressure will be different funtion (see Fig. 7).

 Pressure released

I Lower pressure (60 Kpa)

II High pressure (100 Kpa)

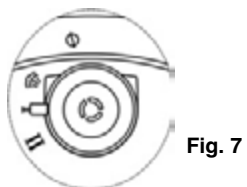


Fig. 7



Fig. 8

4. Lid can be stand on vertically(See Fig 8).

Notice :

Be careful not to let the lid fall on the ground, Avoid hurt foot.

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 hole of both safety valve and steam-releasing pipe is unobstructed.

(Fig.9) Observe the steam-releasing is obstructed or not.



Fig.9

2. Closing the lid.

Closing the lid as per the instruction of below picture (Fig.10)(when closing the lid, press slightly till to the position as right picture shows).

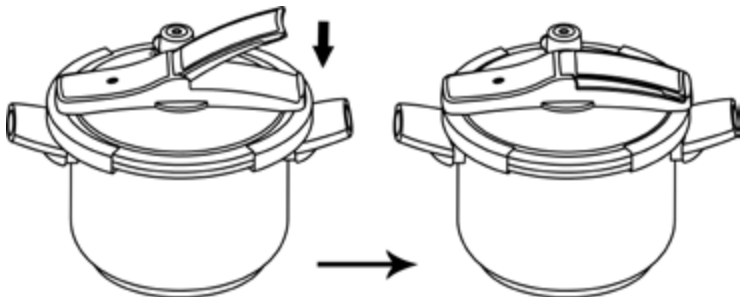


Fig.10

3. Adjusting working pressure.

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

4. Heating

In order to raise the temperature quickly, heat 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 safety 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.

1). Stand by and watch while cooking.

2). 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 ways of opening 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. When the indicator fell down, the cooking is over. Turn the knob to the position as per picture of Fig.11, then take off the lid.



Fig.11



Fig.12

※Don't open the lid if the indicator doesn't fall down.

※When cook pasty state food such as porridge, shake the cooker slightly before open to reduce the bleb.

※Please do not use faceplate when you use or move the pressure cooker. The side handle must be used in terms of safety. (Fig 12)

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.

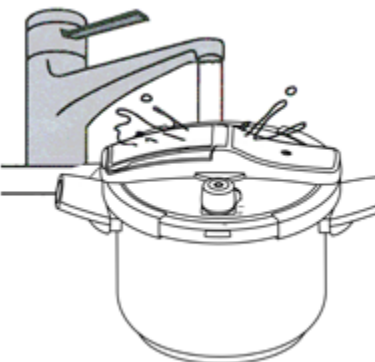





Fig.13

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. 2. Sealing ring is too old	1. Clean the sealing ring, cooker mouth and lid. 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. 2. The safety valve has lost its function.	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. Change safely open-preventing valve.
When cooking, the sealing ring is suddenly forced out from the safety window and steam drain out. 	1. The safety function of the sealing ring is working. Maybe other device has lost its function. 2. The sealing ring is aged and has lost its function.	1. Take the cooker away from the fire. After it is cool, clean and check all the safety devices. Change the ones which have lost its functions. 2. Change the sealing ring.

MAINTENANCE

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

※ 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.

※ 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).

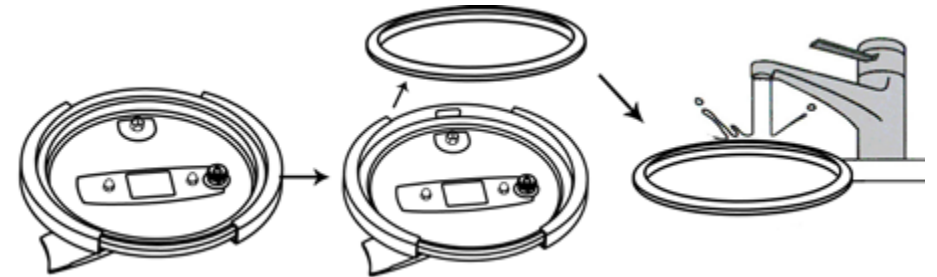


Fig.14

※ Maintenance of the safely open-preventing valve, the pressure-limiting valve

Check the steam-releasing pipe and the safety open-preventing valve. If it is blocked; Clear away or the dredging needle, then wash and rinse the pipe with water. Special dismantling as follows: (Fig.15)

- ※ The pressure valve: take out the pressure valve by hand and cleaning as Fig.16

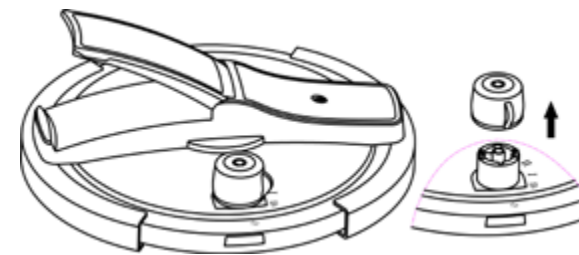


Fig.15

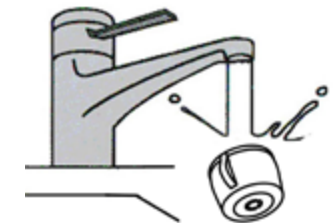


Fig.16

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 maintainance of pressure cooker must be made by specialized person.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q	A
How to cook good meals and dishes?	<p>Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve.</p> <p>Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve.</p> <p>Let the pressure inside the cooker reduce naturally.</p> <p>Too strong fire will make water over-evaporate and cause burnt to the food inside the cooker.</p>
Cannot do cooking well?	<p>Check if the cooking time is controlled properly or not.</p> <p>Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not.</p> <p>Check if the heating fire is too strong or too weak.</p> <p>Check if the volume of water and soup is proper or not.</p> <p>Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not).</p>
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.	<p>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.</p> <p>When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.</p>
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.

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	1/2	4-6	Well cooked, good smell	
Porridge	1/3	10-15	Mushy	
Legume	1/2	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

BERGNER Europe S.L. guarantees LEKUE appliance for a period of 3 years, provided it is used as per the instructions on use hereby attached.

The product you acquire is intended to be used only in standard home, thus guarantee does not include use in professional establishments, bad use, or abnormal wear not according to the care tips provided. If you find your product defective during the guarantee period, may the owner send the product, with the postage paid to: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L will then examine the product, and if it is found to be defective, BERGNER will replace the product for a new one, or, a similar product if it is no longer available.

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

Information for the user of the product about the customer service:
the customer service: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538. (Monday to Friday from 8h to 17h).
Remember to send an email beforehand explaining what is happening, always enclosing a photocopy of the purchase receipt.

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.

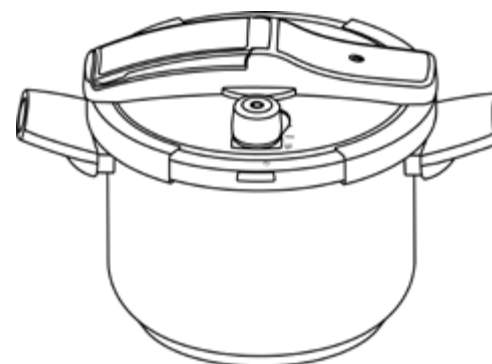
We add 2 fingers height of water into the pot and then we add the pan and put on the fire and wait for the valve on the pot to go up one level then turn off heat and leave until the valve is off again.

Serve.

Unmould, leave to cool down and then serve.

INDICE

Schemi e specifiche del prodotto-----	24
Avvertenze importanti -----	24
Sicurezza del prodotto -----	26
Caratteristiche speciali -----	27
Istruzioni per l'uso -----	27
Risoluzione dei problemi -----	28
Manutenzione -----	30
Domande e risposte -----	31
Fasi e tempi di cottura -----	32



Servizio clienti: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538

Questa serie di prodotti è progettata e fabbricata conformemente allo standard europeo EN 12778.

SCHEMI E SPECIFICHE DEL PRODOTTO

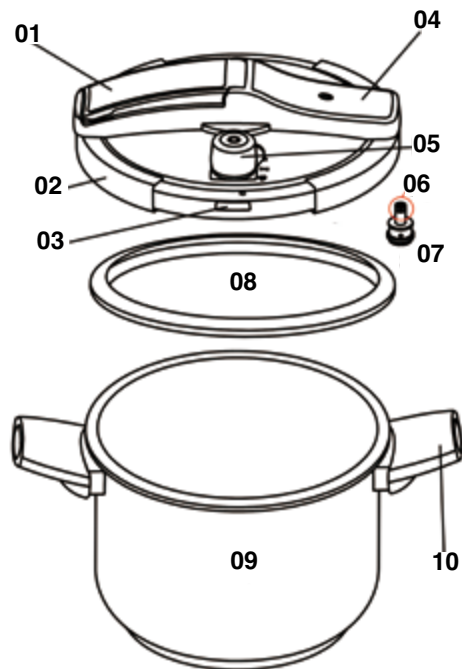


Fig.1

01. Maniglia di chiusura 02. Morsetto 03. Finestrella di sicurezza 04. Piastra frontale
05. Valvola di limitazione della pressione 06. Dispositivo anti-apertura 07. Valvola di sicurezza 08.
Anello di tenuta 09. Corpo principale 10. Impugnatura inferiore

Specifiche delle pentole a pressione in acciaio inossidabile serie DSAK	
Modello	LEK-0038
Diametro	Φ 22 cm
Capacità	6 L
Pressione di funzionamento.	I 60 Kpa II 100 Kpa

AVVERTENZE IMPORTANTI

1. Utilizzare solo dopo avere letto attentamente tutte le istruzioni.
2. L'utente è il solo responsabile per eventuali incidenti dovuti al mancato rispetto delle presenti istruzioni.

È necessario sorvegliare la pentola a pressione durante l'uso, regolare la fiamma quando inizia l'attività della valvola di limitazione della pressione e tenere la pressione per un certo tempo entro il limite previsto.

3. Non mettere la pentola nel forno.
4. Fare attenzione quando si sposta la pentola sotto pressione. Non toccare la superficie in metallo, ma afferrarla per le impugnature, utilizzando delle protezioni se necessario.
5. Utilizzare la pentola a pressione solo per gli scopi descritti in questo manuale.
6. Poiché questa pentola è utilizzata per cuocere alimenti sotto pressione, il suo uso improprio può causare ustioni. Chiudere correttamente la pentola prima dell'uso. (Vedere il manuale dell'utente)
7. Non forzare per aprire la pentola. Aprirla solo dopo avere rilasciato la pressione. (Vedere il manuale dell'utente)
8. Non riscaldarla quando è vuota, altrimenti subirebbe gravi danni.
9. Riempire la pentola solo fino a 2/3 della sua capacità. In caso di alimenti che tendono ad aumentare di volume, come riso, verdure, ecc., riempire la pentola solo fino a 1/2 della capacità. (Fig.2, Fig.3)

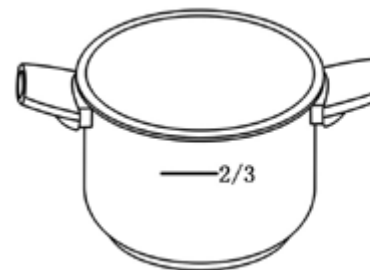


Fig.2

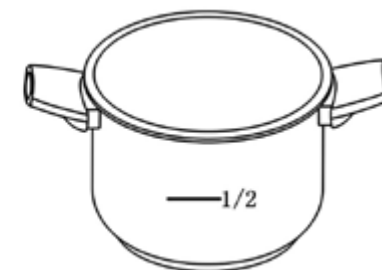


Fig.3

10. Scegliere il fornello secondo le istruzioni.
11. Gli alimenti con la pelle (ad esempio lingua di manzo) tendono a gonfiarsi dopo la cottura a causa della pressione. Non forarli per evitare il rischio di ustioni.
12. Quando si cuociono alimenti morbidi, scuotere leggermente la pentola prima di aprirla per evitare la fuoriuscita degli alimenti.
13. Prima dell'uso, controllare che la valvola della pressione non sia bloccata (vedere il manuale dell'utente).
14. Non friggere alimenti sotto pressione.
15. Rispettare le istruzioni di manutenzione fornite nel manuale. Non manomettere il sistema di sicurezza.
16. Utilizzare solo parti di ricambio originali fornite dal costruttore. Utilizzare il corpo e il coperchio come indicato nelle istruzioni.
17. Conservare questo manuale per futuro riferimento.
18. Sotto al limite di pressione, il punto di bollitura del liquido è inferiore a 120 °C. Si raccomanda di fare attenzione perché durante la bollitura, in particolare quando la pressione cala rapidamente, dalla pentola potrebbe fuoriuscire molto vapore e liquido.
19. Prima e dopo l'uso, si raccomanda di tenere puliti e privi di impurità e untuosità la valvola di limitazione della pressione, l'anello di tenuta, il pulsante di apertura, il coperchio e il corpo della pentola.
20. La pentola a pressione deve essere utilizzata su un fornello di dimensioni appropriate. Non mettere la pentola a pressione su un fornello elettrico la cui piastra abbia un diametro maggiore del fondo della pentola. Se si cucina su un fornello a gas, la fiamma non deve raggiungere la parete della pentola (Fig. 4). La pentola a pressione può essere utilizzata su fornelli elettrici, fornelli elettromagnetici, fornelli a gas ecc. con potenza inferiore a 1,5 kW.
21. Non rivolgere la finestrella di sicurezza verso l'utente o le aree in cui transitano le persone.

22. Se dalla valvola di sicurezza fuoriesce del vapore oppure l'anello di tenuta viene spinto verso l'esterno dalla finestrina di sicurezza, spegnere immediatamente il fornello. Determinare il problema e risolverlo prima di utilizzare nuovamente la pentola.
23. Fare molta attenzione quando si sposta la pentola a pressione, trasportarla orizzontalmente e adagiarla delicatamente. Non darle dei colpi.



Fig.4



Fig.5

24. Non aprire la pentola quando c'è pressione all'interno. Non utilizzarla per cuocere se il coperchio non è chiuso bene.
25. Non lasciare per lungo tempo sale, salsa di soia, alcali, zucchero, aceto o acqua vaporizzata all'interno della pentola. Pulire e asciugare la pentola dopo ogni utilizzo.
26. Non mettere mai nulla sopra la valvola di limitazione della pressione. (Fig. 5).

SICUREZZA DEL PRODOTTO

※ Questo prodotto è progettato e fabbricato per garantire la massima sicurezza (Fig. 6).

- Il dispositivo anti-apertura assicura che il coperchio sia chiuso correttamente e in tutta sicurezza.
- Il dispositivo di rilascio della pressione a tre livelli garantisce la sicurezza d'uso della pentola.

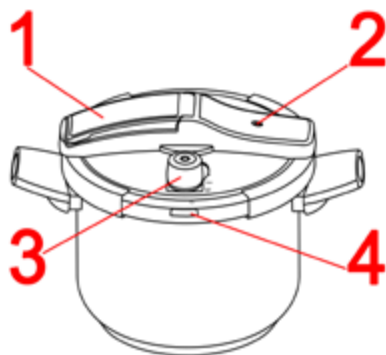


Fig.6

1. Maniglia di chiusura: quando la valvola anti-apertura si abbassa, utilizzare la maniglia di chiusura per aprire il coperchio.
2. Dispositivo di sicurezza anti-apertura: si alza quando la pressione raggiunge 4 Kpa. Assicura il rilascio del vapore fino alla pressione di sicurezza quando il foro di uscita del vapore è ostruito.
3. Valvola di limitazione della pressione: se la pressione interna supera la normale gamma di lavoro, la valvola di limitazione della pressione lascia fuoriuscire il vapore in eccesso.
4. Anello di tenuta/finestrina di sicurezza: Se la valvola di limitazione della pressione e la valvola di

sicurezza non si attivano, il vapore schizza fuori dalla finestrella di sicurezza, che garantisce un'ulteriore sicurezza.

CARATTERISTICHE SPECIALI

1. Il fondo a sandwich della pentola è realizzato da una macchina a pressione per attrito, in modo da riscaldarsi in modo uniforme.
2. Semplicità di utilizzo, facilità di pulizia.
3. La pressione è regolabile in base alla funzione desiderata (Fig. 7).



Pressione rilasciata

I Bassa pressione (60 Kpa)

II Alta pressione (100 Kpa)



Fig.7

4. Il coperchio può essere posizionato in verticale (Fig. 8).



Fig.8

Avviso:

Prestare attenzione per evitare che il coperchio cada per terra, con il rischio di lesioni ai piedi.

ISTRUZIONI PER L'USO

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

1. Prima dell'uso, assicurarsi che il foro della valvola di sicurezza e quello di rilascio del vapore non siano ostruiti. (Fig. 9 Controllare che il foro di rilascio del vapore non sia ostruito).



Fig.9

2. Chiusura del coperchio.

Per chiudere il coperchio vedere le istruzioni nell'immagine seguente (Fig. 10) (premere leggermente inclinandolo fino alla posizione mostrata nell'immagine a destra).

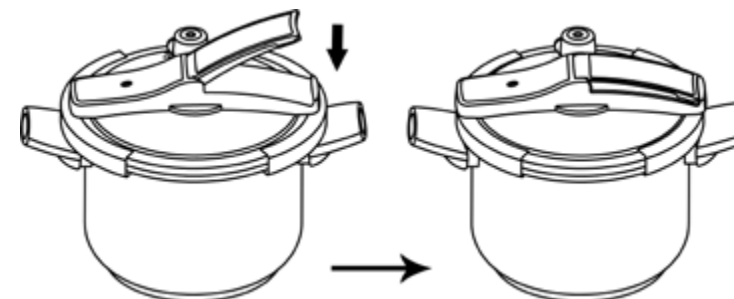


Fig.10

3. Regolare la pressione di funzionamento.
Chiudere il coperchio secondo le istruzioni (vedere la sezione IX).

4. Riscaldare

Per alzare rapidamente la temperatura, tenere alta la fiamma finché la valvola di sicurezza anti-apertura inizia ad agire. Fare attenzione a non usare una fiamma più alta del necessario. È normale che un po' di vapore fuoriesca dalla valvola di sicurezza anti-apertura dopo avere scaldato la pentola per un certo tempo. Se la pentola funziona normalmente, dopo che la valvola anti-apertura si alza non dovrebbe più uscire vapore. Quando la valvola di limitazione della pressione si solleva e il vapore esce continuamente ed emette un "sibilo", la fiamma deve essere ridotta al minimo. Allo stesso tempo mantenere la valvola di limitazione della pressione in stato di rilascio e iniziare a misurare il tempo di cottura. (Come per il capitolo IX)

Attenzione! il tempo di cottura inizia da quando la valvola di limitazione della pressione inizia a funzionare e termina quando si spegne il fuoco.

1. Sorvegliare sempre la pentola a pressione durante la cottura.

2. Non toccare la superficie in metallo della pentola con le mani o il corpo. Maneggiare con attenzione la pentola e usare i manici per evitare di ustionarsi.

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

Ci sono due modi di apertura dopo la cottura.

1). Raffreddamento naturale. Allo scadere del tempo di cottura, spegnere il fuoco e aspettare che la pressione si riduca. Quando l'indicatore scende, la cottura è terminata. Girare la manopola nella posizione indicata nella Fig. 11, quindi togliere il coperchio.

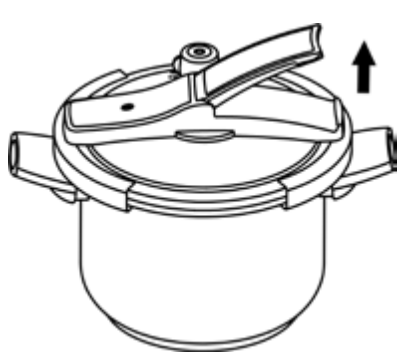


Fig.11



Fig.12

✘Non aprire il coperchio finché l'indicatore non scende.

✘Quando si cucinano alimenti pastosi come il porridge, scuotere leggermente la pentola prima di aprirla per ridurre il bollire.

✘Non usare il coperchio per sollevare o spostare la pentola a pressione. Per motivi di sicurezza, usare l'impugnatura laterale (Fig. 12).

2). Raffreddamento rapido. Se è necessario raffreddare rapidamente la pentola, metterla su una superficie piana e risciacquarla lentamente con acqua fredda finché la valvola di sicurezza si abbassa (Fig. 13, l'apertura del coperchio è la stessa di prima).

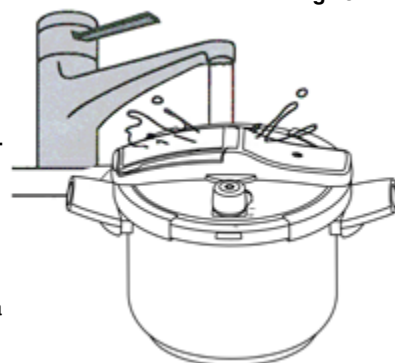





Fig.13

Attenzione! Non fare entrare acqua nella pentola attraverso la valvola di sicurezza anti-apertura e la valvola di limitazione della pressione.

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
Del vapore esce da sotto il coperchio 	1. L'anello di tenuta è sporco. 2. L'anello di tenuta è troppo vecchio	1. Pulire l'anello di tenuta, l'orlo della pentola e il coperchio. 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 	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. 2. La valvola di sicurezza non funziona più.	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. Sostituire la valvola di sicurezza anti-apertura.
Durante la cottura l'anello di tenuta viene improvvisamente espulso dalla finestrella di sicurezza e il vapore fuoriesce. 	1. La funzione di sicurezza dell'anello di tenuta si è attivata. Forse altri dispositivi di sicurezza non funzionano più. 2. L'anello di tenuta è vecchio ed ha perso funzionalità.	1. Togliere la pentola dal fuoco. Dopo che si è raffreddata, pulire e controllare tutti i dispositivi di sicurezza. Sostituire quelli che non funzionano più correttamente. 2. Sostituire l'anello di tenuta.

MANUTENZIONE

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

✳️ Manutenzione della pentola completa.

- Eliminare la sporcizia.
- Asciugare bene la pentola.
- Non graffiare la superficie della pentola con materiali duri come metallo, per evitare abrasione.
- Non toccare la pentola con altri tipi di metallo, per evitare la corrosione elettrochimica.
- Non lasciare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi.

✳️ Manutenzione dell'anello di tenuta (Fig. 14)

- Rimuovere l'anello di tenuta dal coperchio. Pulire lo sporco dall'anello e dal coperchio con acqua calda o con un detergente per stoviglie.
- Eliminare l'acqua e asciugare bene l'anello di tenuta.
- Rimettere l'anello di tenuta sul coperchio. Quando la pentola non è in uso, evitare che l'anello di tenuta venga schiacciato (Separarlo dal coperchio e dal corpo della pentola).

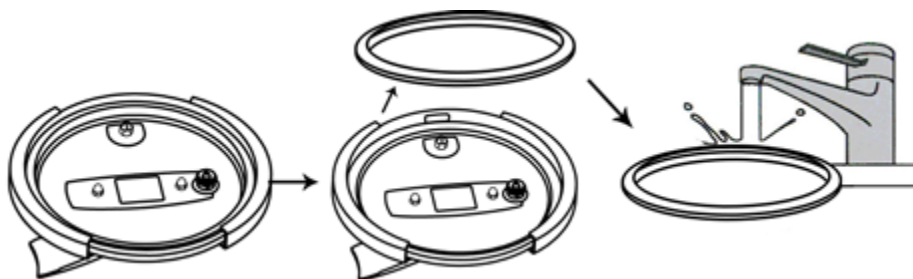


Fig.14

✳️ Manutenzione della valvola di sicurezza anti-apertura e della valvola di limitazione della pressione.

Controllare il tubo di rilascio pressione e la valvola di sicurezza anti-apertura. In caso di ostruzione, usare un ago per pulire il passaggio, quindi lavare e sciacquare il tubo con acqua.

Operazioni di smontaggio speciali (Fig.15)

✳️ Valvola di pressione: estrarre manualmente la valvola di pressione e pulirla come indicato in Fig. 16

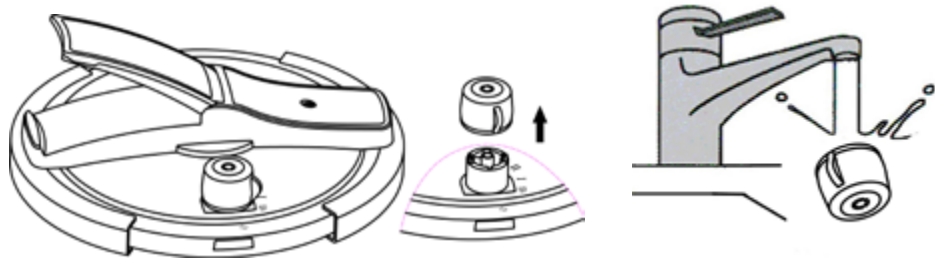


Fig.15

Fig.16

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.

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. Controllare che la pressione sia normale. (Se dalla valvola di limitazione della pressione esce del vapore oppure no.)
Qual è il tempo di cottura corretto?	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.

FASI 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	1/2	4-6	Ben cotto, buon odore	

Porridge	1/3	10-15	Pastoso	
Verdure	1/2	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 DEL PRODOTTO

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

Il prodotto che acquisti è destinato al solo uso domestico, quindi la garanzia non copre l'uso del prodotto in stabilimenti professionali, un uso improprio o un'usura anormale non conforme ai suggerimenti per la cura forniti. Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, puoi inviare il prodotto e la prova di acquisto a: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna. Bergner Europe S.L. esaminerà quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto simile in caso non fosse più disponibile.

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

Informazioni per l'utente del prodotto sul servizio clienti: Servizio clienti: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538. (dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 17). Ricordarsi di inviare preventivamente un'e-mail per spiegare cosa sta succedendo, allegando sempre una fotocopia della ricevuta d'acquisto.

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

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

**Preparazione**

Inserire il pollo nella pentola a pressione con acqua, sale, porro, cipollotto e carota. Chiudere il coperchio e cuocere per 20-25 minuti. Quando il pollo è tenero, rimuovere le ossa e la pelle e sminuzzarlo. Far bollire le uova in un pentolino con acqua e sale per 10 minuti.

Tagliare la cipolla e farla soffriggere in una padella con olio a fuoco medio. Aggiungere la farina e mescolare con una frusta finché non diventa dorata. Aggiungere 1/2 litro di latte, mescolare e aggiungere la stessa quantità di brodo, continuando a mescolare. Lavorare l'impasto a fuoco basso. Cospargere con noce moscata grattugiata. Unire la besciamella, le uova tagliate a pezzetti e il pollo. Mescolare e cuocere a fuoco basso per 20-25 minuti. Versare l'impasto in un recipiente e lasciare che si raffreddi.

Quando l'impasto è freddo, tagliarlo e modellarlo a forma di crocchette e passarle nella farina, poi nelle uova e infine nel pan grattato, quindi friggerle in una padella con olio caldo.

Quando sono pronte, deporle su un piatto ricoperto di carta assorbente per drenare l'olio in eccesso.

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

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

**Preparazione**

Versare le uova in un frullatore e mescolarle fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso di volume doppio rispetto al volume iniziale. Mescolare le uova con zucchero e olio, quindi aggiungere la farina alternandola con il latte fino a ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Aggiungere l'estratto di vaniglia. Versare la miscela in uno stampo per torte Bonio imburato. 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. Sbuciarle e metterle da parte. Versare abbondante acqua in una padella larga. Portare a ebollizione e aggiungere i fogli di pasta per cannelloni. Cuocere per 10-12 minuti. Scolare, lasciare raffreddare e disporli su un panno pulito. Tagliare finemente l'aglio e la cipolla e farli soffriggere. Tagliare i funghi e incorporarli. Saltare brevemente. Condire.

Aggiungere le castagne tagliate a pezzi. Mescolare e mettere da parte. Per la besciamella, versare del burro fuso in una padella, aggiungere la farina, condire e fare saltare la miscela. Versare il latte gradualmente e cuocere per circa 5-6 minuti. Prendere metà della besciamella e riempire i cannelloni. Coprirli con la besciamella rimanente, cospargere i formaggio e gratinare per 3 minuti.

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

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

**Preparazione**

Tagliare le costolette a pezzi e versarli nella pentola a pressione. Aggiungere un ramoscello di rosmarino, coprire con acqua e condire. Chiudere il coperchio e cuocere per 10-12 minuti dalla fuoriuscita del vapore. Estrarle e disporle su un foglio di carta da forno. Metterle da parte. Versare in un tritattutto gli spicchi d'aglio, pelati e tagliati, 4 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di aceto, paprika, le foglie del secondo ramoscello di rosmarino e sale. Tritare la miscela. Salare e pepare la carne e spennellarla con la salsa. Cuocere in forno a 190 gradi per 20 minuti. A metà cottura, rigirare le costolette e cospargerle con la salsa rimanente. Tenere in caldo nel forno con il calore residuo. Pelare 2 pomodori, tagliarli a pezzi irregolari e versarli in un recipiente, tagliare la cipolla a 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 cucchiaino di aroma di vaniglia 50 g di burro

**Preparazione**

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

Servire.

CATALOGUE

Schéma et description du produit	-----35
Consignes de sécurité	----- 35
Sécurité du produit	-----37
Caractéristiques spéciales	-----38
Utilisation	-----38
Guide de dépannage	----- 40
Entretien	-----41
Questions et réponses	-----42
Étapes et temps de cuisson	-----43



Service clientèle: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538

Les produits de cette série sont conçus et fabriqués sur la base de la norme européenne EN 12778.

SCHÉMA ET DESCRIPTION DU PRODUIT

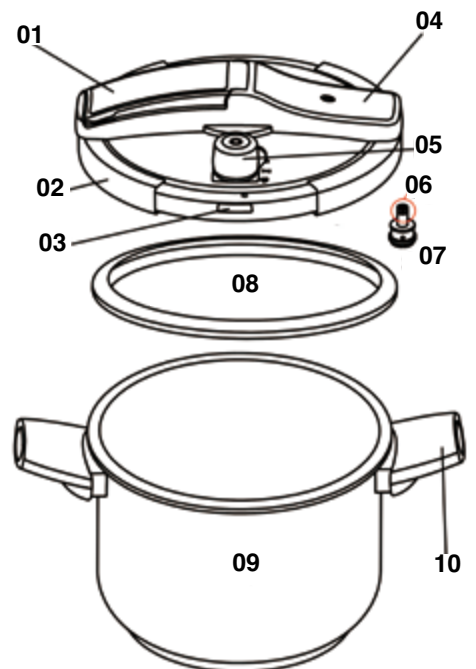


Schéma.1

01. Poignée de verrouillage 02. Élément de serrage 03. Fenêtre de sécurité- 04. Plaque frontale
05. Soupape de régulation de la pression 06. Axe de sécurité anti-ouverture 07. Soupape de sécurité 08. Joint d'étanchéité 09.Boîtier 10 Poignée inférieure

Spécifications de l'autocuiseur en acier inoxydable de la série DSAK	
Modèle	LEK-0038
Calibre	Φ22 cm
Capacité	6 L
Pression de fonctionnement	I 60 Kpa II 100 Kpa

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Utilisez ce produit uniquement après avoir complètement lu et compris ce manuel.
2. L'utilisateur doit prendre sa responsabilité lorsqu'un accident se produit en raison de l'opération non conforme au manuel.

Une personne doit surveiller le produit lors de l'utilisation, en ajustant le feu à temps après la libération de la soupape de régulation de pression et en maintenant la pression sous la

limite pendant un certain temps.

3. L'autocuiseur ne doit pas être mis dans un four.
4. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression. Ne touchez pas la surface du métal, utilisez la poignée et prenez une protection si nécessaire.
5. L'autocuiseur peut uniquement être utilisé conformément au manuel et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
6. Parce que l'autocuiseur cuit des aliments sous pression, cela peut entraîner des brûlures s'il n'est pas utilisé correctement. Fermez correctement l'autocuiseur avant de l'utiliser. (Voir le manuel d'utilisation)
7. Ne tentez pas de forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Assurez-vous de l'ouvrir après avoir relâché la pression. (Voir le manuel d'utilisation)
8. Ne chauffez pas l'autocuiseur à vide, cela endommagerait gravement l'appareil.
9. Remplissez l'autocuiseur d'aliments à moins des 2/3 de sa contenance. Remplissez l'autocuiseur à moins de la moitié de sa contenance pour cuire des aliments qui gagnent en volume pendant la cuisson, tels que du riz ou des légumes secs, etc. (Schéma.2, Schéma.3)

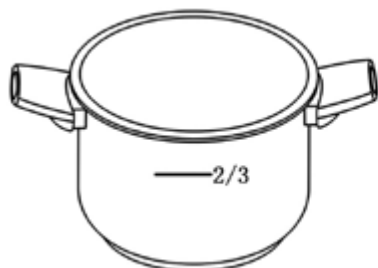


Schéma.2



Schéma.3

10. Sélectionnez correctement le réglage selon les instructions.
11. Les aliments qui se cuisent avec leur peau (comme la langue de bœuf), se dilatent durant la cuisson à cause de la pression. Ne piquez pas ces aliments pour éviter toute brûlure.
12. Pour la cuisson des aliments mous, secouez légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter toute projection des aliments.
13. Vérifiez si la soupape de régulation de la pression est bloquée avant l'utilisation ; voir le manuel d'utilisation.
14. Ne faites pas frire des aliments sous la pression.
15. Respectez les consignes d'entretien spécifiées dans le manuel. Ne modifiez aucun système de sécurité par vous-même.
16. Utilisez uniquement des pièces de rechange correspondantes fournies par le fabricant ; exceptionnellement, utilisez le boîtier et le couvercle conformément aux instructions du fabricant.
17. Veuillez conserver correctement ce manuel.
18. Sous la limite de pression, le point d'ébullition du liquide est inférieur à 120 °C. Une grande quantité de vapeur et de liquide de cuisson s'échappent lors de l'ébullition et surtout lorsque la pression diminue rapidement.
19. Veillez à ce que la soupape de régulation de la pression, le joint d'étanchéité, le bouton d'ouverture, le couvercle et le boîtier de l'autocuiseur soient propres et sans résidus ni graisse avant et après l'utilisation.
20. L'autocuiseur doit être utilisé sur une plaque chauffante stable. Ne placez pas l'autocuiseur sur une plaque électrique dont le diamètre est supérieur à celui du fond de l'autocuiseur. Lorsque vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, le feu ne doit pas atteindre la paroi de

l'autocuiseur (Schéma. 4). L'autocuiseur est applicable aux fours électriques, aux fours électromagnétiques, aux fours à gaz, etc. de moins de 1,5 kW.

21. Ne dirigez pas la fenêtre de sécurité vers l'utilisateur ou vers une zone de passage.
22. Si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité ou si le joint d'étanchéité ressort par la fenêtre de sécurité, l'appareil doit être immédiatement mis hors tension. Le problème doit être découvert et résolu avant de réutiliser l'appareil.
23. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression, portez-le horizontalement et déposez-le doucement. Ne le cognez pas.



Schéma.4

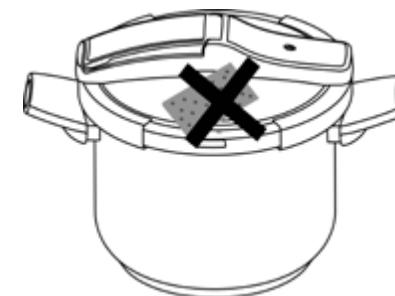


Schéma.5

24. N'ouvrez pas l'autocuiseur lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur. Ne cuisinez pas si le couvercle n'est pas bien fermé.
25. Ne conservez pas de sel, de sauce soja, d'alcali, de sucre, de vinaigre ou d'eau de vapeur à l'intérieur de l'appareil pendant une longue période. Nettoyez-le et séchez-le après chaque utilisation.
26. Il est interdit de mettre quoi que ce soit sur la soupape de régulation de la pression (Schéma. 5).

SÉCURITÉ DU PRODUIT

- * Pour que vous vous sentiez à l'aise en utilisant nos produits, nous avons conçu de multiples dispositifs de sécurité dont sont équipés nos produits (Schéma. 6).
- La valve de sécurité anti-ouverture est un dispositif qui empêche l'ouverture du couvercle et permet de s'assurer qu'il est correctement fermé en toute sécurité.
- Le dispositif de libération de la pression à trois niveaux garantit une utilisation sans danger.

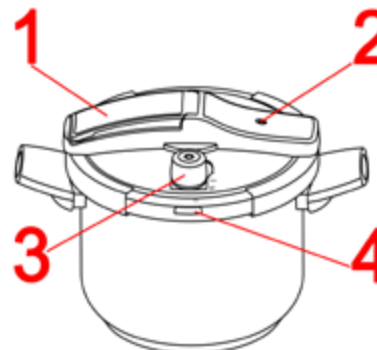


Schéma. 6

1. Poignée de verrouillage : lorsque la valve de sécurité anti-ouverture s'abaisse, utilisez la poignée de verrouillage pour ouvrir le couvercle.
2. Soupape de sécurité anti-ouverture : elle se lève lorsque la pression atteint 4 Kpa. Assurez-vous que la vapeur s'échappe d'ici lorsque l'orifice de libération de la vapeur se bloque.
3. Soupape de régulation de la pression : Si la pression à l'intérieur est supérieure à la plage de fonctionnement normale, la soupape de régulation de la pression libère la vapeur supplémentaire.
4. Joint d'étanchéité/Fenêtre de sécurité : Lorsque la soupape de régulation de la pression et la soupape de sécurité anti-ouverture ne fonctionnent pas correctement, le joint d'étanchéité est expulsé via la fenêtre de sécurité pour garantir une utilisation sûre.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

1. Le fond en sandwich de l'autocuiseur est fabriqué par une machine à pression à friction, ce qui permet de chauffer uniformément.
2. Cet appareil est simple à utiliser et facile à nettoyer.
3. La pression peut être ajustée, une pression différente aura une fonction différente (voir le schéma. 7).

 Pression relâchée

I Basse pression(60 Kpa)

II Haute pression (100 Kpa)



Schéma.7



Schéma. 8

4. Le couvercle peut être posé verticalement (voir le schéma 8).

Remarquer:

Veillez à ce que le couvercle ne tombe pas sur le sol, afin d'éviter de vous blesser le pied.

UTILISATION

* Veuillez nettoyer l'autocuiseur en y ajoutant de l'eau et en la chauffant pendant une demi-heure avant la première utilisation, afin d'éliminer les mauvaises odeurs.

1. Avant d'utiliser l'autocuiseur, assurez-vous que l'orifice de la soupape de sécurité et du tuyau de libération de la vapeur ne sont pas obstrués. (Schéma.9 - Observez si l'orifice de libération de la vapeur est obstrué ou non).



Schéma. 9

2. Fermeture du couvercle

Fermez le couvercle en respectant les instructions du schéma ci-dessous (Schéma.10). (Lorsque vous fermez le couvercle, appuyez légèrement dessus jusqu'à ce qu'il se trouve dans la position indiquée sur le schéma de droite).

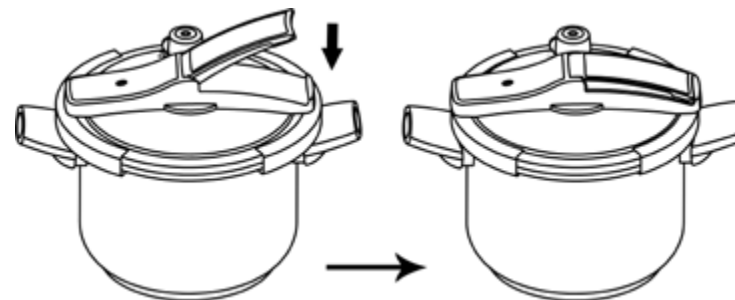


Schéma.10

3. Réglage de la pression de fonctionnement
Fermez le couvercle, et référez-vous à la section IX.
4. Chauffage

Afin d'augmenter rapidement la température, chauffez à feu vif jusqu'à ce que la soupape de régulation de pression commence à fonctionner. Veillez à ne pas utiliser un feu plus fort que ce qui est suffisant. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité anti-ouverture après un certain temps de chauffage. L'autocuiseur fonctionne normalement s'il n'y a pas d'échappement de vapeur après la montée de la soupape de sécurité anti-ouverture. Lorsque la soupape de régulation de la pression est relevée et que de la vapeur s'échappe continuellement et émet un « couinement », il faut réduire la puissance de feu, tout en maintenant la soupape de régulation de la pression ouverte et en commençant à compter le temps de chauffage. (Conformément à la partie IX)

Attention : Le temps de chauffe est calculé à partir du moment où la soupape de régulation de pression commence à fonctionner jusqu'à l'extinction du feu.

1. Restez à proximité de l'autocuiseur pendant la cuisson pour le surveiller.
2. Ne touchez pas la surface métallique de l'autocuiseur avec les mains ou le corps. Cuisinez avec prudence et utilisez les poignées pour éviter de vous brûler.
5. Éteignez le feu, relâchez la pression et ouvrez l'autocuiseur.

Deux façons d'ouvrir après la cuisson.

- 1) Refroidissement naturel. Lorsque le temps de chauffage est écoulé, éteignez le feu et laissez-le pendant un certain temps en attendant que la pression diminue. Lorsque la soupape est baissée, la cuisson est terminée. Tournez le bouton dans la position indiquée sur la Schéma.11, puis retirez le couvercle.

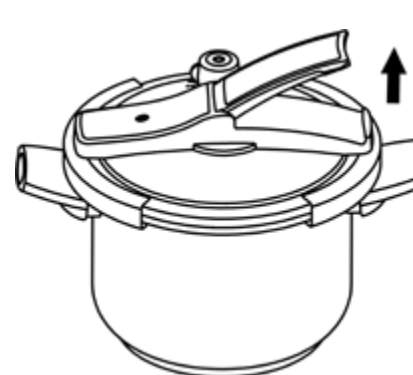


Schéma.11



Schéma.12

✳ N'ouvrez pas le couvercle si la soupape ne se baisse pas.

✳ Lorsque vous faites cuire des aliments gluants tels que du porridge, secouez légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour décoller les aliments des parois.

✳ Veuillez ne pas saisir la plaque frontale lorsque vous utilisez ou déplacez l'autocuiseur. La poignée latérale doit être utilisée pour des raisons de sécurité (Schéma 12).

2) Refroidissement rapide. Parfois, il est nécessaire de refroidir rapidement l'autocuiseur. Dans ce cas, placez l'autocuiseur sur une surface plate et arrosez-le lentement avec de l'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité se baisse (Schéma.13, l'ouverture du couvercle est la même que ci-dessus).

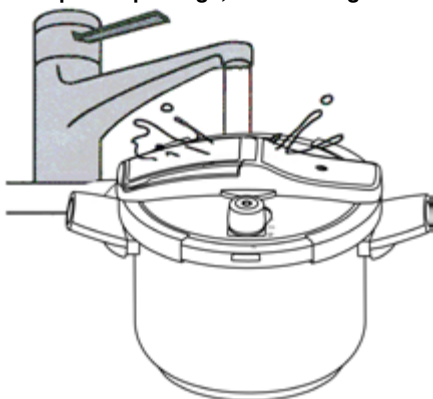




Schéma. 13

Attention : Évitez que l'eau ne coule dans l'autocuiseur à travers la soupape de sécurité anti-ouverture ou par la valve de régulation de pression.

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de phénomène anormal, éteignez le feu immédiatement et placez l'autocuiseur sur une surface plate avant de l'asperger lentement avec de l'eau pour réduire la température et la pression. En cas de problème, résolvez-le en vous reportant au tableau ci-dessous.

Problème	Raison	Solution
De la vapeur sort du dessous du couvercle. 	1. Le joint d'étanchéité est sale. 2. Le joint d'étanchéité est trop ancien.	1. Nettoyez le joint d'étanchéité, le bord et le couvercle de l'autocuiseur. 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 régulation de la pression. 	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. 2. La soupape de sécurité ne fonctionne plus.	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. Changez la soupape de sécurité anti-ouverture.

Lors de la cuisson, le joint d'étanchéité ressort soudainement par la fenêtre de sécurité et de la vapeur s'échappe.



1. La fonction de sécurité du joint d'étanchéité fonctionne. Les autres dispositifs de sécurité ne fonctionnent peut-être plus.
2. Le joint d'étanchéité est ancien et ne fonctionne plus comme prévu.

1. Éloignez l'autocuiseur du feu. Une fois qu'il est froid, nettoyez-le et vérifiez tous les dispositifs de sécurité. Changez ceux qui ne fonctionnent plus.
2. Changez le joint d'étanchéité.

ENTRETIEN

Veuillez nettoyer l'autocuiseur, ajouter l'eau et la chauffer une demi-heure avant la première utilisation, afin d'éliminer les mauvaises odeurs.

✳ **Entretien de l'autocuiseur.**

· Nettoyez les résidus.

· Essuyez ensuite l'eau et gardez l'autocuiseur sec.

· Ne grattez pas la surface de l'autocuiseur avec un matériau dur tel que du métal pour éviter toute rayure.

· Ne touchez pas l'autocuiseur avec d'autres types de métaux pour éviter toute corrosion électrochimique.

· Ne conservez pas d'aliments à l'intérieur de l'autocuiseur durant une longue période.

✳ **Entretien du joint d'étanchéité (Schéma. 14) :**

· Retirez le joint d'étanchéité du couvercle. Enlevez la saleté du joint d'étanchéité et du couvercle avec de l'eau chaude ou une solution de nettoyage chimique.

· Essuyez l'eau et gardez le joint d'étanchéité sec.

· Remettez le joint d'étanchéité sur le couvercle. Ne le placez pas sur autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas pour éviter que le joint d'étanchéité ne soit écrasé (séparez-le du couvercle et du boîtier de l'autocuiseur).

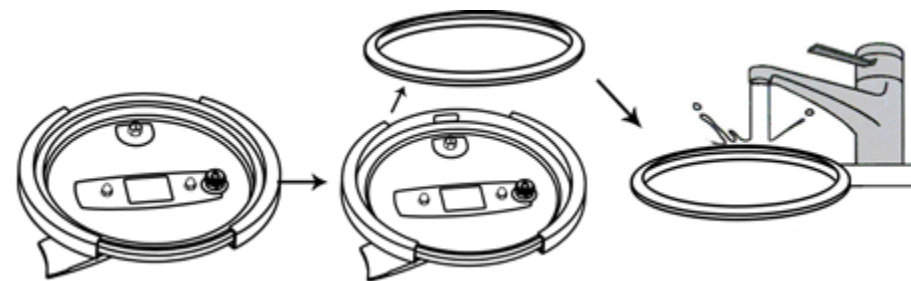


Schéma. 14

✳ **Entretien de la soupape de régulation de la pression et de la valve de sécurité anti-ouverture**
Vérifiez le tuyau de libération de la vapeur et la valve de sécurité anti-ouverture. S'ils sont obstrués, nettoyez les résidus puis nettoyez et rincez le tuyau à l'eau.
Démontage spécial comme suit : (Schéma.15)

* Soupape de régulation de la pression : retirez la soupape de pression à la main et nettoyez-la, comme illustré sur la Schéma. 16.

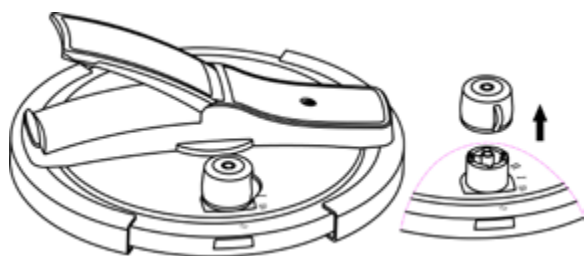


Schéma. 15



Schéma. 16

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.

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.

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	1/2	4-6	Bien cuit, bonne odeur	
Bouillie	1/3	10-15	Pâteuse	
Légumineuse	1/2	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

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

Le produit que vous acquérez est destiné à être utilisé uniquement dans le cadre d'un usage domestique standard, la garantie ne comprend donc pas l'utilisation dans des établissements professionnels, une mauvaise utilisation, ou une usure anormale non conforme aux conseils d'entretien fournis. Si vous trouvez votre produit défectueux pendant la période de garantie, le propriétaire peut envoyer le produit, avec les frais de port payés à : Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragosse, Espagne. Bergner Europe S.L examinera ensuite le produit et, s'il s'avère défectueux, BERGNER remplacera le produit par un nouveau produit ou un produit similaire s'il n'est plus disponible.

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

Information pour l'utilisateur du produit sur le service clientèle:

Service clientèle: sat@bergner-europe.com / +34 976 108 538. (du lundi au vendredi de 8h à 17h)
N'oubliez pas d'envoyer au préalable un courriel expliquant ce qui se passe, en joignant toujours une photocopie de la facture d'achat

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	Noix de muscade
Sel	
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 1/2 de farine
1 verre de sucre
1 oeuf
1/2 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 baissez 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 courgette
1 tranche de potiron	8 asperges vertes
100 g de lard ibérique	2 pommes de terre
Eau Huile d'olive extra vierge	
Sel	

**Instructions**

Pelez et coupez les pommes de terre et faites-les cuire dans l'autocuiseur avec de l'eau.

Placez les haricots propres et coupés en lanières dans le panier vapeur. Assaisonnez.

Fermez le couvercle et laissez cuire à feu moyen pendant 4 minutes. Gardez les haricots au chaud tandis que vous écrasez les pommes de terre en purée.

Coupez les courgettes en gros morceaux. Ajoutez les courgettes et les asperges avec de l'huile, placez-les sur une assiette et laissez reposer durant 6 à 8 minutes.

Hachez le lard et faites-le dorer dans une poêle.

Couvrez le fond des assiettes avec la purée de pommes de terre et placez les légumes vapeur et les haricots grillés sur l'assiette.

Servez**Soupe de lentilles au curry****Ingrédients (6 personnes):**

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

**Instructions**

Coupez l'oignon et la carotte en dés et hachez le poireau puis placez-les dans

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

Servez.**Soupe à l'oignon avec fromage fondu****Ingrédients (pour 4 personnes):**

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**Ingrédients:**

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

**Instructions**

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir un oignon moyen, ajoutez 1 tomate hachée et laissez mijoter pendant quelques minutes. Puis, ajoutez la viande de porc ou de 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****Ingrédients:**

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

**Instructions**

Faites fondre le beurre dans l'autocuiseur et faites revenir les champignons. Faites cuire brièvement l'oignon. Placez les filets de sole au-dessus de l'oignon et faites-le rissoler. Versez le vin sur le poisson. Fermez le couvercle et faites cuire pendant 2 minutes à petit feu. Après le temps de cuisson, retirez l'autocuiseur du feu, laissez rapidement la vapeur s'échapper et ouvrez le couvercle une fois que la pression a complètement disparu. Placez les filets de sole dans un plat préchauffé. Affinez la sauce avec la crème, ajoutez le persil, assaisonnez et laissez brièvement mijoter.

Servez.

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

Brownie**Ingrédients:**

2 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**

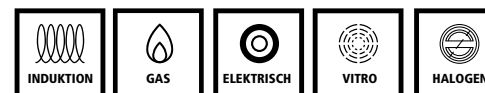
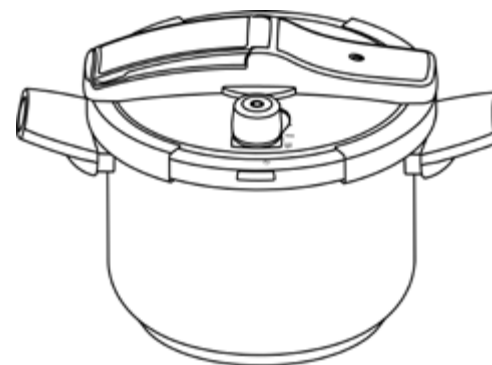
Mélangez au batteur électrique les oeufs avec le sucre et le beurre fondu (précédemment fondu au four à micro-ondes) jusqu'à ce que le mélange devienne

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.

KATALOG

Aufbau und Produktmodell-----	46
Bedienungshinweise -----	46
Produktsicherheit -----	48
Besondere Eigenschaften -----	49
Gebrauch -----	49
Fehlerbehebung -----	51
Wartung -----	52
Fragen und Antworten -----	53
Schritte und Garzeiten -----	54



Kundendienst: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538

Die Produkte dieser Serie wurden nach europäischer Norm EN 12778 entwickelt und hergestellt.

AUFBAU UND PRODUKTMODELL

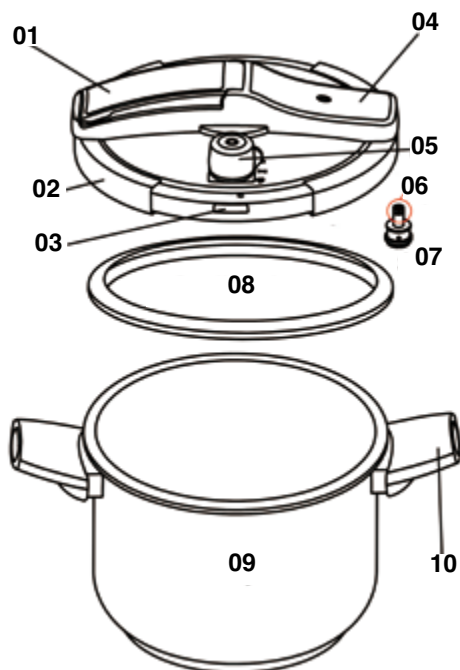


Abb. 1

01. Umschaltbarer Deckelgriff 02. Klemme 03. Sicherheitsöffnung- 04. Blende 05. Druckregelungsventil 06. Öffnungsverhinderer 07. Sicherheitsventil 08. Dichtungsring 09. Topf 10. Seitengriff

Spezifikationen des Edelstahl Schnellkochtopfs	
Model	LEK-0038
Durchmesser	Φ22cm
Volumen	6 L
Betriebsdruck	I 60Kpa II 100Kpa

BEDIENUNGSHINWEISE

- Benutzen Sie das Gerät erst, nachdem Sie die Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben.
- Denken Sie daran, dass der Benutzer für Unfälle, die auf die Nichtbeachtung der

Gebrauchsanleitung zurückgehen, selbst haftet. Der Schnellkochtopf muss während des Gebrauchs überwacht und die Kochplatte niedriger gestellt werden, sobald Dampf aus dem Druckregelventil austritt, damit der höchstzulässige Druck nicht überschritten wird.

- Der Topf darf nicht in den Ofen gestellt werden.
- Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit größter Vorsicht. Berühren Sie die Metallflächen nicht, sondern verwenden Sie die Griffe und gegebenenfalls Topflappen.
- Der Schnellkochtopf darf lediglich für den in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck benutzt werden, nicht für andere Zwecke.
- Da ein Schnellkochtopf unter Druck steht, kann unsachgemäße Handhabung zu Verbrennungen führen. Schließen Sie den Schnellkochtopf vor dem Gebrauch ordnungsgemäß. (Siehe Gebrauchsanleitung)
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie gewaltsam, sondern erst, nachdem der Druck abgelassen wurde. (Siehe Gebrauchsanleitung)
- Erhitzen Sie den Kochtopf nicht ohne Flüssigkeit, weil er dadurch stark beschädigt wird.
- Weniger als 2/3 der Herdkapazität zum Garen von Speisen. Zum Garen von Speisen, die schäumen oder sich ausdehnen, wie beispielsweise Reis, Trockengemüse usw., darf der Topf höchstens zu 1/2 seines Inhalts gefüllt werden. (Abb.2, Abb.3)

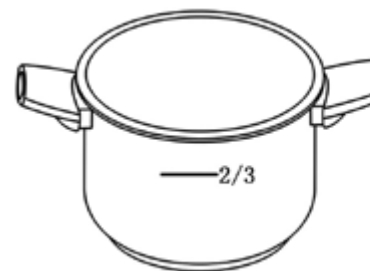


Abb.2

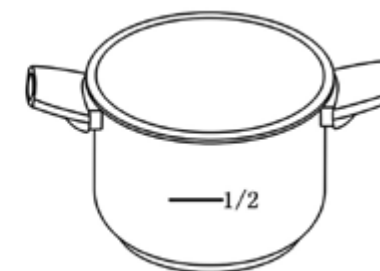


Abb.3

- Verwenden Sie einen geeigneten Herd, und richten Sie sich nach dessen Anleitung.
- Speisen mit Haut (wie zum Beispiel Rinderzunge) dehnen sich durch den Druck beim Garen aus. Stechen Sie das Gargut nicht ein, um Verbrühungen vorzubeugen.
- Schütteln Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen weicher Speisen vor dem Öffnen leicht, damit das Gargut nicht herausspritzt.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, dass das Druckregelventil nicht verklemmt ist (siehe Gebrauchsanleitung).
- Speisen dürfen im Schnellkochtopf nicht gebraten werden.
- Beachten Sie die in der Gebrauchsanleitung beschriebene Pflege und Instandhaltung. Verändern Sie keinerlei Sicherheitsvorrichtungen.
- Verwenden Sie lediglich passende Originalersatzteile des Herstellers. Dies gilt insbesondere für den Topf und den Deckel.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.
- Unterhalb der Druckgrenze liegt der Siedepunkt der Flüssigkeit unter 120 °C. Beim Kochen und vor allem, wenn der Druck schnell abnimmt, treten viel Dampf und Saft aus.
- Halten Sie das Druckregelventil, den Dichtungsring, den Öffnungsknopf, den Deckel und den Kochtopf vor und nach dem Gebrauch sauber und frei von Verunreinigungen und Fett.
- Der Schnellkochtopf muss auf einem stabilen Herd verwendet werden. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf einen Elektroherd mit einem größeren Durchmesser der Kochplatte als der Topfboden. Bei Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Flammen

die Topfwand nicht berühren (Abb. 4). Der Schnellkochtopf ist für Elektroherde, elektromagnetische Herde, Gasherde usw. mit weniger als 1,5 kW geeignet.

21. Die Sicherheitsöffnung darf nicht auf den Benutzer oder auf einen häufig von Personen betretenen Bereich gerichtet werden.
22. Falls Dampf aus dem Sicherheitsventil entweicht oder der Dichtungsring durch die Sicherheitsöffnung herausgedrückt wird, muss die Kochplatte unverzüglich ausgeschaltet werden. Vor dem erneuten Gebrauch ist das Problem zu ermitteln und zu beheben.
23. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen. Tragen Sie ihn waagrecht und stellen Sie ihn vorsichtig ab. Nicht stoßen.



Abb.4



Abb.5

24. Öffnen Sie den Kochtopf nicht, wenn er unter Druck steht. Nicht kochen, wenn der Deckel nicht gut geschlossen ist.
25. Bewahren Sie Salz, Sojasoße, Laugen, Zucker, Essig oder Dampfwater nicht über einen längeren Zeitraum im Kochtopf auf. Reinigen und trocknen Sie ihn nach jedem Gebrauch ab.
26. Es ist verboten, etwas auf das Druckregelungsventil zu legen (Abb. 5).

PRODUKTSICHERHEIT

※ Damit Sie sich mit unseren Produkten wohlfühlen, haben wir ein Multigerät für die Sicherheit entwickelt und ausgestattet. (Abb. 6)

- Der Öffnungsverhinderer sorgt dafür, dass der Deckel richtig und sicher geschlossen wird.
- Die dreistufige Druckentlastung sorgt für einen sicheren Gebrauch.

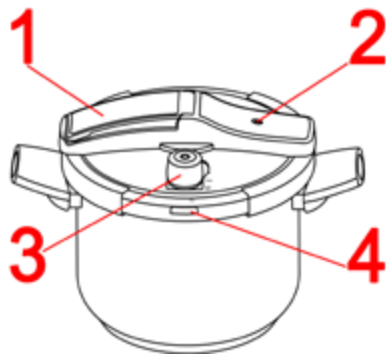


Abb.6

1. Umschaltbarer Deckelgriff: Wenn sich das Öffnungssicherungsventil senkt, können Sie den Deckel

mit dem Griff öffnen.

2. Öffnungssicherungsventil: Es wird bei einem Druck von bis zu 4 kPa angehoben. Dieses Ventil gewährleistet, dass Druck abgelassen wird, falls der Dampfzugskanal verstopft ist.
3. Druckregelungsventil: Wenn der Innendruck den normalen Betriebsbereich erreicht, lässt das Druckregelungsventil zusätzlichen Dampf ab.
4. Dichtungsring / Sicherheitsöffnung: Wenn das Druckregelungsventil und das Sicherheitsventil nicht funktionieren, wird der Dichtungsring aus der Sicherheitsöffnung herausgedrückt, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

BESONDERE EIGENSCHAFTEN

1. Der Kapselboden des Kochers wird durch eine Reibungsdruckmaschine hergestellt, die für eine gleichmäßige Erwärmung sorgt.
2. Einfache Bedienung, leicht zu reinigen.
3. Der Druck kann eingestellt werden. Unterschiedlicher Druck führt zu unterschiedlicher Funktion (siehe Abb. 7).



Druckentlastung

I Niedriger Druck (60 Kpa)

II Hoher Druck (100 Kpa)



Abb. 7

4. Der Deckel kann senkrecht aufgesetzt werden (siehe Abb. 8).



Abb. 8

Bemerken:

Achten Sie darauf, dass der Deckel nicht auf den Boden fällt, damit Sie sich nicht den Fuß verletzen.

GEBRAUCH

※ 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. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Öffnung des Sicherheitsventils und des Dampfablassrohrs frei ist. (Abb. 9 Achten Sie darauf, ob die Dampfabgabe behindert ist oder nicht).



Abb.9

2. Deckel schließen.

Schließen Sie den Deckel wie in der Abbildung unten gezeigt (Abb. 10)(drücken Sie beim Schließen des Deckels leicht bis zu der Position, die in der Abbildung rechts dargestellt ist)

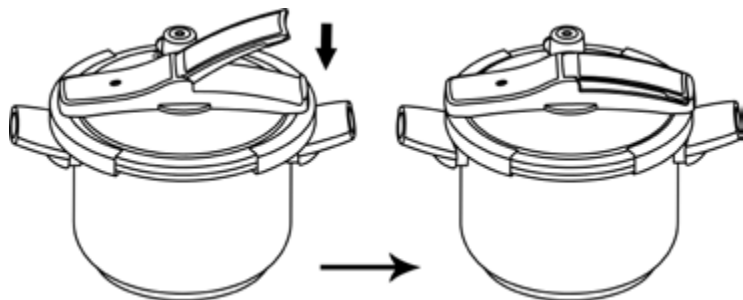


Abb.10

3. Einstellen des Betriebsdrucks.

Ordnungsgemäßes Schließen des Deckels siehe Abschnitt IX.

4. Erhitzen

Damit die Temperatur schnell ansteigt, stellen Sie die Kochplatte zu Beginn auf eine hohe Stufe, das Sicherheitsöffnungsventil beginnt zu arbeiten. Achten Sie jedoch darauf, die Kochplatte nicht höher zu stellen als erforderlich. (Es ist normal, dass) nach einer Weile des Aufheizens etwas Dampf aus dem Sicherheitsventil entweicht. Nachdem das Sicherheitsventil hochgedrückt wurde und der Kochtopf normal arbeitet, tritt kein Dampf mehr aus. Wenn das Druckregelungsventil angehoben wird und kontinuierlich Dampf austritt und ein „Quietschen“ von sich gibt, sollte die Herdplatte heruntergestellt werden, während gleichzeitig das Druckregelungsventil geöffnet bleibt und die Heizzeit zu zählen beginnt. (Wie in Abschnitt IX)

Vorsicht: Die Garzeit beginnt mit dem Entweichen von Dampf aus dem Druckregelventil und endet beim Ausschalten der Kochplatte.

1). **Bleiben Sie während des Kochvorgangs in der Nähe.**

2). **Berühren Sie die Metalloberfläche des Schnellkochtopfes nicht mit den Händen oder dem Körper. Kochen Sie vorsichtig und verwenden Sie die Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.**

5. Kochplatte ausschalten, Druck ablassen und Deckel öffnen.

Zwei Möglichkeiten zum Öffnen nach dem Kochen.

1). Abkühlen lassen. Schalten Sie nach Ende der Garzeit die Kochplatte aus und warten Sie solange, bis der Druck ausgeglichen ist. Wenn die Anzeige nach unten sinkt, ist der Kochvorgang beendet. Drehen Sie den Knopf in die in Abb. 11 gezeigte Position und nehmen Sie dann den Deckel ab.

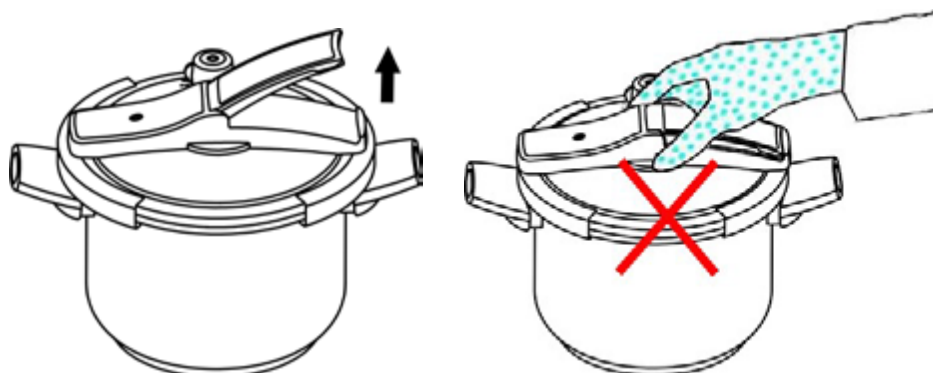


Abb.11

Abb.12

※Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn die Anzeige nicht nach unten sinkt.

※Wenn Sie teigige Speisen wie Brei kochen, schütteln Sie den Topf vor dem Öffnen leicht, um die Blasenbildung zu verringern.

※Bitte verwenden Sie die Frontplatte nicht, wenn Sie den Schnellkochtopf benutzen oder bewegen. Aus Sicherheitsgründen muss der Seitengriff verwendet werden (Abb. 12).

2). Schnelles Abkühlen. Manchmal muss der Topf schnell abkühlen. Stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche und brausen Sie den Topf langsam mit kaltem Wasser ab, bis das Sicherheitsventil sinkt (Abb. 13, das Öffnen des Deckels erfolgt auf die gleiche Weise wie oben).

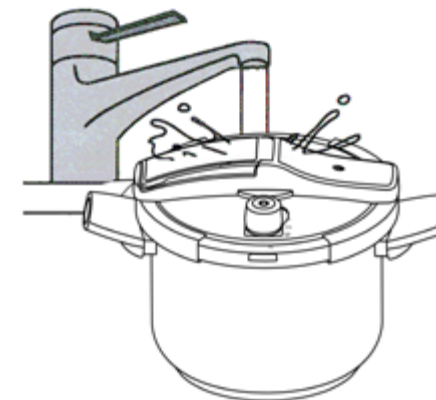

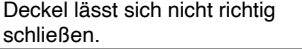
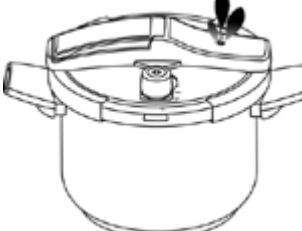


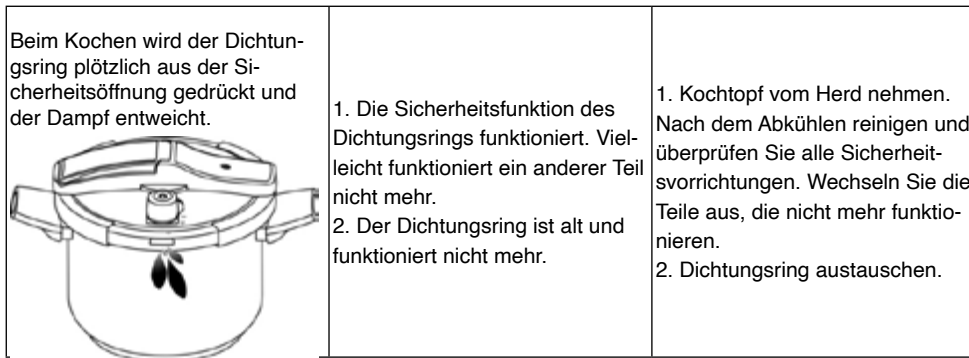
Abb.13

Vorsicht: Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch das Sicherheitsventil oder das Druckregelventil in den Kochtopf fließt.

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
Dampf entweicht von der Unterseite des Deckels. 	1. Dichtungsring ist verschmutzt. 2. Dichtungsring ist abgenutzt.	1. Dichtungsring, Topföffnung und Deckel reinigen. 2. Dichtungsring austauschen.
Deckel lässt sich nicht richtig schließen. 	Deckel ist verformt.	Deckel auswechseln.
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 Dampfzugskanal reinigen. 2. Sicherheitsöffnungsventil austauschen.



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.

* Wartung des gesamten Kochtopfes.

- Entfernen Sie Verschmutzungen.
- Wischen Sie dann das Wasser ab und halten Sie den Topf trocken.
- Verkratzen Sie die Oberfläche des Kochtopfes nicht mit harten Materialien wie Metall, um Abrieb zu vermeiden.
- Berühren Sie den Kochtopf nicht mit anderen Metallen, damit keine elektrochemische Korrosion auftritt.
- Lassen Sie Lebensmittel nicht längere Zeit im Kochtopf.

* Wartung des Dichtungsring (Abb. 14):

- Nehmen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel. Befreien Sie den Ring und den Deckel mit heißem Wasser oder einem chemischen Reinigungsmittel von Schmutz.
- Wischen Sie das Wasser ab und halten Sie den Dichtungsring trocken.
- Legen Sie den Dichtungsring wieder in den Deckel ein. Den Topf nicht benutzen, um zu vermeiden, dass der Dichtungsring gequetscht wird (Vom Deckel und vom Topf trennen).

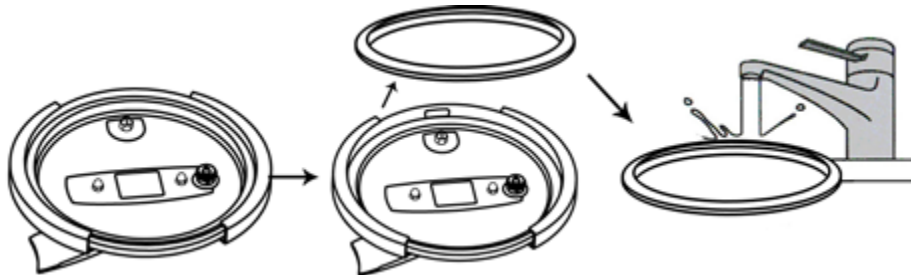


Abb.14

*Wartung des Öffnungsschutzventils und des Druckregelventils

Überprüfen Sie die Dampfableitung und das Öffnungsschutzventil. Wenn sie verstopft ist: Entfernen Sie die Nadel, waschen und spülen Sie die Leitung mit Wasser.

Spezielle Demontage wie folgt: (Abb. 15)

*Das Druckventil: Nehmen Sie das Druckventil manuell heraus und reinigen Sie es wie in Abb. 16

dargestellt.

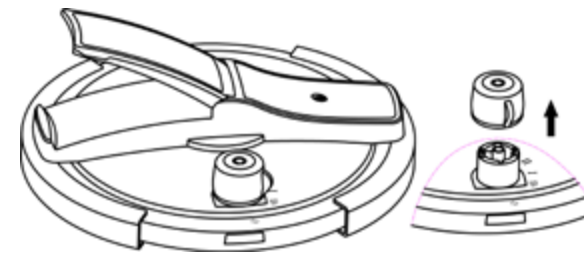


Abb.15

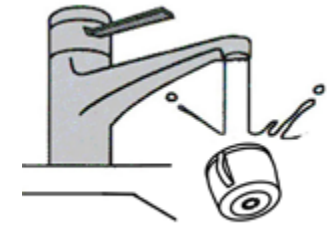


Abb.16

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.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Q	A
<p>Wie werden Speisen richtig zubereitet?</p>	<p>Stellen Sie die Kochplatte zu Beginn des Kochvorgangs auf die höchste Stufe, bis Dampf aus dem Druckregelventil austritt. Sie können nun die Kochplatte kleiner stellen, so dass der Druck erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht. Der Innendruck des Kochtopfes verringert sich dann von selbst. Zu starke Hitze führt zu übermäßiger Verdampfung der Flüssigkeit und zu Verbrennung der Lebensmittel im Kochtopf.</p>
<p>Warum werden die Speisen nicht richtig gegart?</p>	<p>Überprüfen 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.)</p>
<p>Ab wann wird die Garzeit gerechnet?</p>	<p>Die Garzeit wird ab dem Augenblick gerechnet, an dem Dampf aus dem Druckregelventil austritt.</p>

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.

SCHRITTE UND GARZEITEN

Gargut	Gargutmenge +Wasser	Zeit schwacher Hitzezufuhr nach dem kontinuierlichen Entweichen von Dampf aus dem Druckregelungsventil	Beschaffenheit des Garguts nach dem eigenständigen Abkühlen	Anmerkungen
Rindfleisch	1/2	15-20	Sehr weich	In Stücke schneiden
Hacken	1/2	8-12	Fleisch und Knochen werden getrennt	In Stücke schneiden
Schweinehaaxe	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	
Schaffleisch	1/2	8-12	Durchgekocht	
Klebreis	2/3	10-15	Durchgekocht	

Mais	2/3	5-8	Durchgekocht	
Süßkartoffeln	2/3	6-10	Durchgekocht	
Reis	1/2	4-6	Durchgekocht, duftend	
Haferbrei	1/3	10-15	Weich	
Hülsenfrüchte	1/2	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

BERGNER Europe S.L. gewährt eine Garantie für einen Zeitraum von 3 Jahren auf das LEKUE-Gerät, sofern es gemäß der beigefügten Bedienungsanleitung verwendet wird.

Das Produkt, das Sie erwerben, ist nur für den normalen Gebrauch zu Hause bestimmt. Die Garantie umfasst daher nicht die Verwendung in professionellen Einrichtungen, unsachgemäßen Gebrauch oder abnormalen Verschleiß, der durch Missachtung der Pflegetipps entstanden ist. Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, ist der Besitzer berechtigt, den Artikel auf eigene Kosten an folgende Adresse zurückzusenden: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilometro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Spanien. BERGNER wird den Artikel anschließend prüfen. Sollte dabei ein Defekt festgestellt werden, wird der Artikel von BERGNER durch ein neues oder gleichwertiges Produkt ersetzt, sofern das Original nicht mehr erhältlich ist.

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

Informationen für den Benutzer des Produkts über den Kundendienst:

Kundendienst: sat@bergner-europe.com / +34 976 108 538. (Montag bis Freitag von 8h bis 17h).

Denken Sie daran, vorher eine E-Mail zu schicken, in der Sie den Sachverhalt erläutern, und fügen Sie immer eine Fotokopie des Kaufbelegs bei.

Hähnchen- und Eikroketten**Ingredients (4-6 people):**

Zutaten (4-6 Personen)

1 Hühnerschenkel

2-3 Eier

1 Stange Lauch

1 Frühlingszwiebel

Mehl

Mehl, geschlagene Eier und Brotkrümel 1/2 l

Milch

Wasser

Extra natives Olivenöl

Salz

Muskatnuss

Petersilie

1 Zwiebel

1 Karotte

135 g

**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 Bechamelseße 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 beigegeben. 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 beigegeben. 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 ofenfeste 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
1/2 Teelöffel Paprika 2 Zweige Rosmarin Pfeffer Petersilie

**Zubereitung**

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

Servieren.

Den Salat mit Blattsalat, Tomaten und Lammrippchen anrichten.

Gefüllter Tintenfisch**Zutaten:**

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

**Zubereitung**

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

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

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

**Zubereitung**

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

Servieren.

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

Brownie**Zutaten:**

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

**Zubereitung**

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

O desenho da estrutura e o modelo de produtos -----	57
Pontos importantes de funcionamento -----	58
Segurança dos produtos -----	59
Caracteres especiais -----	60
Modo de utilização -----	60
Resolução de problemas -----	62
Manutenção -----	62
Perguntas e respostas -----	64
Passos e tempos de confeção -----	65



Serviço de apoio ao cliente: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538

Esta série de produtos está concebida e feita com base na norma europeia EN12778.

O DESENHO DA ESTRUTURA E O MODELO DE PRODUTOS

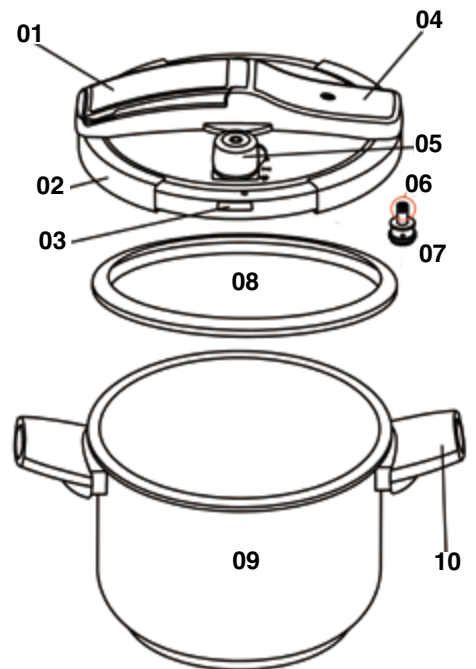


Imagem.1

01. Pega de comutação 02. Braçadeira 03. Janela de segurança- 04. Placa rotativa 05. Válvula limitadora da pressão 05. Dispositivo de prevenção da abertura 06. Válvula de segurança 07. Anel de vedação 08. Estrutura 09. Pega inferior

Características da panela de pressão em aço inoxidável da série DSAK	
Modelo	LEK-0038
Calibre	Φ22cm
Capacidade	6 L
Pressão de funcionamento	I 60Kpa II 100Kpa

PONTOS IMPORTANTES DE FUNCIONAMENTO:

1. Utilize apenas após ter lido e compreendido o manual na íntegra.
2. Lembre-se, o utilizador assumirá a responsabilidade pela ocorrência de um acidente resultante do incumprimento do manual.
Uma pessoa deve utilizar, regular atempadamente o lume após a libertação da válvula limitadora da pressão e manter a pressão no nível de pressão limitada durante algum tempo.
3. Não deve colocar a panela em fornos.
4. Tenha cuidado ao transportar a panela de pressão. Não toque na superfície de metal, use a pega e, se necessário, use proteção.
5. A panela de pressão pode ser utilizada apenas para os fins especificados no manual, não para outros fins não previstos.
6. Uma vez que a panela cozinha alimentos sob pressão, podem ocorrer queimaduras se utilizada indevidamente. Feche corretamente a panela de pressão antes da utilização. (Consulte o manual de instruções)
7. Não force a abertura da panela. Certifique-se de que a abre após libertar a pressão. (Consulte o manual de instruções)
8. Não aqueça a seco, isso irá danificar seriamente a panela.
9. Menos de 2/3 da capacidade da panela para cozinhar alimentos. Menos de 1/2 da capacidade da panela para cozinhar alimentos expansivos, tais como arroz ou legumes secos, etc. (Imagem.2, Imagem.3)

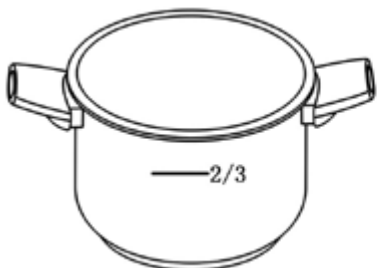


Imagem.2

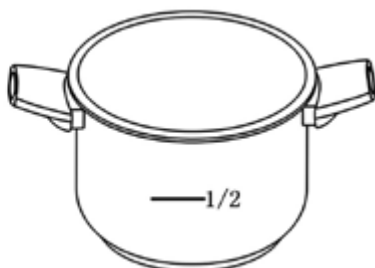


Imagem.3

10. Selecione devidamente o fogão de acordo com as instruções.
11. Os alimentos cozinhados com a pele (como língua de boi) irão expandir devido à pressão após a confeção. Não espete os alimentos para evitar escaldões.
12. Ao cozinhar alimentos moles, agite ligeiramente a panela antes de abrir para evitar espalhar os alimentos.
13. Verifique se a válvula de pressão está bloqueada antes da utilização, consulte o manual de instruções.
14. Não frite alimentos sob a pressão.
15. Respeite a manutenção especificada no manual. Não altere qualquer sistema de segurança.
16. Utilize apenas peças sobresselentes iguais, fornecidas pelo fabricante. A título excepcional, utilize a estrutura e a tampa conforme indicado pelo fabricante.
17. Guarde este manual num local seguro.
18. De acordo com o limite de pressão, o ponto de ebulição do líquido é inferior a 120°C. Uma quantidade considerável de vapor e sumo do caldo irá sair durante a ebulição e especialmente quando a pressão reduz rapidamente.
19. Mantenha a válvula limitadora do vapor, o anel de vedação, o botão de abertura, a tampa e a estrutura da panela limpos e sem gordura antes e após a utilização.

20. A panela de pressão deverá ser utilizada num fogão estável. Não coloque a panela de pressão num fogão elétrico com uma placa com um diâmetro superior ao fundo da panela. Quando cozinhar num fogão a gás, o lume não deve atingir a parede da panela (Imagem. 4). A panela de pressão é adequada para fogão elétrico, fogão eletromagnético, fogão a gás, etc. abaixo de 1.5kw.
21. Não direcione a janela de segurança para o utilizador ou para uma área onde estejam pessoas.
22. Se sair vapor da válvula de segurança ou se o anel de vedação estiver comprimido na janela de segurança, deve retirar imediatamente a panela do lume. O problema deve ser averiguado e resolvido antes de utilizar a panela novamente.
23. Tenha muito cuidado quando transportar a panela com pressão, transporte-a horizontalmente e pouse-a suavemente. Evite solavancos.



Imagem.4

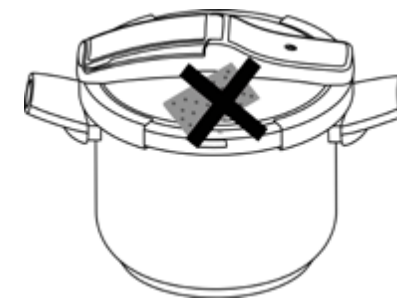


Imagem.5

24. Não abra a panela enquanto existir pressão no interior. Não cozinhe se a tampa não estiver bem fechada.
25. Não guarde sal, molho de soja, álcali, açúcar, vinagre, ou água do vapor dentro da panela durante um longo período. Limpe e seque-a sempre após a utilização.
26. É proibido colocar coisas na válvula limitadora da pressão (Imagem. 5).

SEGURANÇA DOS PRODUTOS

- ✳ Utilize os nossos produtos com facilidade, concebemos e equipámos um dispositivo múltiplo para efeitos de segurança. (Imagem. 6)
- O dispositivo de prevenção da abertura assegura o devido fecho da tampa, bem como a segurança.
- O dispositivo de libertação da pressão de três graus assegura a utilização segura.

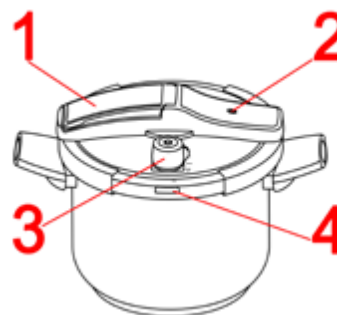


Imagem.6

1. Pega de comutação: quando a válvula de prevenção da abertura baixar, use a pega de comutação para abrir a tampa.
2. Válvula de segurança de prevenção da abertura: levanta quando a pressão for de 4Kpa. Certifique-se de que liberta vapor a partir daqui de acordo com a pressão de segurança quando o orifício de libertação de vapor estiver bloqueado
3. Válvula de libertação da pressão: se a pressão no interior for superior ao intervalo de funcionamento regular, o limitador da pressão libertará vapor extra.
4. Anel de vedação/janela de segurança: quando a válvula limitadora da pressão e a válvula de segurança não tiverem qualquer efeito, o anel de vedação é comprimido na janela de segurança para garantir uma utilização segura.

CARACTERES ESPECIAIS

1. O fundo em forma de sanduíche da panela é fabricado por uma máquina de pressão por fricção, que faz com que aqueça uniformemente.
2. Funcionamento simples, fácil de limpar.
3. A pressão pode ser ajustada. Diferentes pressões têm diferentes funções (consulte a Imagem. 7).

 Pressão libertada

I Pressão baixa (60 Kpa)

II Pressão alta (100 Kpa)



Imagem.7



Imagem. 8

4. A tampa pode ser mantida verticalmente (consulte a Imagem. 8).

Aviso:

Tenha cuidado e não permita que a tampa caia no chão, para evitar magoar-se nos pés.

MODO DE UTILIZAÇÃO

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

1. Antes de utilizar, certifique-se de que o orifício da válvula de segurança e do tubo de libertação do vapor está desobstruído. (Imagem. 9 Verifique se a libertação de vapor está ou não obstruída.)



Imagem.9

2. Fechar a tampa.

Feche a tampa de acordo com as instruções da imagem abaixo (Imagem. 10) (ao fechar a tampa, pressione ligeiramente até à posição indicada na imagem à direita).

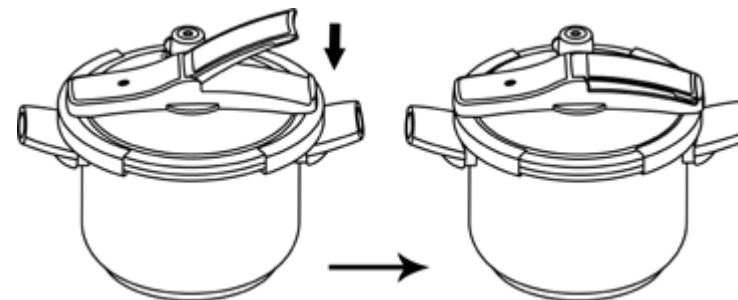


Imagem.10

3. Regular a pressão de funcionamento.

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

4. Aquecimento

Para aumentar rapidamente a temperatura, aqueça em lume forte até a válvula limitadora da pressão começar a funcionar. Tenha cuidado para não usar um lume mais forte do que é suficiente. É normal que se infiltre um pouco de vapor na válvula de segurança de prevenção da abertura após aquecer um pouco. Não deve haver infiltrações de vapor após a válvula de prevenção da abertura levantar e a panela estiver a funcionar normalmente. Quando a válvula limitadora da pressão levantar e o vapor sair continuamente e emitir um "guincho", reduza a potência do lume, mantendo simultaneamente a libertação da válvula limitadora da pressão e comece a contar o tempo de aquecimento. (De acordo com a parte IX)

Cuidado: O tempo de aquecimento vai desde o momento em que a válvula de limitação da pressão começa a funcionar até ao momento em que se apaga o lume.

1. Permaneça atento e vigilante durante a confeção.

2. Não toque na superfície de metal da panela com as mãos ou o corpo. Cozinhe com cuidado e use as pegas para evitar queimaduras.

5. Apague o lume, liberte a pressão e abra a tampa

Há duas formas de abrir a tampa após a cozedura.

1) Arrefecimento natural. Quando o tempo de aquecimento aumentar, apague o lume e deixe a panela repousar durante algum tempo até a pressão reduzir. Quando o indicador descer, a cozedura terminou. Rode o manipulador para a posição conforme indicado na imagem. 11 e retire a tampa.



Imagem.11



Imagem.12

✳ **Não abra a tampa se o indicador não descer.**

✳️Quando cozinhar alimentos pastosos, tais como mingau, agite ligeiramente a panela antes de abrir para reduzir as bolhas.

✳️Não use o painel frontal quando usar ou mover a panela de pressão. A pega lateral tem de ser usada em termos de segurança (Imagem. 12).

2)Arrefecer rapidamente. Se for necessário arrefecer rapidamente, coloque a panela num local plano e molhe-a lentamente com água fria até a válvula de segurança descer (Imagem. 13, deve abrir a tampa conforme indicado acima).

Cuidado: Evite a entrada de água na panela através da válvula de segurança de prevenção da abertura e de limitação da pressão.

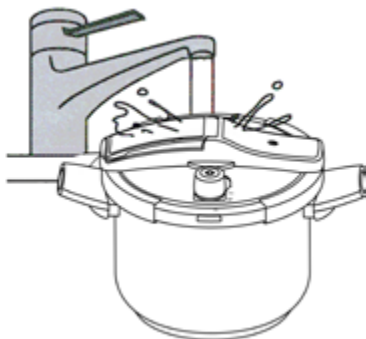




Imagem 13

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. 2.O anel de vedação está demasiado desgastado.	1. Limpe o anel de vedação, a cavidade e a tampa da panela. 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 libertação 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. 2. A válvula de segurança perdeu a sua função.	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. 2.Substitua a válvula de prevenção da abertura.

Durante a cozedura, o anel de vedação é subitamente forçado a sair da janela de segurança e o vapor escorre para fora.



1.A função de segurança do anel de vedação está a funcionar. É possível que outro dispositivo tenha perdido a sua função.
2.O anel de vedação está gasto e perdeu a sua função.

1.Retire a panela do lume. Depois de arrefecer, limpe e verifique todos os dispositivos de segurança. Substitua aqueles que perderam as suas funções.
2.Substitua o anel de vedação.

MANUTENÇÃO

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

✳️ Manutenção de toda a panela.

Limpe a sujidade.

De seguida, limpe a água e seque a panela.

Não arranhe a superfície da panela com um material duro, tal como metal para evitar a abrasão.

Não toque na panela com outros tipos de metal para evitar a corrosão eletroquímica.

Não guarde alimentos dentro da panela durante muito tempo.

✳️ Manutenção do anel de vedação (imagem. 14):

·Retire o anel de vedação da tampa. Limpe a sujidade do anel e da tampa com água quente ou com um produto químico de lavagem.

·Limpe a água e mantenha o anel de vedação seco.

·Volte a colocar o anel de vedação na tampa. Não utilize a panela para evitar que o anel de vedação seja comprimido (separe a tampa da estrutura da panela).

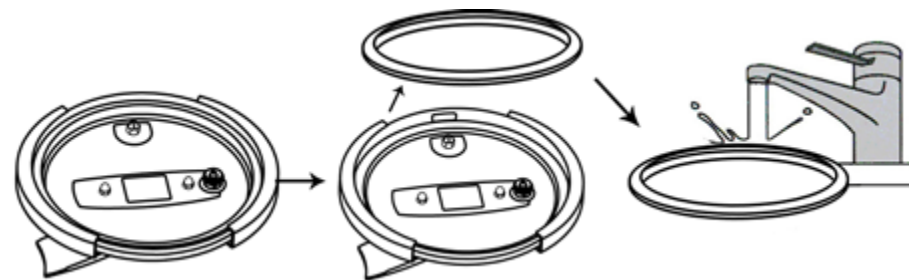


Imagem.14

✳️Manutenção da válvula de segurança limitadora da pressão e da válvula limitadora da pressão

Verifique o tubo de libertação do vapor e a válvula de segurança de prevenção da abertura. Se estiver entupido, limpe-o ou use a agulha de desobstrução, depois lave e enxague o tubo com água.

Desmontagem especial como segue: (imagem. 15)

A válvula de pressão: retire a válvula de pressão com a mão e limpe conforme a Imagem. 16

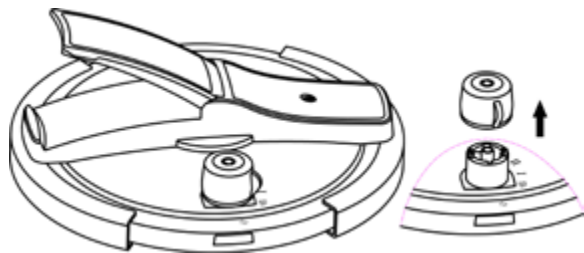


Imagem. 15



Imagem. 16

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.

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 contém 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.

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

A BERGNER Europe S.L. oferece uma garantia do aparelho LEKUE de 3 anos, desde que seja usado conforme as instruções de utilização fornecidas.

O produto que adquiriu foi criado para ser usado apenas para fins domésticos. A garantia não inclui uma utilização profissional em estabelecimentos, uma má utilização ou desgaste anormal que não esteja de acordo com as dicas de cuidados a ter fornecidas. Se encontrar defeitos no produto durante o período da garantia, pode enviar o produto, com portes pagos, para: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. A Bergner Europe S.L. irá examinar o produto e, se tiver defeitos, a BERGNER substitui o produto por um novo, ou por um produto semelhante, caso o produto anterior já não esteja disponível.

Esta garantia só é válida mediante a apresentação de uma prova de compra com a data, este cartão da garantia e o recibo da compra do produto.

Informações para o utilizador do produto sobre o serviço de apoio ao cliente:

Serviço de apoio ao cliente: sat@bergnereurope.com / +34 976 108 538. (de segunda a sexta-feira das 8h às 17h).

Lembre-se de enviar previamente uma mensagem de correio eletrónico explicando o que está a acontecer, anexando sempre uma fotocópia do recibo de compra.

Croquetes de frango e ovo

Ingredientes (4-6 pessoas):

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



Instruções

Coloque na panela de pressão a água, sal, frango cozido com alho francês, cebola e cenoura. Feche a tampa e cozinhe durante 20-25 minutos. Quando o frango estiver tenro, separe a carne dos ossos e da pele e corte aos bocadinhos. Coza os ovos numa pequena panela com água e sal durante 10 minutos.

Pique a cebola e frite numa panela com óleo com calor médio. Adicione a farinha e mexa com uma batedeira até ficar ligeiramente alourada. Junte 1/2 l. de leite e mexa bem. Adicione a mesma quantidade de caldo de carne, mexendo constantemente. Trabalhe a massa com calor baixo. Polvilhe com noz-moscada ralada.

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

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

Sirva.

Bolo na panela de pressão

Ingredientes (8 pessoas):

1 1/2 de farinha
 1 chávena de açúcar
 1 ovo 1/2 chávena de óleo
 1 chávena de leite
 1 colher de chá de extrato de baunilha
 Para a cobertura: 200 g de açúcar em pó
 10 colheres de sopa de água (cerca de 75 ml)



Instruções

Coloque os ovos numa batedeira e bata até ficar suave e espumoso, com o dobro do seu volume inicial. Misture os ovos com açúcar e óleo, adicione lentamente a farinha 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 começa a sair. Retire e coloque numa folha de cozinhar. Coloque de lado. Coloque os dentes de alho, descascados e cortados, 4 colheres de sopa de azeite, 1 colher de vinagre, paprica, as folhas do rebento de alecrim e o sal numa trituradora. Triture bem a mistura. Tempere a carne com sal e pimenta e passe o molho por cima. Cozinhe a 190 graus durante 20 minutos. A meio da cozedura, vire e passe com o resto do molho. Mantenha quente no forno, com o calor residual. Descasque 2 tomates, corte em pedaços irregulares e coloque numa taça. Corte a cebola em fatias e adicione, juntamente com milho para salada. Adicione também o azeite, vinagre e sal.

Sirva.

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

Lulas estufadas

Ingredientes:

Lulas	Carne de porco ou vaca
Ovo	1 tomate cortado
2 cebolas médias, picadas	
azeitonas recheadas	
400 g de tomates 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.

En caso de dificultad para utilizar el producto, póngase en contacto con nosotros en la siguiente dirección de correo electrónico / In case of difficulty using the product, contact us at the following email / Bei Schwierigkeiten bei der Verwendung Kontaktieren Sie uns unter der folgenden E-Mail:

sat@bergnereurope.com

Servicio de atención al cliente / Customer service phone /

Kundendiensttelefon: +34 976 108 538. (Monday to Friday from 8h to 17h).

Fabricante / Manufacturer / Hersteller:

Bergner Europe, S.L.

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