

# HÆGER



Classic pressure cooker  
PANELA DE PRESSÃO TRADICIONAL  
Olla tradicional  
Autocuiseur classique



SS PC-6SS.014A 6L  
SS PC-8SS.015A 8L  
SS PC-10S.016A 10L

User instructions  
Instruções de uso  
Instrucciones de uso  
Mode d'emploi

CE 0036



**ATTENTION:** Read the instructions included in this manual prior using your pressure cooker.



**ATENÇÃO:** Leia as instruções incluídas neste manual antes de usar a sua panela de pressão.



**ATENCIÓN:** Lea las instrucciones incluidas en este manual antes de utilizar su olla a presión.



**ATTENTION :** Lisez les instructions incluses dans ce manuel avant d'utiliser votre autocuiseur.

---

## **Dear customer**

Thank you for having chosen a HÆGER product.

The HÆGER products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

We assume that the user is familiar with the common procedures of handling household appliances.

Before using the appliance for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

## **Product Description**

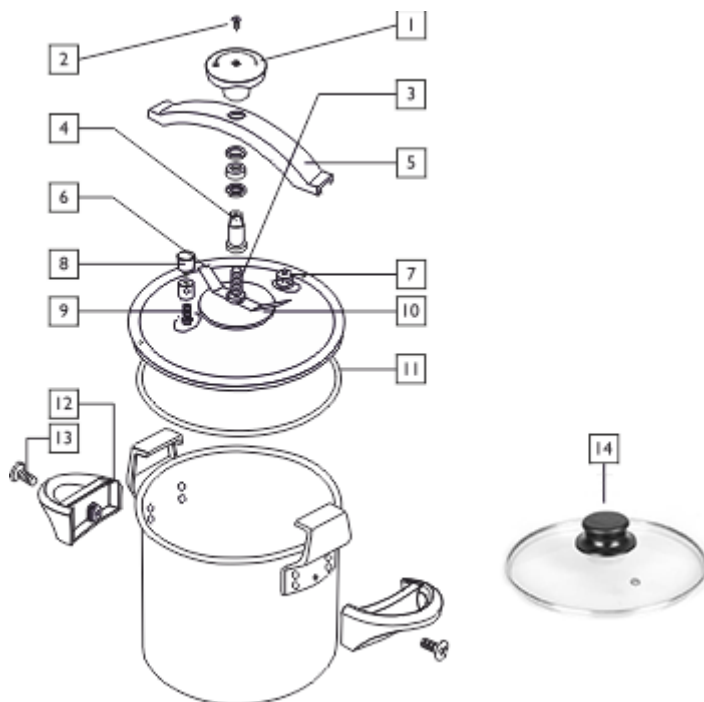
The most of important advantage of this style of pressure cooker is their speed and safety. All of this is possible thanks to sturdy, airtight container. This method of cooking in an airtight container stops liquids from evaporating during cooking and preserves the original flavours of the food as well as of its nutrients.

## **Intended use**

- This product is intended for household use only. Do not use the pressure cooker for other than its intended purpose.
- This pressure cooker is ideal to prepare foods that require longer cooking times such as soups, meats (stews and goulash), vegetables, potatoes, some cereals and desserts.
- Depending on the food quantity and the overall size of the pressure cooker, it may be used for pressure canning.
- This product cooks food under pressure. Caution should be taken when operating this pressure cooker to avoid scalding injury.
- This pressure cooker is made of high-quality stainless steel. However, material damage can result from mistreatment or improper use.
- Please follow the instructions provided in this manual closely.

### Important Safeguards

- Read all of the instructions.
- Do not allow children to get too close where the pressure cooker is being used.
- Do not place the pressure cooker in a hot oven.
- Exercise extreme caution when moving the pressure cooker while it is pressurised. Do not touch the hot surfaces; Use the handle and handgrips, if necessary, use oven gloves.
- Do not use the pressure cooker for purposes other than those for which it was designed.
- The pressure cooker cooks under pressure. Improper use may lead to injuries through scalding; making sure that it is closed correctly before heating it.
- Never force pressure cooker open. Do not open the pressure cooker until you are certain that the inside is no longer under pressure.
- Never use the pressure cooker without water as this will cause serious damage.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its capacity. When cooking foods that are likely to expand, such as rice, pulses or compotes only fill the pot to half of its capacity.
- Use the cooking hobs in accordance with the instructions.
- After cooking meats covered with a film of skin (e.g. tongue) that are likely to swell do to cooking, do not prick the skin while it is still bloated as this may cause scalding.
- When cooking mushy foods, gently shake the pressure cooker before opening the lid to prevent splashing.
- Always check that the valves are not blocked before each use.
- Never use the pressure cooker to fry foods under pressure.
- Do not interfere with the safety systems other than the routine maintenance instructions stated in the user manual.
- Use only original parts suitable for the model in questions, the body, lid and gasket seal must be those specified by the manufacturer.

**General Product Description**

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Bakelite Knob      | 2. Tightening knob screw |
| 3. Retainer spindle   | 4. Conical nut           |
| 5. Clamp bar (bridge) | 6. Bridge guide          |
| 7. Safety valve       | 8. Rotating valve        |
| 9. Steam pipe         | 10. Lid centre disc      |
| 11. Silicon gasket    | 12. Handle               |
| 13. Handle screw      | 14. Glass lid            |

### Triple safety features

Your pressure cooker has been designed with three different security devices. Please become familiar with these important safety features and the way they function prior to use.

#### 1. Rotating valve (8)

This keeps the pressure constant inside the pressure cooker, allowing excess steam to escape.

#### 2. Safety Valve (7)

This lifts when the pressure becomes too high, if this valve operates then it means that the rotating valve (11) must be blocked, take it off the hob and clean it (Fig.1).

#### 3. Bridge (5)

If two previous safety elements fail, the pressure generated inside the pressure cooker will flex the bridge, allowing steam to escape and bringing the pressure down to a safe level. If this ever happens, take the pressure cooker to a Technical Service Centre. It will be necessary to inspect the two first safety systems.

### Additional Features

1. The triple base of the pressure cooker has been specially designed for extra strength and even heat distribution.
2. The base thickness of this pressure cooker is greater than in common units, providing extra heat absorption.
3. No steam release is required. As a result, less water is used during cooking. The pressure cooker does not make noise or release food aromas. With the right amount of heat, the pressure cooker will work on its own.

***YOUR PRESSURE COOKER IS MADE OF HIGH-QUALITY HEAVY-GAUGE 18/10 STAINLESS STEEL WITH A THERMO-HEAT CONDUCTIVE BASE. YOUR PRESSURE COOKER IS SUITABLE FOR ALL COOKING SURFACES INCLUDING MODERN INDUCTION HOBBS.***

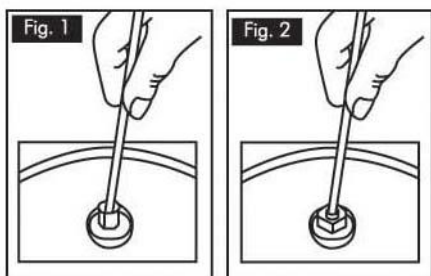
## Prior to each use

### STEAM PIPE

Remove the lid rotating valve and check from the inside part of the lid that the steam pipe orifice is completely clean. Otherwise, clean it using a thin rod. (Fig. 1)

### SECURITY VALVE

Check its functions correctly by pressing the valve bolt with a thin rod, from inside the lid. If it slides, it is functioning correctly. (Fig. 2)



### FILLING THE PRESSURE COOKER

For safety reasons the pressure cooker must not be filled more than 2/3 of its capacity. When cooking food which swells or produces foam (such as chickpeas, lentils, leeks, pasta, rice or vegetables) fill only 1/2 of the Pressure Cooker capacity to prevent obstruction of the valves mentioned above.

Minimum amount of liquid in the Pressure Cooker should be 1/4 litre.

## Advantages of the rapid pressure cooker

### FASTER

Specially designed to cook as fast as possible while maintaining, all the vitamins and flavours of the food.

### MORE ECONOMIC

Since cooking is more rapid, you can economise on any kind of energy used in the kitchen.

### GREATER SAFETY

The pressure cooker brand is recognised as the safest pressure cooker on the market. Help us to keep it this way by insisting on original replacement parts (particularly the "sealing gasket", which alters this safety).

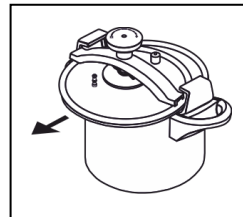
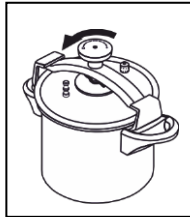
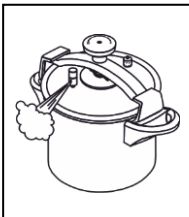
## Operating Instructions

- a) Never leave the traditional pressure cooker operating unattended, be careful with the steam coming through the rotating valve.
- b) The pressure cooker need water to build up pressure, it can not be used with just oil.
- c) Do not tamper with safety systems and only use original gasket seals.
- d) Make sure to get the most out of your pressure cooker by choosing a cooking hob of a similar diameter to the pot's heat diffusing base.
- e) Do not use the pressure cooker inside an oven.
- f) To prevent splashes always shake the pressure cooker gently before opening it.

### TO OPEN THE PRESSURE COOKER

**To do this it is essential that there is no pressure in the interior:**

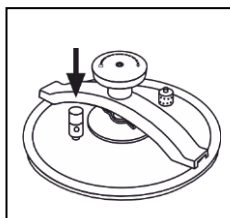
- Make sure that the heat source is turned off completely and cold. If an electric heat source has been used put the cooker on a cold surface to prevent it continuing to heat when it is being opened.
- Raise the revolving valve slightly letting the steam escape until the pressure drops. It is also possible to cool the cooker under running water, which will reduce the pressure more quickly, and also prevent the kitchen from steaming up.
- **Do not immerse the cooker in water.**
- **Shake the cooker before opening the lid.**
- **Never force to open the pressure cooker.**
- Turn the knob in the opposite direction to that of closing until the bridge comes down to the lid. Lift the lid until it disengages and slide it off horizontally.





## TO CLOSE THE PRESSURE COOKER

- a) With the knob screwed fully down and sliding the lid in the opposite direction to opening, make sure that it is fitted to the body correctly by sliding your fingers around the edge of it.
- b) Turn the knob clockwise to close it, until you notice slight pressure. Now lock it securely by turning the knob an additional 1 1/2 to 2 turns, you will notice that the lid is now secure.
- c) Place the rotating valve onto the steam pipe which is fixed on the lid.



## COOKING IN THE PRESSURE COOKER

- a) Place the traditional pressure cooker on the hob, set to maximum heat.
- b) The cooking time starts when the rotating valve begins to move, allowing steam to escape. Turn the heat down to a setting where the valve rotates slowly.
- c) It's normal to see a small amount of steam escape through the safety valve during cooking.
- d) If you are using a gas hob, make sure the flame does not extend beyond the base and place the pot in the centre of the hob; this will save energy and prevent damage to the handles and seal.

## END OF COOKING

When you have finished cooking, remove the rotating valve to allow the pressure to drop. When all of the steam has escaped follow the instruction given in **"To open the pressure cooker"**. Never immerse the pressure cooker in water.

## **USEFUL TIPS**

You can save energy by leaving the pot on the hob after you have switched the heat source to off, allowing it to use the residual heat until the pressure drops.

If you notice:

Steam comes out through the side of the lid. The reason for this could be the following:

- The lid may not be fitted correctly, or the knob has not been tightened sufficiently,
- The seal is worn, in which case it will have to be replaced,
- The rotating valve does not turn,
- Make sure there is some water in the pressure cooker,
- Check the steam pipe to see if it is dirty; if so clean it with a fine rod (Fig.1)
- Do not unscrew the knob until the pot is out of the hob and the pressure has dropped completely.

## **Cleaning and Maintenance**

To keep your pressure cooker as good as new we recommend washing it in warm water after each use, following the instruction set out below.

### **A. LID**

- Never put the lid in the dishwasher.
- Clean the steam pipe orifice with a thin rod (Fig.!), and the safety valve by pressing the bolt with a rod (Fig. 2).
- Both these actions being completed with a small stream of water do not dismantle the valve.

### **B. BODY**

- Wash in the sink or in the dishwasher as you would other cookware if it is of stainless steel.
- From time to time, depending on the food and additives used in the cooking, as well as the lime content of the water used, bluish or white stains might appear on the bottom, which are mineral deposits on the steel; however, these do not affect the properties.
- All these stains will disappear on rubbing with vinegar or boiling water with a small amount of vinegar or lemon juice in the pot and rinsing the pressure cooker thoroughly afterwards.
- Never leave bleach inside (not even diluted in water) or tomato sauce or salty water for long periods of time inside to prevent corrosion.

**C GASKET SEAL**

This is a special long-lasting silicone seal (more than 500hours use).

Clean it when washing the lid, without taking it out of its housing.

After a log use it should be changed for another original replacement seal.

This is done as follows:

- Remove the used seal and carefully clean the channel where it sits.
- Soak new seal in warm soapy water.
- Place the two ends of the seal into the housing channel on the lid, push the ends down firmly and then all along the channel, using a spoon to help you centimetre by centimetre so that it all fits correctly into the channel on the lid.
- A worn gasket seal can be detected when the pot begins to lose steam and fails to reach a sufficient pressure.

**D. SPINDLE + CONICAL NUT + KNOB**

If the pressure cooker has been used a lot, check the screw thread of these parts. If they are worn, the whole assembly must be replaced.

We recommend revising the tightening knob periodically to make sure the Bakelite is not worn. If you notice any crack or chipping in it, it will become necessary to be replaced it for a new one.

**E. WARNINGS**

- a) After cleaning the pot, store it with the lid turned upside down resting on the body, this will allow the pieces to air.
- b) If you notice any abnormal behaviour when using the pressure cooker, take it along to you nearest Technical Service Centre to have it checked.
- c) In any case, it is advisable to have it checked by a Service Centre after prolonged use (approx. every 2years).

## Cooking time guidelines

<b>SOUPS</b>	Minutes	<b>VEGETABLE</b>	Minutes	<b>MEAT</b>	Minutes
Onion	15	Broccoli	15	Chicken	20
Noodles	15	Brussels sprouts	15	Partridges in sauce	20
Pasta	8	Leeks	20	Rabbit stew	40
Vegetables	15	Spinach	15	Lamb stew	30
Rice	20	Cabbage	15	Chicken (1 Pc.)	35
		Cauliflower	15	Stews (cow)	100
		Artichokes	20	Veal Ragout	100
		Runner beans	30	Roast beef	70
		Carrots	20		
		Asparagus	25		
<b>SAUCES</b>		<b>PULSE VEGETABLES</b>		<b>DESSERTS</b>	
Bordeaux	15	Lentils	40	Pears in wine	20
Spanish	15	Red beans	100	Rice-pudding	45
		White beans	100	Stewed fruit	20
		Chick peas	120	Crème caramel	25
<b>PASTAS</b>		<b>FISH</b>			
Macaroni	10	Steamed mussels	5		
Spaghetti	12	Hake	6		
Rice	20	Anglerfish	30		
		Squid	35		
<b>POTATOS</b>		Tuna fish stew with potatoes	40		
Steamed	20				
Rioja style	15				
Wild cod	15				

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

The times should be counted from the moment the rotating valve starts moving allowing steam to escape. These times are approximate and may vary according to food, cut, water used and personal tastes of the user.

## Conformity



This Pressure Cooker conforms to the provision of Directive n°.97/23/EC and applicable standards, including EN 12778, as well with the EC Regulation no.1935/2004, ensuring that all requirements are met food compatibility. The CE stamp is proof of compliance

with this directive.

Models	Pot diameter	Capacity	Working pressure	Safety valve pressure
PC-6SS.14A	22cm	6 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.015A	24cm	8 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-10S.016A	24cm	10 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Conformity assessment: Module B "EC-Type Examination  
Notified Body No. 0036 - TÜV SÜD Service GmbH

### Standard Information:

Upper Operating pressure limit: 60 kPa (0.60 bar)

Maximum safety pressure limit: 100 kPa (1.0 bar)

## Environment



### Please consider our environment

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. **This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

When you wish to dispose of the appliance, dispose it in an environmentally friendly way (e.g. recycling plant).

### Guarantee

This unit is covered by a 24 months (\*) warranty, from the purchase date, and covers the repair free of charges of the damaged due to the manufacturer fault or defected components. The distributor reserves the right to change the unit for an equivalent model.

The warranty does not cover any damaged caused by incorrect use, incorrect installation, external factors or any intentional damaged. The warranty does not cover damage thus attributable to falls, blows, spill, and exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by normal use of plastic parts.

For the repairing, during the warranty period, the unit shall be sent to the distributor or reseller, or to the address indicated by them, and must be jointed the warranty certificated and the respective original invoice or selling ticket, where the buying date is expressed indicated.

The consumer is protected by the guarantee provided by Directive 1999/44/CE of European Parliament and Council of 25 May.

(\*) Only for the European Union countries

## Estimado Cliente

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGER.

Os produtos HÆGER foram concebidos a pensar no bem-estar do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e designe. Estamos certos da sua satisfação pela aquisição deste produto.

Partimos do princípio que o utilizador possui conhecimentos gerais sobre o manuseamento com eletrodomésticos.

Antes da primeira utilização, leia cuidadosa e totalmente estas instruções de utilização e de segurança e familiarize-se com as funções do aparelho. Guarde estas instruções e, se necessário, entregue-as a terceiros.

## Descrição do produto

A grande vantagem das panelas de pressão tradicionais é a rapidez de cozedura e a segurança, graças ao recipiente robusto e hermeticamente fechado. Este método de cozinhar evita a evaporação dos líquidos e preserva os sabores originais dos alimentos, bem como dos seus nutrientes.

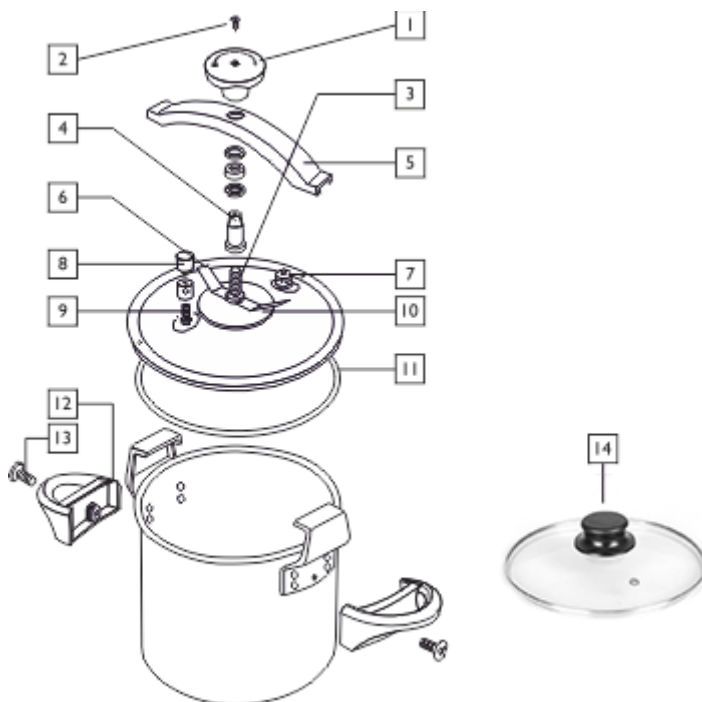
## Uso pretendido

- Este produto foi concebido apenas para uso doméstico. Não utilize a panela de pressão para outros fins.
- A panela de pressão é ideal para preparar alimentos que requerem tempos de cozedura longos", como sopas, legumes, carnes (cozidos e goulash), batatas, alguns cereais e sobremesas.
- Dependendo da quantidade de alimento a ser preparado e ao tamanho da panela de pressão, pode usar a panela para a elaboração de conservas.
- Este produto é utilizado para cozinhar alimentos sob pressão. Deve, portanto, tomar as precauções necessárias cada vez que utilizar sua panela de pressão para evitar queimaduras.
- Esta panela de pressão é feita de aço inoxidável, no entanto, o abuso ou uso indevido do mesmo poderia eventualmente danificar a superfície.
- Por favor, siga as instruções dadas neste manual.

### Advertências Importantes

- Leia atentamente todas as instruções.
- Não permita que as crianças se aproximem do local onde se está a utilizar a panela de pressão.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Quando a panela estiver sob pressão movimenta-a com muito cuidado. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e se necessário, use luvas.
- Não utilize a panela de pressão para outros fins se não aqueles que lhe estão destinados.
- A panela funciona sob pressão. Uma utilização inadequada poderá causar queimaduras e danos graves. Certifique-se que a panela está devidamente fechada antes de colocar sobre a fonte de calor.
- Nunca force a abertura da panela de pressão, ou retire a tampa sem verificar previamente que a panela se encontra despressurizada.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquidos no seu interior, pois esta poderá ficar gravemente danificada.
- Não encha a panela de pressão além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes secos, encha a panela apenas metade da sua capacidade.
- Utilize as fontes de calor de acordo com as instruções de utilização.
- A pele de algumas carnes incha sob o efeito da pressão (ex: língua de vaca). Após a cozedura, não pique a carne se esta apresentar um aspeto inchado; poderá escaldar-se.
- Quando confeciona alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa, para evitar que os alimentos salpiquem para o exterior.
- Antes de cada utilização, verifique que as válvulas não estão obstruídas.
- Não utilize a panela sob pressão para fritar alimentos
- Não manipule os sistemas de segurança para além do que é aconselhado nas instruções de limpeza e manutenção.
- Utilize apenas peças de substituição originais e do respetivo modelo. O corpo, a tampa e a junta devem ser as especificadas pelo fabricante.



**Descrição geral do produto**

- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Manípulo de fecho em baquelite | 2. Parafuso do manípulo de fecho |
| 3. Eixo central                   | 4. Rosca de fixação              |
| 5. Ponte                          | 6. Suporte da ponte              |
| 7. Válvula de segurança           | 8. Válvula giratória             |
| 9. Chaminé da válvula giratória   | 10. Disco central da tampa       |
| 11. Junta de vedação em silicone  | 12. Pega lateral em baquelite    |
| 13. Parafuso de fixação da pega   | 14. Tampa de vidro               |

### Tripla sistema de segurança

Esta panela de pressão foi projetada com três diferentes dispositivos de segurança. Familiarize-se com estes recursos importantes de segurança e a forma como eles funcionam antes de começar a usar.

#### 1. Válvula giratória (8)

Mantém constante a pressão no interior da panela, permitindo que o excesso de vapor saia por ela.

#### 2. Válvula de segurança (7)

Entra em ação quando se gera um excesso de pressão no interior da panela e a chaminé está obstruída. Se isto ocorrer, retire a panela do lume e limpe o orifício da chaminé com um arame fino.

#### 3. Ponte (5)

No caso de os dois dispositivos de segurança anteriores falharem, a pressão gerada no interior da panela irá fletir a ponte, permitindo que o vapor saia trazendo a pressão para um nível seguro. Se isso ocorrer, leve a panela a um Centro de assistência. Será necessário inspecionar os dois primeiros sistemas de segurança.

### Características adicionais

1. A tripla base da panela de pressão foi especialmente projetada para aportar maior resistência e garantir uma distribuição uniforme do calor.
2. A espessura da base desta panela de pressão é maior do que a das panelas comuns, proporcionando uma capacidade de absorção de calor extra.
3. A panela mantém o vapor gerado no seu interior. Como resultado menos água é utilizada durante o cozimento. A panela de pressão não faz barulho ou liberta aromas alimentares. Com a quantidade certa de calor, a panela trabalha por conta própria.

**A SUA PANELA DE PRESSÃO FOI FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL 18/10 DE ALTA QUALIDADE COM UMA PLACA DIFUSORA TÉRMICA INCORPORADA NA BASE. A SUA PANELA DE PRESSÃO É COMPATÍVEL COM TODAS AS FONTES DE CALOR, INCLUINDO AS MODERNAS PLACAS DE INDUÇÃO.**

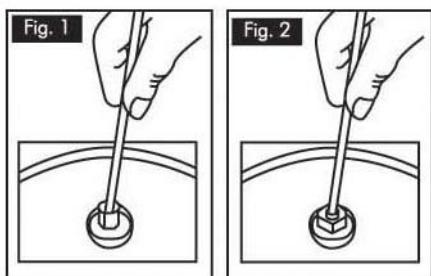
## Antes de cada uso

### CHAMINÉ (TUBO DE VAPOR)

Retire a válvula giratória da tampa e verifique a partir do interior da tampa se o orifício da chaminé está completamente limpo. Caso contrário limpe-o com um crame fino. (Fig.1)

### VÁLVULA DE SEGURANÇA

Verifique se a válvula de segurança está desobstruída e se está a funcionar corretamente, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa. Este deve deslocar-se sem dificuldade. (Fig.2)



### ENCHIMENTO DA PANEIA DE PRESSÃO

Por razões de segurança, a panela de pressão não deve ser preenchida mais de dois terços da sua capacidade. Quando cozinhar alimentos que aumentam de volume ou produzam espuma (como grão de bico, lentilhas, alhos franceses, massas, arroz ou legumes) preencher apenas 1/2 da capacidade da panela de pressão para evitar a obstrução das válvulas acima mencionadas.

A quantidade mínima de líquido na panela de pressão deve ser de 1/4 litro.

## Vantagens da panela de pressão rápida

### RAPIDEZ

Especialmente concebida para cozinhar o mais rápido quanto possível, mantendo, todas as vitaminas e sabores dos alimentos.

### MAIS ECONÓMICA

Dado que o cozimento é mais rápido, pode economizar em qualquer tipo de energia utilizada na cozinha.

### MAIOR SEGURANÇA

Esta panela de pressão é reconhecida como a panela de pressão mais seguro no mercado. Ajude-nos a mantê-lo dessa forma, insistindo em peças de substituição originais (em especial a "junta de vedação", que altera essa segurança).

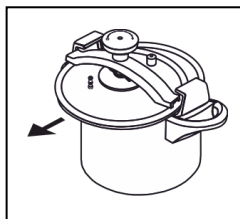
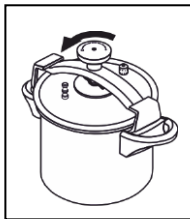
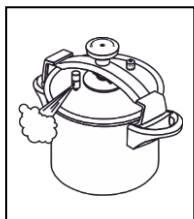
### Instruções de Funcionamento

- Nunca deixe a panela de pressão tradicional a funcionar sem vigilância, tenha cuidado com o vapor que sai através da válvula giratória.
- A panela de pressão precisa de água para aumentar a pressão, não pode ser usado com apenas óleo.
- Não altere os sistemas de segurança e só use juntas de vedação originais.
- Certifique-se de tirar o máximo proveito de sua panela de pressão, escolhendo uma placa de cozinha de diâmetro semelhante ao da base da panela.
- Não utilize a panela de pressão dentro de um forno.
- Para evitar salpicos deve sempre agitar suavemente a panela de pressão antes de a abrir.

#### PARA ABRIR A PAINELA DE PRESSÃO

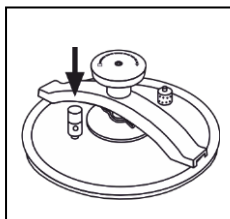
**Para abrir a panela é absolutamente necessário não haver pressão no interior:**

- Assegure-se que a fonte de calor está totalmente apagada e fria. Se utilizar uma fonte de calor elétrica, pôr a panela em cima de uma superfície fria para evitar que continue a aquecer durante a abertura.
- Levante ligeiramente a válvula giratória e deixe sair o vapor até baixar a pressão. Também se pode esfriar a panela debaixo duma torneira de água fria, para reduzir a pressão mais rapidamente e evitar tirar vapor na cozinha.
- Nunca submerja a panela em água.**
- Mexa a panela antes de abrir a tampa.**
- Nunca abrir a panela de pressão forçando.**
- Rode o manípulo no sentido contrário ao fecho, até a ponte baixar até à tampa. Levante esta última até a desencaixar e desliza-la horizontalmente.



## PARA FECHAR A PAINELA DE PRESSÃO

- Com o manípulo rodado completamente para baixo e deslizando a tampa na direção oposta à da abertura, certifique-se de que está montada no corpo corretamente, deslizando os dedos ao redor da borda do mesmo.
- Gire o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para fechá-la até notar uma ligeira pressão. Proceda ao fecho definitivo rodando o manípulo entre 1.1/2 a 2 voltas, observando se a tampa ficou bem fechada
- Coloque a válvula giratória sobre a chaminé fixada na tampa.



## COZINHAR COM A PAINELA

- Coloque a panela de pressão tradicional sobre o lume ajustado para o máximo de calor.
- O tempo de cozedura começa quando a válvula rotativa começa a se mover, permitindo que o vapor saia. Reduza a potência do lume para uma posição suficiente onde a válvula gira lentamente.
- É normal observar uma pequena quantidade de fuga de vapor através da válvula de segurança durante o cozimento.
- Se estiver a usar um fogão a gás, verifique se a chama não se estende para além da base e coloque a panela no centro da boca; isto irá economizar energia e evitar danos às pegas e juntas de vedação.

## FIM DE COZEDURA

Quando acabar de cozinhar, retire a válvula rotativa para permitir que a pressão baixe. Quando todo o vapor sair siga as instruções dadas em "**Para abrir a panela de pressão**". Nunca mergulhe a panela de pressão na água.

### **CONSELHOS PRÁTICOS**

Pode economizar energia, deixando a panela no fogão depois de desligar a fonte de calor, permitindo-lhe utilizar o calor residual até a pressão baixar.

Se observar que:

Sai vapor pela borda da tampa. A razão para isso pode ser o seguinte:

- A tampa pode não estar fechada corretamente ou o manípulo pode não ter sido suficientemente apertado.
- A junta pode estar gasta, caso em que terá de ser substituída,
- A válvula rotativa não gira,
- Verifique se há um pouco de água na panela de pressão,
- Verifique a chaminé para ver se está suja; se assim for, limpe o orifício com uma haste fina. (Fig.1)
- Não desaperte o manípulo até que a panela esteja fora da fonte de calor e a pressão tenha baixado completamente.

### **Limpeza e Manutenção**

Para manter a sua panela de pressão como nova recomendamos que a lave em água morna após cada utilização, seguindo as instruções indicadas mais abaixo.

#### **A. TAMPA**

- Nunca coloque a tampa na máquina de lavar louça.
- Limpe o orifício de tubo de vapor com uma haste fina (fig.1), e a válvula de segurança pressionando o êmbolo com uma haste (Fig. 2).
- Ambas as ações devem ser concluídas com um pequeno jato de água. Em nenhum momento desmonte a válvula.

#### **B. CORPO**

- Lave na bacia ou na máquina de lavar como faria para outro qualquer utensílio de cozinha em aço inoxidável.
- De vez em quando, dependendo do uso de certos ingredientes e aditivos alimentícios, bem como do teor de cal da água utilizada, podem aparecer manchas brancas ou azuladas no fundo da panela de pressão, que são depósito minerais no aço que não prejudicam as propriedades.
- Todas essas manchas irão desaparecer se esfregar a panela com vinagre ou ferver água com uma pequena quantidade de vinagre ou suco de limão e enxaguar completamente a panela de pressão de seguida.

- Nunca deixe lixívia (nem mesmo diluída em água), nem molho de tomate nem água salgada por longos períodos de tempo no seu interior para evitar a corrosão.

### **C. JUNTA DE VEDAÇÃO**

A junta é fabricada em silicone de grande resistência (mais de 500 horas de utilização).

Limpe-a ao lavar a tampa, sem tirá-la do seu alojamento.

Depois de um largo período de uso, deve ser substituída por outro original.

Isto é feito do seguinte modo:

- Retire a junta usada e limpe cuidadosamente o canal de alojamento.
- Molhe a nova junta durante uns segundos em água morna ensaboada.
- Coloque os dois extremos da junta no canal de alojamento na tampa, e empurra para baixo as extremidades firmemente e em seguida, ao longo do canal, utilizando uma colher para ajudá-lo centímetro a centímetro, de modo a que toda a junta se encaixa corretamente no interior do canal.
- Uma junta de vedação gasta pode ser detetada quando a panela começa a perder o vapor e não consegue manter pressão suficiente no seu interior.

### **D. EIXO + PARAFUSO CÓNICO + MANÍPULO**

Se a panela de pressão foi muito utilizada, verifique a rosca dessas peças. Se apresentarem desgaste, todo o conjunto deve ser substituído.

Recomendamos que reveja o manípulo periodicamente para certificar-se de que a baquelite não apresente sinais de desgaste. Se observar qualquer quebra ou fissuras, será necessário substituí-lo.

### **E. Avisos**

- Após a limpeza da panela, guardá-la com a tampa virada de avesso sobre o corpo, para arejar os componentes.
- Se notar qualquer comportamento anormal ao usar a panela de pressão, levá-la a um Centro de Assistência para fazer o controlo.
- Em qualquer caso, é aconselhável que seja visto por um Centro de Assistência após o uso prolongado (aproximadamente a cada dois anos).

## Tabela indicativa dos tempos de cozedura

<b>SOPAS</b>	Minutos	<b>LEGUMES FRESCOS</b>	Minutos	<b>CARNE</b>	Minutos
Cebola	15	Brócolos	15	Frango	20
Macarrão	15	Couve Bruxelas	15	Codorniz	20
Massas	8	Alho-porro	20	Coelho guisado	40
Legumes	15	Espinafre	15	Ensopado de cabrito	30
Arroz	20	Repolho	15	Frango inteiro	35
		Couve-flor	15	Guisado (vacca)	100
		Alcachofras	20	Ragoût de vitela	100
		Feijão verde	30	Rosbife	70
		Cenouras	20		
		Espargos	25		
<b>MOLHOS</b>		<b>LEGUMES SECOS</b>		<b>SOBREMESAS</b>	
Bordalesa	15	Lenfilhas	40	Peras em vinho	20
Espanhola	15	Feijão encarnado	100	Arroz doce	45
		Feijão branco	100	Caldo de fruta	20
		Grão-de-bico	120	Pudim flan	25
<b>MASSAS</b>		<b>PEIXE</b>			
Macarrão	10	Mexilhão cozido	5		
Esparguete	12	Merluza	6		
Arroz	20	Tamboril	30		
		Lula	35		
<b>BATATAS</b>		Caldeirada de peixe	40		
Cozidas a vapor	20	Marmitako	10		
A moda de Rioja	15				
Com bacalhau	15				

**Notas:** O tempo mencionado acima é apenas para referência. A mudança em detalhe é como por comida. Os utilizadores podem ajustá-lo para o tempo adequado de acordo com suas experiências práticas.

Os tempos devem ser contados a partir do momento em que a válvula rotativa começa a se mover permitindo que o vapor escape. Estes tempos são aproximados e podem variar de acordo com o alimento, corte, água utilizada e os gostos pessoais do utilizador.



## Conformidade CE



Esta panela de pressão está em conformidade com as disposições da Directiva 2014/68/EU e normas aplicáveis, nomeadamente EN 12778, bem como com o Regulamento CE no.1935/2004, garantindo que são cumpridas todos os requisitos de compatibilidade alimentar.

A marcação CE atesta a conformidade com esta directiva.

Modelos	Diâmetro da panela	Capacidade	Pressão de trabalho	Pressão da válvula de segurança
PC-6SS.14A	22cm	6 Litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.015A	24cm	8 Litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-10S.016A	24cm	10 Litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Avaliação de Conformidade: Modulo B "Exame CE de Tipo  
Organismo Notificado No. 0036 - TÜV SÜD Industrie Service GmbH

### Informação Normativa:

Pressão superior de funcionamento: 60 kPa (0.60 bar)

Pressão máxima de Segurança: 100 kPa (1.0 bar)

## Meio Ambiente



### Tenha sempre presente o nosso meio ambiente

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal.

### Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Preste atenção às prescrições atuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

Quando for se desfazer do aparelho, elimina-lo de uma forma ambientalmente amigável (por exemplo, centro de reciclagem).

### Garantia

O importador garante este produto por um período de 24 meses (\*) a partir da data de compra, e cobre a reparação sem encargos com mão-de-obra e materiais, avarias devidas a defeitos de fabricação ou componentes defeituosos, reservando-se o responsável pela garantia, segundo o seu próprio critério, o direito de substituição por aparelho igual ou equivalente.

A garantia não cobre as avarias provocadas por uso indevido, instalação incorreta, dano intencional do aparelho ou por causas estranhas ao mesmo. A garantia não cobre assim danos atribuíveis a quedas, pancadas, derrame de líquidos, exposição a condições extremas do meio ambiente ou deterioração provocada pelo uso normal das partes plásticas.

Se o aparelho avariar durante o período da garantia, deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado, fazendo-o acompanhar do certificado de garantia e respetiva prova de compra.

O consumidor goza de todas as garantias previstas na Diretiva 1999/44/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de maio.

(\*) Apenas para países da União Europeia

## Estimado cliente

Gracias por elegir un producto Haeger.

Haeger productos están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Suponemos que el usuario tiene conocimientos generales sobre el manejo de los aparatos eléctricos.

Lea con atención y, en su totalidad, las instrucciones de uso y seguridad y familiarícese con las funciones del aparato antes de la primera puesta en marcha. Conserve las instrucciones y entréguelas con el aparato si lo transfiriera a terceros.

## Descripción del Producto

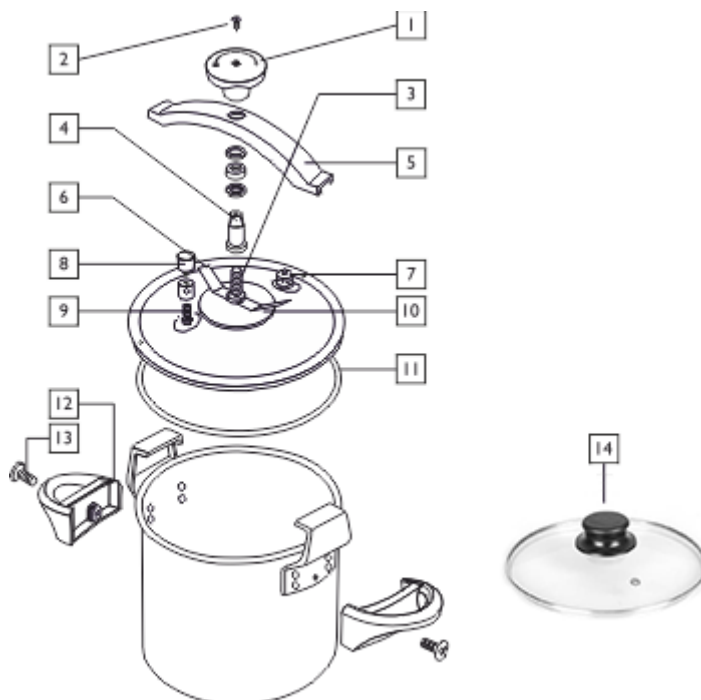
La gran ventaja de las ollas a presión tradicionales es la velocidad de cocción y la seguridad, gracias al recipiente robusto y cerrado herméticamente. Este método evita la evaporación del líquido de cocción y conserva el sabor original de los alimentos, así como su nutriente.

## Uso Previsto

- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. No utilice la olla a presión para otro propósito.
- Su olla a presión es ideal para preparar alimentos que requieren largos tiempos de cocción" como sopas, verduras, carnes (guisos y goulash), papas, algunos cereales y postres.
- Dependiendo de la cantidad de alimentos que vaya a cocinar y el tamaño de la olla a presión, podrá utilizar su olla para la elaboración de conservas.
- Este producto se utiliza para cocinar alimentos bajo presión. Deberá, por tanto, tomar las precauciones necesarias cada vez que vaya a utilizar su olla a presión para evitar lesiones por quemaduras.
- Esta olla a presión está fabricada en acero inoxidable, no obstante, el maltrato o uso indebido de la misma, podría llegar a ocasionar daños en la superficie.
- Por favor, siga atentamente las instrucciones expuestas en este manual.

### Precauciones Importantes

- Leer todas las instrucciones.
- No permitir que los niños se aproximen al lugar donde se este utilizando la Olla presión.
- No meter la Olla en un horno caliente.
- Desplazar la Olla, cuando tiene presión, con la máxima precaución. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas y mangos. Si fuera necesario, usar guantes.
- No utilizar la Olla a presión para un fin distinto al que esta destinada.
- La Olla cuece bajo presión. Se pueden causar lesiones, por escaldado, por un uso inadecuado. Asegúrese de que este convenientemente cerrada antes de calentarla.
- No abrir nunca la Olla a presión forzándola. No abrir la Olla antes de estar segura de que la presión en el interior haya desaparecido completamente.
- No utilizar nunca la Olla sin agua, ya que se dañaría gravemente.
- No llenar la Olla más de 2/3 de su capacidad. Para la cocción de alimentos que se expanden durante la cocción como arroz, las legumbres secas o la compota, hacerlo solo hasta la mitad de su volumen.
- Utilizar las fuentes de calor conforme a las instrucciones de uso.
- Después de cocinar carnes con piel (por ejemplo, lengua) que tengan riesgo de hincharse, por efecto de la temperatura, no pinchar la carne mientras la piel presente un aspecto hinchado ya que se pueden producir lesiones por escaldado.
- Al cocinar alimentos pastosos, agitar suavemente la Olla a presión antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.
- Verificar siempre, antes de cada utilización, que las válvulas no estén obstruidas.
- No utilizar nunca la Olla para freír alimentos a presión.
- No manipular ninguno de los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de utilización.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales conforme al modelo correspondiente. En particular, utilizar un cuerpo, una tapa y una junta de cierre designadas por la marca.

**Descripción general del producto**

- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Maneta de cierre en baquelita | 2. Tornillo de la maneta de cierre |
| 3. Husillo                       | 4. Turca cónica                    |
| 5. Puente                        | 6. Guía del puente                 |
| 7. Válvula de seguridad          | 8. Válvula giratoria               |
| 9. Chimenea                      | 10. Disco central de la tapa       |
| 11. Junta de Silicona            | 12. Asas laterales                 |
| 13. Tornillo del asa             | 14. Tapa de vidrio                 |

## Tres Sistemas de Seguridad

Su olla a presión ha sido diseñada con tres dispositivos de seguridad diferentes. Por favor, familiarizarse con estas características de seguridad importantes y la forma en que funcionan antes de su uso.

### 1. Válvula giratoria (8)

Esto mantiene constante la presión dentro de la olla a presión, lo que permite que el exceso de vapor salga a través de ella.

### 2. Válvula de seguridad (7)

Esto levanta cuando la presión es demasiado alta, si funciona esta válvula, entonces significa que la chimenea (11) está obstruida. Retire la olla del fuego y limpie la chimenea con una carilla fina (Figura 1).

### 3. Puente (5)

En el caso de que dos elementos de seguridad anteriores fallan, la presión generada dentro de la olla a presión se flexionará el puente, lo que permite que el vapor escape y llevar la presión a un nivel seguro. Si esto ocurre siempre, lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico. Será necesario inspeccionar los dos sistemas de seguridad primero.

## Características adicionales

1. La triple base de la olla a presión ha sido especialmente diseñada para aportar mayor resistencia y garantizar la distribución uniforme del calor.
2. El espesor de la base de esta olla a presión es superior al de las unidades comunes, proporcionándole de una capacidad de absorción del calor extra.
3. La Olla mantiene el vapor generado en su interior. Como resultado, se utiliza menos agua durante la cocción. La olla a presión no hace ruido o libera aromas alimentarios. Con la cantidad justa de calor, la olla a presión trabajará por su cuenta.

**SU OLLA A PRESIÓN ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 DE ALTA CALIDAD Y GRAN ESPESOR CON UNA PLACA DIFUSORA TÉRMICA INCORPORADA EN LA BASE. SU OLLA ES COMPATIBLE CON TODAS LAS FUENTES DE CALOR, INCLUYENDO LAS DE INDUCCIÓN.**

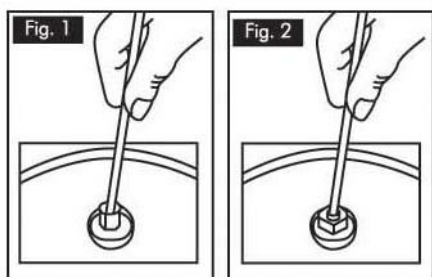
## Antes de cada uso

### CHIMENEA

Retire la válvula rotativa y compruebe mirando al trasluz que la chimenea esté limpia de cualquier resto que pudiera obstruir la salida del vapor. De lo contrario, límpiela con una varilla fina. (Figura 1)

### VÁLVULA DE SEGURIDAD

Compruebe que funciona correctamente presionando en el detector de presión con una varilla delgada, desde el interior de la tapa. Si se desliza, está funcionando correctamente. (Fig. 2)



### LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN

Por razones de seguridad la olla a presión no debe llenarse más de 2/3 de su capacidad. Cuando la cocción de alimentos que se hincha o produce espuma (como garbanzos, lentejas, puerros, pasta, arroz o verduras) Rellene ÚNICAMENTE 1/2 de la capacidad de la olla a presión para evitar la obstrucción de las válvulas mencionadas anteriormente.

La cantidad mínima de líquido en la olla a presión debe ser de 1/4 litro.

## Ventajas de la olla a presión rápida

### RAPIDEZ

Diseñada especialmente para cocinar más rápido que la cocina tradicional, conservando todas las vitaminas y sabores de los alimentos.

### MAYOR ECONOMÍA

Dado que la cocción es más rápida, se puede economizar en cualquier tipo de energía utilizado en la cocina.

### MÁS SEGURIDAD

Esta Olla a presión es reconocida como la olla a presión más seguro del mercado. Ayúdanos a mantener de esta manera, al insistir en piezas de repuesto originales (en particular la "junta de estanqueidad", que altera la seguridad).

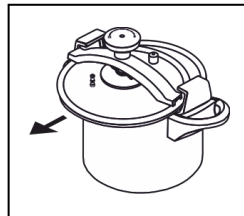
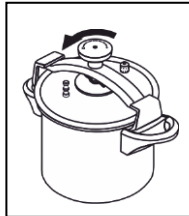
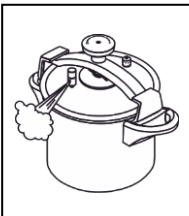
## Instrucciones de Operación

- a) Nunca deje la olla a presión tradicional funcionando sin vigilancia, tenga cuidado con el vapor que viene a través de la válvula rotativa.
- b) La Olla a presión necesita agua para aumentar la presión, no se puede utilizar solamente con aceite.
- c) No manipule los sistemas de seguridad y sólo usar juntas de silicona originales.
- d) Asegúrese de obtener el máximo provecho de su olla a presión por la elección de una placa de cocina de un diámetro similar a la base de difusión de calor de la olla.
- e) No utilice la olla a presión en el interior de un horno.
- f) Para evitar salpicaduras siempre sacuden la olla a presión con cuidado antes de abrirlo.

### PARA ABRIR LA OLLA A PRESIÓN

**Es imprescindible que no exista presión en su interior para ello:**

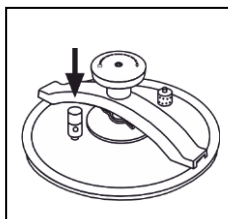
- Asegurarse de que el foco de calor está totalmente apagado y frío. Si utilizado foco de calor eléctrico retira la olla sobre una superficie fría, para evitar que se siga calentando la olla durante la apertura de esta.
- Levante ligeramente la válvula giratoria dejando escapar el vapor hasta bajar la presión. También es posible enfriar la olla bajo un ligero chorro de agua corriente, con lo que conseguirá reducir la presión más rápidamente, evitando además que la cocina se empañe.
- **No sumergir nunca la olla en agua.**
- **Agite la Olla antes de abrir la tapa.**
- **No abrir nunca la Olla a presión por la fuerza.**
- Gírese la maneta en el sentido contrario al de cierre hasta que el puente descienda hasta la tapa. Levante ésta hasta desencajarla y deslícela horizontalmente.





## PARAR CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

- Con la maneta totalmente atornillada y arrastrando la tapa en la dirección opuesta a la apertura, asegúrese que se monta en el cuerpo correctamente deslizando los dedos por el borde de esta.
- Gire la maneta en sentido horario para cerrarla, hasta que se note una ligera presión. Ahora cerrar firmemente girando el mando de un adicional de 1 1/2 a 2 vueltas, te darás cuenta de que la tapa ya está seguro.
- Coloque la válvula rotativa sobre la chimenea que está fijada en la tapa.



## COCINAR EN LA OLLA

- Coloque la olla a presión tradicional sobre la encimera, con el foco calorífico regulado al máximo de calor.
- El tiempo de cocina comienza cuando la válvula rotativa empieza a moverse, permitiendo que escape el vapor. Baje el fuego a un entorno en el que la válvula gira lentamente.
- Es típico ver una pequeña cantidad de vapor que se escapa a través de la válvula de seguridad durante la cocción.
- Si está utilizando una encimera de gas, asegúrese de que la llama no se extiende más allá de la base y colóque la olla en el centro de la placa de cocción; esto le ahorrará energía y previene daños a las asas y juntas.

## FIN DE LA COCCIÓN

Cuando haya terminado de cocinar, retire la válvula rotativa para permitir que la presión caiga. Cuando todo el vapor ha escapado seguir la instrucción dada en "**Para abrir la olla a presión.**" Nunca sumerja la olla en agua.

## **CONSEJOS ÚTILES**

Usted puede ahorrar energía al dejar la olla en la cocina después de haber apagado la fuente de calor, lo que permite utilizar el calor residual hasta que cae la presión.

Si usted nota que:

Sale vapor por el bordo de la tapa. La razón de esto podría ser la siguiente:

- La tapa puede no ser instalado correctamente o la maneta no ha sido apretada suficientemente.
- La junta de silicona está desgastada, en caso de lo cual tendrá que ser reemplazada,
- La válvula rotativa no gira,
- Asegúrese de que hay un poco de agua en la olla a presión,
- Compruebe la chimenea para ver si está sucia; de ser así limpiarla con una varilla fina (Fig.1)
- No desenroscar la perilla hasta que la olla está fuera de la placa y la presión ha bajado por completo.

## **Limpieza y Mantenimiento**

Para mantener su olla a presión como nueva recomendamos lavarlo con agua tibia después de cada uso, siguiendo las instrucciones a continuación.

### **A. TAPA**

- Nunca ponga la tapa en el lavavajillas.
- Limpiar el orificio de tubo de vapor (chimenea) con una varilla fina (Fig.1), y la válvula de seguridad presionando el perno con una varilla (Fig. 2).

### **B. CUERPO**

- Lave en el lavabo o en el lavavajillas como era de otros utensilios de cocina si es de acero inoxidable.
- De tiempo en tiempo, dependiendo de los alimentos y condimentos utilizados en la cocción, así como del contenido de cal del agua utilizada, manchas azuladas o blancas pueden aparecer en la parte inferior, que son depósitos de minerales en el acero; sin embargo, estos no afectan a las propiedades.
- Todas estas manchas desaparecerán en frotando con vinagre o agua hirviendo con una pequeña cantidad de vinagre o jugo de limón en la olla y enjuagar la olla a presión a fondo después.
- Nunca deje lejía dentro (ni siquiera diluida en agua) ni salsa de tomate ni el agua salada por largos períodos de tiempo en el interior para evitar la corrosión.

### **C. Junta de silicona**

Esta es una junta especial de silicona de larga duración (más de 500 horas de uso).

Límpiela al lavar la tapa, sin sacarlo de su alojamiento.

Después de un uso prolongado se debe remplazar para otra junta de recambio original.

Esto se hace de la siguiente manera:

- Retire la junta antigua y limpiar cuidadosamente el canal donde se asienta la junta.
- Humedezca la nueva junta con agua tibia y jabón.
- Coloque los dos extremos de la junta en el canal de ubicación en la tapa, empuje los extremos hacia abajo firmemente y luego a lo largo del canal, utilizando una cuchara para ayudarlo a centímetro a centímetro para que todo encaja correctamente en el canal de la tapa.
- Una junta gastada se puede detectar cuando la olla comienza a perder vapor y no alcanza una presión suficiente.

### **D. Husillo + Tuerca cónica + Maneta**

Si la olla a presión se ha utilizado mucho, compruebe la rosca de estas partes. Si están desgastados, se debe reemplazar todo el conjunto.

Se recomienda revisar la maneta periódicamente para asegurarse de que la baquelita no se usa. Si observa cualquier grieta o astillado en ella, será necesario ser reemplazada por una nueva.

### **E. ADVERTENCIAS**

- a) Después de limpiar la olla, guárdela con la tapa al revés sobre el cuerpo, esto permitirá que la circulación del aire y evitará los malos olores, así como la deformación de la junta.
- b) Si se observa cualquier comportamiento anormal al utilizar la olla a presión, lévela a un Centro de Servicio Técnico más cercano para que sea revisada.
- c) En cualquier caso, es recomendable que sea revisada por un centro de servicio después de un uso prolongado (aprox. cada 2 años).

## Tabla Orientativa de Tiempos de Cocción

<b>SOPAS</b>	Minutos	<b>LÉGUMES FRAIS</b>	Minutos	<b>CARNE</b>	Minutos
Cebolla	15	Brócolo	15	Pollo	20
Fideos	15	Coles de Bruselas	15	Perdices en salsa	20
Pasta	8	Espinadas	20	Conejo guisado	40
Verduras	15	Espinacas	15	Cordero guisado	30
Arroz	20	Repollo (berza)	15	Pollo entero	35
		Coliflor	15	Guiso (vacca)	100
		Alcachofas	20	Ragout de ternera	100
		Judías (enteras)	30	Carne asada	70
		zanahorias	20		
		Espárragos	25		
<b>SALSAS</b>		<b>LEGUMBRES</b>		<b>POSTRES</b>	
Bordalesa	15	Lentejas	40	Peras al vino	20
Española	15	Alubias rojas	100	Arroz con leche	45
		Alubias blancas	100	Compota	20
		Garbanzos	120	Flan	25
<b>PATES</b>		<b>POISSONS</b>			
Macarrones	10	Mejillones al vapor	5		
Espaguetis	12	Merluza	6		
Arroz	20	Rape	30		
<b>PATATAS</b>		Chipirones	35		
Cocidas al vapor	20	Marmitako	40		
A la riojana	15		10		
Con bacalao	15				

**Notas:** El tiempo se ha mencionado más arriba es sólo para referencia. El cambio en detalle es como por la comida. Los usuarios pueden ajustar al tiempo adecuado de acuerdo con sus experiencias prácticas.

Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en que empieza a salir vapor por los orificios de la válvula; son orientativos y podrán variar según la dureza de los alimentos, el corte, el agua utilizada y en definitiva el gusto de cada uno.

## Conformidad CE



Esta olla a presión se ajusta a la disposición de la Directiva 2014/68/UE y a las normas aplicables, incluidas EN 12778, así como con el Reglamento no.1935/2004 CE, asegurando que todos los requisitos de compatibilidad alimentaria se cumplen. La marcación CE es la prueba del cumplimiento de esta directiva.

Modelos	Diámetro de la olla	Capacidad	Presión laboral	Presión de la válvula de seguridad
PC-6SS.14A	22cm	6 litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.015A	24cm	8 litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-10S.016A	24cm	10 litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Evaluación de la conformidad: Módulo B "examen CE de tipo"  
Organismo Notificado No. 0036 - TÜV SÜD Service GmbH

### Información sobre normativas:

Presión superior de funcionamiento: 60 kPa (0.60 bar)

Presión máxima de seguridad: 100 kPa (1.0 bar)

## La eliminación de la unidad



### Tenga en cuenta el medio ambiente

Nunca tirar el aparato a la basura normal.

### Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Si desea desechar el aparato, entréguelo en el centro de evacuación de basuras municipal para su destrucción.

### Garantía

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses (\*) a partir de la fecha de compra, y abarca la reparación sin cargos de mano de obra y materiales, de los fracasos debido a defectos de fabricación o componentes defectuosos, reservándose el responsable de la garantía, de acuerdo con su propia discreción, el derecho a la sustitución por aparato igual o equivalente.

La garantía no cubre daños causados por mal uso, instalación inadecuada, descargas eléctricas, el daño intencional de los equipos o la misma causa extraña. La garantía no cubre los daños imputables a caídas, golpes, derrame de líquidos, exposición a condiciones extremas del medio ambiente o los daños causados por el uso normal de las piezas de plástico o teclados, así como por el uso de pilas o acumuladores distintas de las especificadas en el manual.

Si el mal funcionamiento del equipo durante el período de garantía deberá ponerse en contacto con el vendedor establecimiento y enviar la unidad al lugar fijado por él, que le siguen el certificado de garantía y su prueba de compra.

El consumidor disfruta de todas las garantías previstas en la Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de mayo.

(\*) Solo para países de la Unión Europea

## **Cher Client**

Merci d'avoir choisi un produit Haeger.

Les produits Haeger sont conçus pour le bien-être du consommateur, en insistant sur les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous sommes certains de leur satisfaction à l'achat de ce produit.

Nous supposons que l'utilisateur détient des connaissances générales sur l'emploi des appareils électroménagers.

Avant la première mise en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les instructions de sécurité et familiarisez-vous avec les fonctions de l'appareil. Conservez le présent mode d'emploi et le cas échéant, transmettez-le à des tiers.

## **Caractéristiques**

Le grand avantage d'autocuiseurs traditionnels est la vitesse de cuisson et de la sécurité, grâce à la résistance et étanchéité hermétique du récipient. Cette méthode permet d'éviter l'évaporation de l'eau de cuisson et conserve la saveur originale des aliments, ainsi que leurs éléments nutritifs.

## **Utilisation prévue**

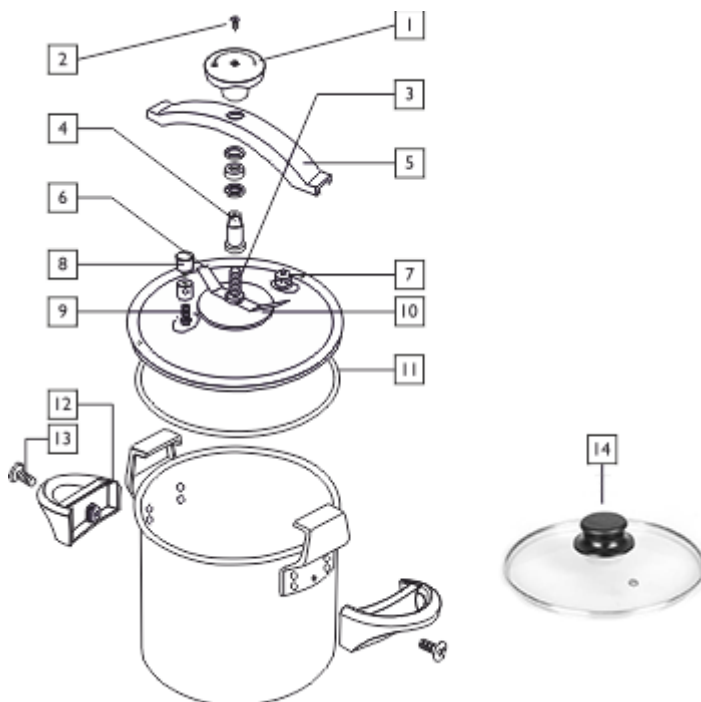
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour d'autres fins que celles prévues.
- Cet autocuiseur est idéal pour préparer des aliments qui nécessitent plus le temps de cuisson comme les soupes, les ragoûts et les viandes (goulasch), légumes, pommes de terre, certaines céréales et desserts.
- En fonction de la quantité de nourriture et la taille globale de l'autocuiseur, il peut être utilisé pour la mise en conserve de pression.
- Ce produit cuit les aliments sous pression. Il faut être prudent lorsque vous utilisez cet autocuiseur pour éviter les blessures brûlures.
- Cet autocuiseur est fait d'acier inoxydable de haute qualité. Toutefois, les dommages matériels peuvent entraîner des mauvais traitements d'une mauvaise utilisation.
- S'il vous plaît suivez les instructions fournies dans ce manuel près.

### Précautions Importantes

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas permettre que les enfants s'approchent du lieu où l'autocuiseur est utilisé.
- Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacer l'autocuiseur, lorsqu'il est rempli de vapeur, avec la plus grande précaution. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les anses et le manche. Si nécessaire, utiliser des gants.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- L'autocuiseur cuit sous pression. Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des blessures par ébouillantage. S'assurer qu'il est convenablement fermé avant de le chauffer.
- Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en le forçant. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant d'être sûr que la vapeur a l'intérieur à complètement disparu.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans eau, car il en serait gravement endommagé.
- Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Pour les aliments qui se dilatent durant la cuisson comme le riz, les légumes secs ou la compote, ne remplir que jusqu'à la moitié de son volume.
- Utiliser les sources de chaleur conformément au mode d'emploi.
- Après avoir cuit des viandes à peau (par exemple de la langue) ayant un risque de gonfler à la température, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé car cela pourrait entraîner des blessures par ébouillantage.
- En cuisinant des aliments pâteux, remuer doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
- Vérifier toujours, avant chaque utilisation, que les soupapes ne sont pas obstruées.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur pour frire les aliments sous pression.
- Ne manipuler aucun des systèmes de sécurité au-delà de ce qui est stipulé dans les instructions de maintenance exposées dans le manuel d'utilisation.
- Utiliser UNIQUEMENT des pièces de rechange d'origine, conformément au modèle correspondant. Notamment, utiliser la cuve, le couvercle et le joint de fermeture désignent par la marque.



## Description générale du produit



- |     |                     |     |                              |
|-----|---------------------|-----|------------------------------|
| 1.  | Poignée de serrage  | 2.  | Vis de la poignée de serrage |
| 3.  | Axe central         | 4.  | Écrou conique                |
| 5.  | Etrier              | 6.  | Guide étrier                 |
| 7.  | Soupape de Sécurité | 8.  | Soupape tournante            |
| 9.  | Cheminée            | 10. | Rondelle                     |
| 11. | Joint de Silicone   | 12. | Poignée                      |
| 13. | Vis de la poignée   | 14. | Couvercle en verre           |

### Trois systèmes de sécurité

Votre autocuiseur a été conçu avec trois dispositifs de sécurité différents. S'il vous plaît se familiariser avec ces caractéristiques importantes de sécurité et leur façon de fonctionner avant de les utiliser.

#### 4. Soupape tournante (8)

Cela permet de maintenir la pression constante à l'intérieur de l'autocuiseur, en laissant l'excès échapper la vapeur.

#### 5. Soupape de sécurité (7)

Cette lève lorsque la pression devient trop élevée, si cette soupape fonctionne, cela signifie que la soupape rotative (11) doit être bloquée. Prenez-le hors la table de cuisson et nettoyez-le (Fig.1).

#### 6. Etrier (5)

Dans le cas où deux éléments de sécurité précédente ont échoué, la pression générée à l'intérieur de l'autocuiseur va fléchir l'écrier, permettant à la vapeur d'échapper à la pression et amener à un niveau sécuritaire. Si jamais cela arrive, prenez l'autocuiseur à un centre de service technique. Il sera nécessaire d'inspecter les deux systèmes de sécurité première.

### Caractéristiques Supplémentaires

1. La triple base de l'autocuiseur a été spécialement conçue pour la force supplémentaire et la distribution uniforme de la chaleur.
2. L'épaisseur de base de cet autocuiseur est supérieure que dans des unités communes, fournissant l'absorption de chaleur supplémentaire.
3. Pas de libération de vapeur est nécessaire. En conséquence, moins d'eau est utilisée pendant la cuisson. L'autocuiseur ne fait pas de bruit ou libérer des arômes alimentaires. Avec la bonne quantité de chaleur, l'autocuiseur va travailler sur son propre.

**VOTRE AUTOCUISEUR EST FAIT DE HAUTE QUALITE ACIER INOXYDABLE 18/10 AVEC UNE BASE CONDUCTRICE THERMO CHALEUR. VOTRE AUTOCUISEUR EST ADAPTE A TOUS SURFACES DE CUISSON COMPRENANT LES MODERNES PLAQUES D'INDUCTION.**

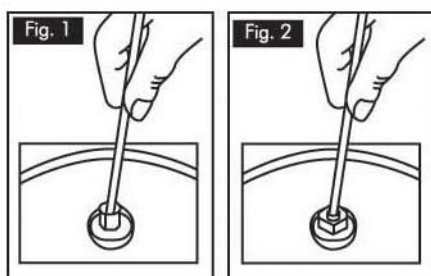
## Avant chaque utilisation

### CHEMINE

Retirer la soupape de couvercle rotatif et vérifier à partir de la partie intérieure du couvercle si l'orifice du cheminé est complètement propre. Sinon, nettoyer à l'aide d'une tige fine. (Fig. 1)

### VALVE DE SECURITE

Vérifiez qu'il fonctionne correctement en appuyant sur le boulon de soupape avec une tige mince, de l'intérieur du couvercle. Si elle glisse, elle fonctionne correctement. (Fig. 2)



### REMPILIR L'AUTOCUISEUR

Pour des raisons de sécurité, l'autocuiseur ne doit pas être rempli à plus des 2/3 de sa capacité. Lorsque la cuisson des aliments qui gonfle ou produit de la mousse (comme les pois chiches, les lentilles, les poireaux, les pâtes, le riz ou de légumes) remplir seulement 1/2 de la capacité de l'autocuiseur pour éviter l'obstruction des soupapes mentionnés ci-dessus.

Montant minimum de liquide dans autocuiseur doit être 1/4 de litre.

## Avantages de l'autocuiseur rapide

### PLUS VITE

Spécialement conçu pour cuire aussi vite que possible tout en maintenant, toutes les vitamines et les saveurs de la nourriture.

### PLUS ECONOMIQUE

Depuis la cuisson est plus rapide, vous pouvez économiser sur tout type d'énergie utilisée dans la cuisine.

### GRAND SECURITE

L'autocuiseur est reconnu comme le plus sûr autocuiseur sur le marché. Aidez-nous à garder cette façon, en insistant sur les pièces de rechange d'origine (en particulier le « joint d'étanchéité », ce qui altère la sécurité)

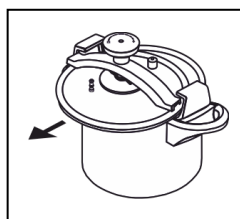
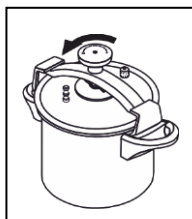
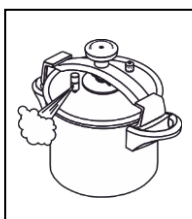
## Mode d'emploi

- a) Ne jamais laissez l'autocuiseur traditionnel fonctionnant sans surveillance, être prudent avec la vapeur sortant travers la soupape rotative.
- b) L'autocuiseur besoin d'eau pour augmenter la pression, il ne peut pas être utilisé avec seulement l'huile de cuisson.
- c) Ne pas toucher aux systèmes de sécurité et utiliser uniquement joints d'étanchéité d'origine.
- d) Assurez-vous de tirer le meilleur parti de votre autocuiseur en choisissant une plaque de cuisson d'un diamètre similaire à la base de diffusion de la chaleur du pot.
- e) Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un four.
- f) Pour éviter les éclaboussures se serrent toujours la l'autocuiseur doucement avant de l'ouvrir.

### POUR OUVRIR L'AUTOUISEUR

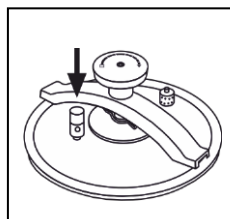
**Il est indispensable qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur, pour cela :**

- S'assurer que la source de chaleur est éteinte et froide. Si on a utilisé une source de chaleur électrique, placer l'autocuiseur sur une surface froide pour éviter qu'il ne continue à être chauffé pendant son ouverture.
- Soulever légèrement la soupape tournante pour laisser échapper la vapeur et que la pression tombe. Il est également possible de refroidir l'autocuiseur sous un filet d'eau courante. On réduit ainsi la pression plus rapidement et on évite la buée dans la cuisine.
- **Ne jamais plonger l'autocuiseur dans l'eau.**
- **Remuer l'autocuiseur avant de l'ouvrir.**
- **Ne jamais ouvrir l'autocuiseur de force.**
- Faire tourner la poignée dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'étrier s'abaisse. Soulever le couvercle et le faire glisser horizontalement.



## POUR FERMER L'AUTOUISEUR

- Avec le bouton vissé à fond et en faisant glisser le couvercle dans la direction opposée à l'ouverture, assurez-vous au qu'il est monté sur le corps correctement en faisant glisser vos doigts sur le bord de celui-ci.
- Tournez le bouton dans le sens horaire pour le fermer, jusqu'à ce que vous notiez une légère pression. Maintenant verrouiller solidement en tournant le bouton un 1 1/2 à 2 tour supplémentaire, vous remarquerez que le couvercle est maintenant sécurisé.
- Placez la soupape tournant sur le cheminé.



## CUISSON DANS L'AUTOUISEUR

- Placez l'autocuiseur traditionnel sur la plaque de cuisson réglé à la chaleur maximale.
- Le temps de cuisson commence lorsque la soupape tournante se met en mouvement, permettant à la vapeur d'échapper. Baissez le feu à un cadre où la soupape tourne lentement.
- Il est typique de voir une petite quantité de vapeur s'échapper par la soupape de sécurité pendant la cuisson.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson au gaz, assurez-vous que la flamme ne dépasse pas la base et placez le pot dans le centre de la table de cuisson ; cela permettra d'économiser l'énergie et prévenir les dommages aux poignées et joint d'étanchéité.

## FIN DE CUISSON

Lorsque vous avez terminé la cuisson, enlever la soupape rotative pour permettre à la pression à baisser. Lorsque toute la vapeur a échappé à suivre l'enseignement donné dans "**Pour ouvrir l'autocuiseur.**" Ne plonge jamais l'autocuiseur dans l'eau.

## **CONSEILS UTILES**

Vous pouvez économiser de l'énergie en laissant le pot sur la table de cuisson après que vous avez passé à la source de chaleur off, lui permettant d'utiliser la chaleur résiduelle jusqu'à la pression baisse.

Si vous constatez que :

De la vapeur sort du bord du couvercle. La raison de ce pourrait être le suivant :

- Le couvercle peut ne pas être correctement emboîté ou la poignée de serrage n'a pas été suffisamment serrées,
- Le joint est usé, dans le cas qui il devra être remplacé,
- La soupape tournante ne tourne pas,
- Assurez-vous qu'il ya de l'eau dans l'autocuiseur,
- Vérifiez-le cheminé si elle est sale ; si oui, le nettoyer avec une tige fine.
- Ne pas dévisser la poignée de serrage jusqu'à ce que le pot soit sur la table de cuisson et la pression a baissé complètement.

## **Nettoyage et Entretien**

Pour maintenir votre autocuiseur comme neuf, nous vous recommandons de le laver à l'eau chaude après chaque utilisation, en suivant les instructions énoncées ci-dessous.

### **A. COUVERCLE**

- Ne jamais mettre le couvercle dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez l'orifice du cheminé avec une tige fine (Fig.1), et la soupape de sécurité en appuyant sur le boulon avec une tige (Fig. 2)

### **B. CORPS**

- Lavez dans l'évier ou dans le lave-vaisselle que vous autres ustensiles de cuisine si elle est en acier inoxydable.
- Parfois, en fonction des aliments additifs utilisés pour la cuisine et du calcaire de l'eau utilisée, des taches bleutées ou blanches peuvent apparaître au fond de l'autocuiseur qui sont des dépôts sur l'acier. Cependant, ceci n'affecte en rien ses propriétés.
- Toutes ces taches disparaissent sur frottant avec du vinaigre ou de l'eau bouillante avec une petite quantité de vinaigre ou de jus de citron dans la casserole et le rinçage de l'autocuiseur à fond après.
- Ne laissez jamais l'eau de javel à l'intérieur (même pas dilué dans l'eau), ni de sauce tomate, ni l'eau salée pendant de longues périodes de temps à l'intérieur a fin d'éviter la corrosion.

## **C. JOINT DE FERMETURE**

Ceci est un joint spécial en silicone durable (plus de 500 heures d'utilisation).

Nettoyez-le lorsque vous lavez le couvercle, sans le sortir de son logement.

Après une longue utilisation, il doit être remplacé par un autre joint de rechange d'origine.

Cela se fait comme suit :

- Retirer le joint utilisé et nettoyez soigneusement le canal où il se trouve.
- Faire tremper nouveau joint dans l'eau chaude savonneuse.
- Placez les deux extrémités du joint dans le canal de logements sur le couvercle, poussez les extrémités fermement et puis tout le long du canal, en utilisant une cuillère pour vous aider centimètre par centimètre pour que tout cela se correctement dans le canal sur le couvercle.
- Un joint d'étanchéité usé peut être détecté lorsque le pot commence à perdre de la vapeur et ne parvient pas à atteindre une pression suffisante.

## **D. AXE CENTRAL + ECROU CONIQUE + POIGNEE DE SERRAGE**

Si l'autocuiseur a été beaucoup utilisé, vérifier le filetage de ces pièces. Si elles sont usées, l'ensemble doit être remplacé.

Nous vous recommandons de réviser le bouton de serrage périodiquement pour vous assurer que la bakélite n'est pas usée. Si vous constatez une fissure ou écaillage, il deviendra nécessaire d'être remplacé par un nouveau.

## **E. AVERTISSEMENTS**

- a) Après le nettoyage du pot, le stocker avec le couvercle renversé reposant sur le corps, ce qui permettra les pièces à l'air.
- b) Si vous notez un comportement anormal lors de l'utilisation l'autocuiseur, prend le plus proche de chez vous les Service Technique afin de l'avoir vérifié.
- c) Dans tous les cas, il est conseillé de faire vérifier par un centre de service après une utilisation prolongée (env. tous les deux années).

## Tableau Indicatif des Temps de Cuisson

<b>SOUPES</b>	Minutes	<b>LÉGUMES FRAIS</b>	Minutes	<b>VIANDES</b>	Minutes
Oignon	15	Brocoli	15	Poulet	20
Pâtes	15	Choux de Bruxelles	15	Cailles en sauce	20
Vermicelles	8	Poireaux	20	Agneau	40
Légumes	15	Epinards	15	Croquette de viande	30
Riz	20	Chou blanc	15	Poulet (entier)	35
		Chou-fleur	15	A l'étouffée	100
		Artichauts	20	Ragout de veau	100
		Haricots verts	30	Roti de veau	70
		Carottes	20		
		Asperges	25		
<b>SAUCES</b>		<b>LÉGUMES SECS</b>		<b>LES DESSERTS</b>	
Bordelaise	15	Lentilles	40	Prunes au vin	20
Espagnole	15	Haricots rouges	100	Riz au lait	45
		Haricots blancs	100	Compote	20
		Pois chiche	120	Flan	25
<b>PATES</b>		<b>POISSONS</b>			
Macaroni	10	Moules vapeur	5		
Spaghetti	12	Colin	6		
Riz	20	Lotte	30		
<b>POMMES DE TERRE</b>		Calamars	35		
Vapeur	20	Marmitako	10		
A la façon da la					
Rioja	15				
Avec de la morue	15				

**Notes :** Le temps mentionné ci-dessus est juste pour la référence. Le changement en détail est celui de la nourriture. Les utilisateurs peuvent ajuster au moment approprié en fonction de vos expériences pratiques.

On commence à compter lorsque la soupape siffle ou tourne. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la dureté des aliments, de la coupe, de l'eau utilisée et des goûts particuliers,



## Conformité CE



Cet autocuiseur conforme à la disposition de la directive 2014/68/UE et normes applicables, y compris EN 12778, ainsi qu'avec le règlement no.1935 CE / 2004, veillant à ce que toutes les exigences sont remplies compatibilité alimentaire.

Le marquage CE, est une preuve de conformité avec cette directive.

Modèles	Diamètre du pot	Capacité	Pression de travail	Pression de la soupape de sécurité
PC-6SS.14A	22cm	6 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.015A	24cm	8 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-10S.016A	24cm	10 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Évaluation de la conformité : Module B "examen CE de type »  
Organisme Notifié No. 0036 - TÜV SÜD Service GmbH

### Information standard :

Pression supérieure de fonctionnement : 60 kPa (0.60 bar)

Pression maximum de sécurité : 100 kPa (1.0 bar)

## Mise au rebut



### Rappelons de notre environnement

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

**Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, l'éliminez dans un environnement (centre de recyclage, par exemple).

### Garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 24 mois (\*) à compter de la date d'achat et couvre la réparation gratuitement avec le travail manuel et du matériel, des dommages dus à des défauts de fabrication ou de pièces défectueuses, en réservant les responsables sous garantie, selon sa propre discrétion, le droit de substitution, ou un appareil similaire.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, mauvaise installation, dommage intentionnel de l'appareil ou les causes de l'étrange même. La garantie ne couvre pas les dommages attribuables à des chutes, ainsi, les bosses, les déversements, l'exposition à des conditions extrêmes de l'environnement ou les dommages causés par une utilisation normale des pièces en plastique ou des claviers, ainsi que par l'utilisation d'autres batteries que celles spécifiées dans le manuel.

Si l'appareil tombe en panne pendant la période de garantie, vous devez contacter l'établissement de vente et remettre l'appareil à l'endroit désigné par lui, lui causant d'accompagner le certificat de garantie et une preuve d'achat.

Le consommateur bénéficie de toutes les garanties prévues par la directive 1999/44/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 Mai.

(\*) Seulement pour les pays de l'Union Européenne

---

---

---

# Meet the family



## **HAEGERTEC, s.a.**

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1  
Parque Industrial do Arneiro  
2660-456 S. Julião do Tojal  
PORTUGAL  
<http://www.haeger.pt>

Tel: +351 21 949 83 00 (Geral)  
Tel: +351 21 949 83 02 (Pós-Venda)  
Fax: +351 21 949 83 25  
e-mail: [assistencia@haeger.pt](mailto:assistencia@haeger.pt)  
e-mail: [comercial@haeger.pt](mailto:comercial@haeger.pt)

C E 0036

