

HÆGER



Easy lock pressure cooker / Panela de pressão de fecho fácil
Olla a presión de cierre fácil / Autocuiseur à verrouillage facile
Εύκολο κλείδωμα χύτρας ταχύτητας

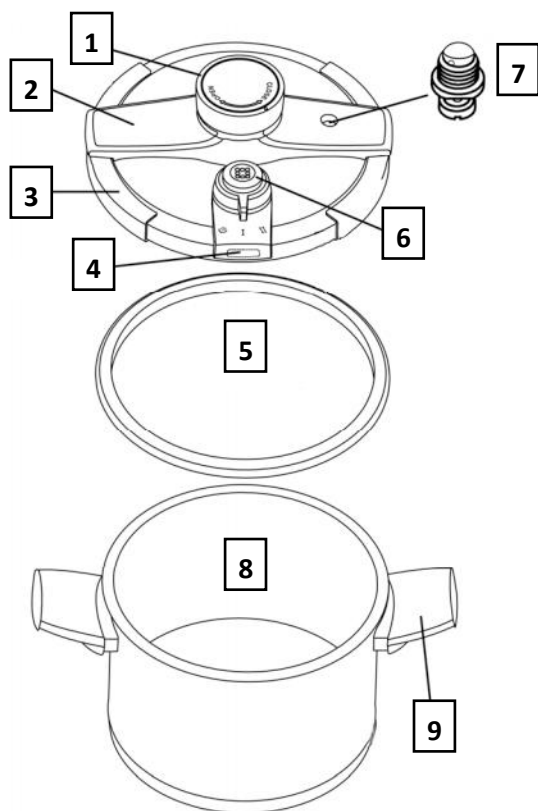
EASY COOKER 2 in 1
PC-6SS.022A 6L / PC-8SS.023A 8L



Download
Multi-language file

C € 0035

User instructions / Instruções de uso
Instrucciones de uso / Mode d'emploi
Οδηγίες χρήστη



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.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Διαβάστε τις οδηγίες που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητος.

English

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. Knob	2. Face plate
3. Clamp	4. Safety window
5. Sealing ring	6. Pressure limiting valve
7. Safety valve	8. Cooker body
9. Lower handle	10. Glass lid (not shown)

Attention points of operation

- a) Use only after read and understand all about the manual.
- b) 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.
- c) Must not put the cooker in stoves.
- d) Be very careful when moving the cooker with pressure. Don't touch the surface of metal, use handle and take protection if necessary.
- e) Pressure cooker only can be used for purpose as per manual, not for any other purpose.
- f) 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)

- g)** Don't compel to open cooker. Make sure to open it after pressure release. (See user's manual)
 - h)** Don't dry heating, it will damage cooker badly.
 - i)** Less than 2/3 of the cooker's capacity for cooking food. Less than 1/4 of the cooker's capacity for cooking expansive food such as rice or dry vegetable, etc.
 - j)** Select properly oven according to instruction.
 - k)** Cooking food with skin (such as oxtongue), it will be expansive because of pressure after cooking. Don't sting it to avoid scald.
 - l)** Cooking for soft food, shake cooker slightly before open to avoid spray out food.
 - m)** Check if the pressure valve is blocked before using, see user's manual.
 - n)** Don't fry food under the pressure.
 - o)** Don't deviate from maintenance specified in manual. Don't change any safety system by yourself.
 - p)** Only use matching spare parts provided by manufacturer, exceptionally, use body and lid as per manufacturer's direction.
 - q)** Please keep this manual properly.
- 1.** The pressure cooker is a family cookware and can't be used for any other purposes. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use. Must have person watching and keep away from children when using the pressure cooker.
 - 2.** Under the pressure limit, the boiling point of the liquid is below 120°C. A lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure reducing fast.
 - 3.** Don't cook expansive food such as apple jam, pearl rice, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole.
 - 4.** Keep the pressure-limiting valve, sealing ring, opening button, lid and cooker body clean and out of nastiness and greasiness before and after using.
 - 5.** The pressure cooker should be used on a steady oven. Don't put the pressure cooker on electric oven that has a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas oven, the fire shall not reach the cooker's wall (Fig. 2). The pressure cooker is applicable to electric oven, electromagnetism oven, gas oven etc. with below 1.5kw.
 - 6.** Don't point the safety window to the user or to the area where person often walk about.
 - 7.** 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.
 - 8.** Be very careful when you moving the cooker with pressure, carry it horizontally and lay down gently. Don't bump.
 - 9.** Don't open the cooker when there is pressure inside. Don't cook when the lid is not closed well.



Fig.2

10. Don't store salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, or steam water inside the cooker for a long time. Clean and dry it every time after using.
11. Don't heat water off or dry heating. Not use for frying or baking food.
12. Allowed volume of food inside the pressure cooker.
 - Less than $\frac{2}{3}$ of the cooker height for non-expansive food such as meat, vegetable, etc. (Fig. 3)
 - Less than $\frac{1}{3}$ of the cooker height for expansive food such as rice, bean, etc. (Fig. 4);

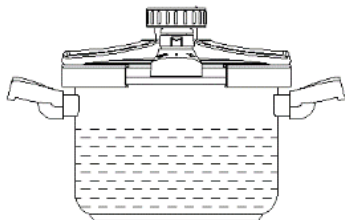


Fig.3

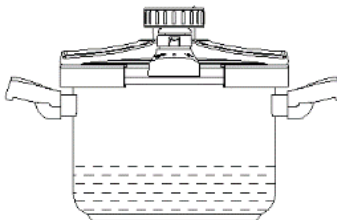


Fig.4

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

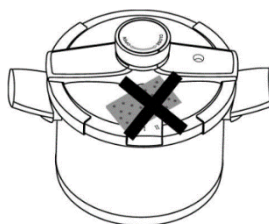


Fig.5

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.
1. Pressure-limiting valve: If pressure inside is up to a regular working range, the pressure-limiting valve will release extra steam.
 2. Safely open-preventing value: it will raise when the pressure up to 4Kpa. Ensure steam releasing from here under safety pressure when steam-releasing hole is blocking.
 3. Knob: when the open-preventing valve lowers, use the knob to open the lid.

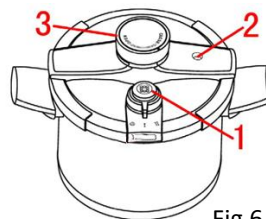


Fig.6

Special characteristic

- 1. The sandwich-bottom of the cooker is made by friction pressure machine, which makes it heating evenly.
- 2. Setting multi-device ensures pressure cooker working normally. (Fig. 6)
- 3. Equipping to adjust pressure-limiting valve, regulating working pressure very easy. (Fig. 7), the position of low-pressure step).

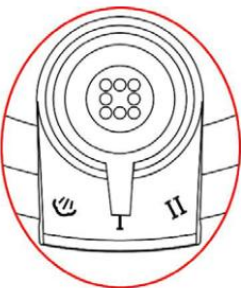


Fig.7

※ different position of pressure-limiting valve point for different function.

	POSITION FOR QUICK RELEASING
I	LOW WORKING PRESSURE (60kPa)
II	HIGH WORKING PRESSURE (100kPa)

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. If any of them is obstructed, clear them with the dredging needle. (Fig. 8 Observe the steam-releasing is obstructed or not.)

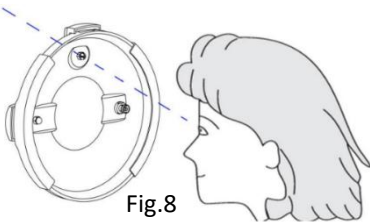


Fig.8

2. Closing the lid

Closing the lid as per the instruction of below picture A and B (Fig. 9) (When closing the lid, press slightly till turn to the position as B shows.)

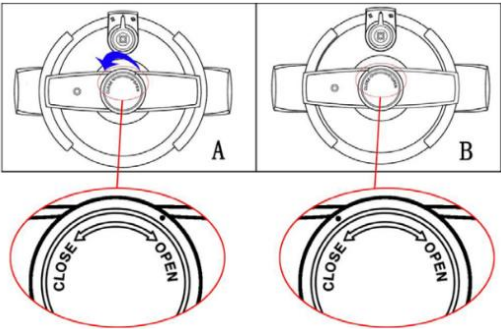


Fig.9

3. Adjusting working pressure.

According to requirement, please refer to cooking time guidelines.

4. Heating

In order to raise the temperature quickly, heat with strong fire till the safety 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.

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

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

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

Two 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. 10, then take off the lid.

- ◆ Don't open the lid if the indicator doesn't fall down.
- ◆ After finishing cooking, please wear glove to open lid to avoiding burn.
- ◆ Don't open the lid till the safety valve falls down.
- ◆ When cook pasty state food such as porridge, shake the cooker slightly before open to reduce the bubble.

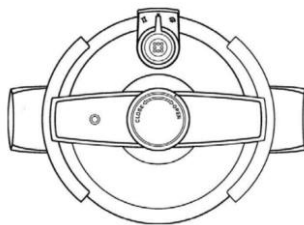


Fig.10

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. 11, opening lid is the same as above).

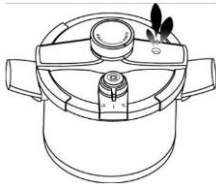
Caution: Avoid water flowing into the cooker through safely open-preventing valve and the pressure limiting.



Fig.11

Troubleshooting.

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 safety 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.

Cleaning and 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. 12):

- 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).

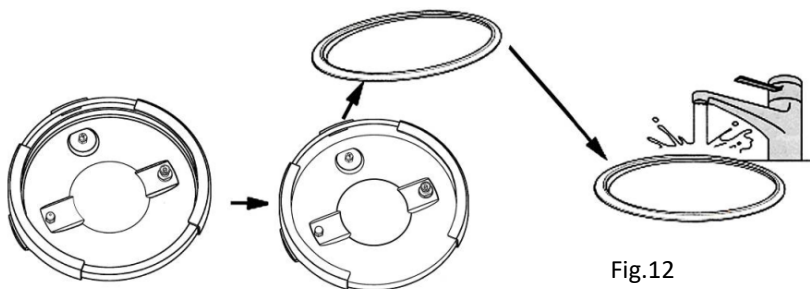


Fig.12

※ Maintenance of the safely open-preventing valve, the pressure-limiting valve and the steam-releasing pipe.

- 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.

Valve dismantling (Fig. 13)

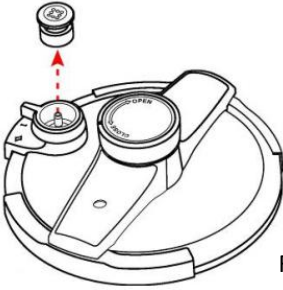


Fig.13



Fig.14

- ※ **The pressure-limiting valve:** pull out the pressure valve by hand and cleaning as Fig. 14
- ※ **Safety open-preventing valve:** Switch anticlockwise safety valve with spanner, then dismantle it (Fig. 15). Then wash it cleaning as Fig. 16.

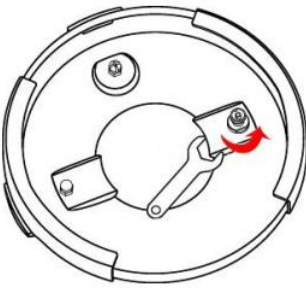


Fig.15

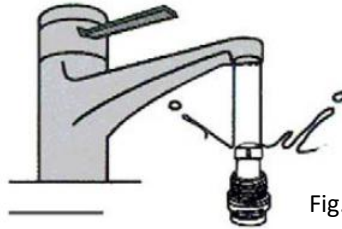


Fig.16

- ※ **Caution: Don't lose small parts such as pressure-limiting valve.** There is no problem if the colour 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.
- ※ **The way of deposit:** Put the body and lid separately in shade and cool place.

Questions and Answers

Question	Answer
How to cook good meals and dishes?	• Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve. • Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve. • Let the pressure inside the cooker reduce naturally. • Too strong fire will make water over-evaporate and cause burnt to the food inside the cooker.
Cannot do cooking well?	• Check if the cooking time is controlled properly or not. • Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not. • Check if the heating fire is too strong or too weak. • Check if the volume of water and soup is proper or not. • Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not.)
What is heating time	• Begin from the upspring of the steam spraying out from safety pressure-limited valve.
Does different material need different heating time?	• The maximum volume of the food to be cooked is below $\frac{2}{3}$ of the depth of the cooker. Beans are below $\frac{1}{4}$. Cooking material has nothing to do with cooking time. Besides, the volume of the cooker has nothing to do with cooking time, either.
Why the rice colour 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 colour to grey. But it is harmless and the taste will not change.
After heating, soya-bean milk mixed with sugar sprays out from the safety valve.	• When heating, liquid food mixed with high-thick sugar will spray out from the safety valve because of the high-pressure steam inside the cooker. • When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.
What to do in case of cooker is heated dry.	• Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool naturally. Don't pour water onto the cooker.

Cooking time guidelines

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

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 pressure-limiting valve starting to work to turning off the fire. 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 2014/68/EU annex II, Table 5, exceptional regulation, and applicable standards EN 12778:2005, as well with the EC Regulation no.1935/2004 article 3, paragraph 1, ensuring that all requirements are met food compatibility. The CE stamp is proof of compliance

with this directive.

Model	Pot diameter	Capacity	Working pressure	Safety valve pressure
PC-6SS.022A	22cm	6 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.023A	24cm	8 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Conformity assessment: Module B "EC-Type Examination".

Notified Body No. 0035 - TÜV Rheinland Industrie 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).

Warranty Terms and Conditions

1. The product is guaranteed for the period stipulated by the legislation where it is placed on the market, starting from the date of purchase, against manufacturing defects and/or workmanship. The lack of conformity manifested in this period is presumed to exist at the date of purchase. After this period, it is for the customer to prove that the lack of conformity already existed at the time of delivery.
2. If, during the warranty period, the product is defective in normal use, the buyer should contact the selling establishment and send the appliance to the place indicated by the seller.
3. The warranty is only valid upon presentation of the invoice proving the purchase and the completed warranty certificate (indicating the date of purchase, the name of the dealer, the reference of the model, and it is also recommended to indicate the serial number and lot number).
4. The importer/seller reserves the right to refuse warranty assistance in the event that such information has been deleted or altered after the original purchase of the product.
5. The responsibility of the importer/seller includes in particular the costs of repairing and/or replacing the unit covered by the warranty with the reservation of the right to replace it with an equivalent product, in cases where it is not possible to repair it.
6. The warranty does not apply to problems that are not directly related to defects in material, design or workmanship.
7. This product is an appliance and is intended for home use only. The warranty will be void if the product is used for professional purposes.
8. The warranty does not cover damage caused by misuse, improper installation, spillage, external factors, or intentional damage.
9. The warranty does not cover damage resulting from falls, use of excessive force, blows, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by the normal use of plastic parts or keyboards, as well as the use of batteries other than those specified in this manual.
10. The warranty does not cover installation and programming by the dealer. In particular, no claim for installation and free programming by the reseller may be accepted.
11. The warranty does not cover deficiencies that insignificantly impair the operation of the appliance. Other costs, such as installation, transportation and travel of the technician are expressly excluded from the warranty.
12. The applicability of the warranty presupposes that the appliance is sent to the seller or place indicated by him, complete and in well-protected packaging (if possible, in its original packaging) and accompanied by its sheet or warranty card duly filled out and proof of purchase.
13. If after verification, it is found that there are no reasons for the claim, or that the product is not defective, the inherent costs will be imputed to the customer, and the dealer is authorized to charge those costs to the customer.
14. The warranty will be void when it shows signs that an unauthorized person has attempted to carry out repairs, modifications or replacement of parts on the appliance.
15. Repairs carried out after the end of the warranty period are subject to costs.
16. This warranty does not affect your legal rights that you may have as a consumer under applicable national law governing the purchase of products where the product is sold.

17. Warranty Period:

European Union countries - European Directives (EU) 2019/771 and (EU) 2019/770 apply on certain aspects of contracts for the purchase and sale of movable property and transposed into the national laws of their countries.

Other countries - national legislation on consumer rights in their country applies. In the case of no official legislation, the guarantee shall be applied at the discretion of the importer placing the product on the market or the seller establishment.

Português

Estimado Cliente

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGER.

Os produtos HÆGER foram produzidos a pensar no bem-estar do consumidor privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e atribuição. Temos a certeza de que ficará satisfeito com este aparelho.

Assumimos que o utilizador está familiarizado com os procedimentos comuns de manuseamento de eletrodomésticos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente estas instruções de utilização e os conselhos de segurança, familiarizando-se completamente com o aparelho. Guarde estas instruções para referência futura e transmita-as a quem venha a adquirir o aparelho numa data futura.

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 prevista

- 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, ela pode ser usada para a elaboração de conservas.
- Este produto cozinha os alimentos sob pressão. Deve-se ter cuidado ao operar esta panela de pressão para evitar lesões por escaldamento.
- Esta panela de pressão é feita de aço inoxidável de alta qualidade. No entanto, os danos materiais podem resultar de maus tratos ou uso indevido.
- Por favor, siga atentamente as instruções fornecidas neste manual.

Advertências Importantes

- Leia atentamente todas as instruções.
- Não permita que as crianças se aproximem demasiado do local onde a panela de pressão está a ser utilizada.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Tenha extremo cuidado ao mover a panela de pressão enquanto ela estiver pressurizada. Não toque nas superfícies quentes. Use a pega e os punhos, se necessário, use luvas de forno.

- Não utilize a panela de pressão para outros fins que não aqueles para os quais foi concebida.
- 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 água, pois isso causará sérios danos.
- Não encha a panela de pressão mais de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que são suscetíveis de se expandir, como arroz, leguminosas ou compotas só deverá encher a panela até 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, pois isso pode causar escaldamento.
- Ao cozinhar alimentos moles, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar salpicos.
- Verifique sempre se as válvulas não estão bloqueadas antes de cada utilização.
- Nunca use a panela de pressão para fritar alimentos sob pressão.
- Não interfira com os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção de rotina indicadas no manual do utilizador.
- Utilize apenas peças originais adequadas ao modelo em questão, o corpo, a tampa e a vedação da junta devem ser as especificadas pelo fabricante.

Descrição geral do produto

1. Manípulo de fecho em baquelite	2. Placa frontal
3. Braçadeira	4. Janela de segurança
5. Anel de vedação	6. Válvula limitadora de pressão
7. Válvula de segurança	8. Corpo da panela
9. Pega inferior	10. Tampa de vidro (não ilustrada)

Pontos de atenção de operação

- a) Use somente depois de ler e entender tudo sobre o manual.
- b) Tendo em mente, o usuário assumirá a responsabilidade quando ocorrer um acidente devido à operação não seguir o manual. Ele precisa de pessoa para observar ao usar, ajustando o fogo a tempo após a liberação da válvula limitante de pressão, mantendo a pressão sob a pressão limitada por um tempo.
- c) Não deve colocar o fogão em fogões.
- d) Tenha muito cuidado ao mover o fogão com pressão. Não toque na superfície do metal, use pega e proteja-se, se necessário.

- e) A panela de pressão só pode ser usada para fins como por manual, não para qualquer outra finalidade.
 - f) Como o fogão cozinha os alimentos sob a pressão, ele pode levar a queimadura se usado incorretamente. Faça com que o fogão feche corretamente antes de usar. (Consulte o manual do utilizador)
 - g) Não obrigue a abrir o fogão. Certifique-se de abri-lo após a liberação de pressão. (Consulte o manual do utilizador)
 - h) Não seque o aquecimento, ele vai danificar o fogão mal.
 - i) Menos de 2/3 da capacidade do fogão para cozinhar alimentos. Menos de 1/4 da capacidade do fogão para cozinhar alimentos expansivos, como arroz ou vegetais secos, etc.
 - j) Selecione corretamente o forno de acordo com as instruções.
 - k) Cozinhar alimentos com pele (como língua de boi), será expansivo por causa da pressão após o cozimento. Não pice para evitar escaldar.
 - l) Cozinhando para alimentos moles, agite o fogão ligeiramente antes de abrir para evitar pulverizar os alimentos.
 - m) Verifique se a válvula de pressão está bloqueada antes de usar, consulte o manual do usuário.
 - n) Não frite alimentos sob pressão.
 - o) Não se desvie da manutenção especificada no manual. Não mude nenhum sistema de segurança sozinho.
 - p) Utilize apenas peças sobresselentes correspondentes fornecidas pelo fabricante, excepcionalmente, utilize o corpo e a tampa de acordo com as instruções do fabricante.
 - q) Por favor, mantenha este manual corretamente.
1. A panela de pressão é uma panela familiar e não pode ser usada para outros fins. Jovens e pessoas que não sabem como usá-lo são sugeridos para não usar. Deve ter pessoa observando e manter longe das crianças ao usar a panela de pressão.
 2. Sob o limite de pressão, o ponto de ebulição do líquido é inferior a 120° C. Um monte de vapor e suco de sopa vai sair quando ferver e especialmente quando a pressão reduzindo rapidamente.
 3. Não cozinhe alimentos expansivos, como compota de maçã, arroz com pérolas, algas, aveia, etc., para evitar o bloqueio do orifício de libertação de vapor.
 4. Mantenha a válvula limitadora de pressão, o anel de vedação, o botão de abertura, a tampa e o corpo do fogão limpos e fora de maldade e oleosidade antes e depois de usar.
 5. A panela de pressão deve ser usada em forno estável. Não coloque a panela de pressão no forno elétrico que tenha um diâmetro maior do que o fundo do fogão. Ao cozinhar em forno a gás, o fogo não deve atingir a parede do fogão (Fig. 2). A panela de pressão é aplicável ao forno elétrico, forno de eletromagnetismo, forno a gás, etc. com menos de 1,5kw.



Fig.2

6. Não aponte a janela de segurança para o usuário ou para a área onde a pessoa costuma andar.
7. Se a pulverização de vapor da válvula de segurança ou o anel de vedação for espremido para fora da janela de segurança, a alimentação deve ser imediatamente desligada. O problema deve ser descoberto e resolvido antes de usar novamente.
8. Tenha muito cuidado ao mover o fogão com pressão, carregue-o horizontalmente e deite-se suavemente. Não bata.
9. Não abra o fogão quando houver pressão no interior. Não cozinhe quando a tampa não estiver bem fechada.
10. Não armazene sal, molho de soja, álcali, açúcar, vinagre ou água a vapor dentro do fogão por muito tempo. Limpe e seque sempre depois de usar.
11. Não aqueça a água nem o aquecimento a seco. Não usar para fritar ou assar alimentos.
12. Volume permitido de alimentos dentro da panela de pressão.
 - Menos de 2/3 da altura do fogão para alimentos não expansivos, como carne, vegetais, etc. (Fig. 3)
 - Menos de 1/3 da altura do fogão para alimentos expansivos como arroz, feijão, etc. (Fig. 4);

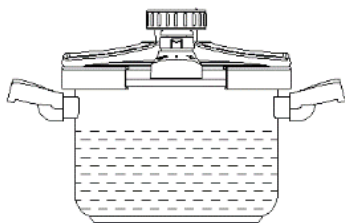


Fig.3

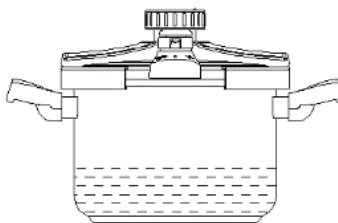


Fig.4

13. É proibido colocar qualquer coisa na válvula limitadora de pressão (Fig. 5).

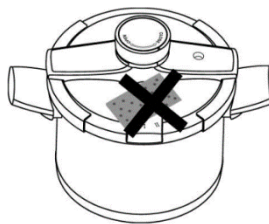
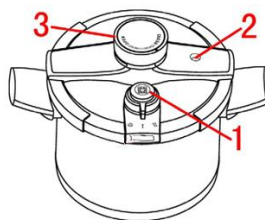


Fig.5

Segurança dos produtos.

✳ **Usando nossos produtos para se sentir à vontade, projetamos e equipamos vários dispositivos para segurança. (Fig. 6)**

- O dispositivo de prevenção de abertura garante que a tampa seja fechada corretamente e com segurança.
- O dispositivo de liberação de pressão de três graus garante o uso seguro.



1. Válvula limitadora de pressão: Se a pressão no interior for até uma faixa de trabalho regular, a válvula limitadora de pressão liberará vapor extra.
2. Valor de prevenção de abertura segura: aumentará quando a pressão chegar a 4Kpa. Assegure-se da libertação de vapor a partir daqui sob pressão de segurança quando o orifício de libertação de vapor estiver a bloquear.
3. Manípulo: quando a válvula de prevenção de abertura baixar, use o botão para abrir a tampa.

Características especiais

1. O fundo sanduiche do fogão é feito por máquina de pressão de atrito, o que faz com que ele aqueça uniformemente.
2. A configuração de vários dispositivos garante que a panela de pressão funcione normalmente. (Fig. 6)
3. Equipamento para ajustar a válvula limitadora de pressão, regulando a pressão de trabalho muito fácil. (Fig. 7), a posição do degrau de baixa pressão)

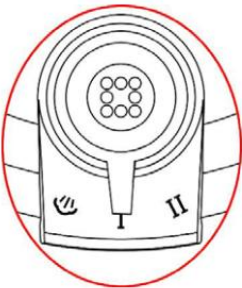


Fig.7

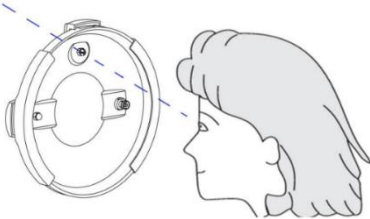
※ Posição diferente do ponto da válvula limitadora de pressão para diferentes funções.

	POSIÇÃO PARA LIBERTAÇÃO RÁPIDA
I	PRESSÃO DE TRABALHO BAIXA (60kPa)
II	PRESSÃO DE TRABALHO ELEVADA (100kPa)

Instruções de Funcionamento

※ Por favor, limpe a panela de pressão, adicione à água e aqueça meia hora antes de usar pela primeira vez, por meio da limpeza do mau cheiro.

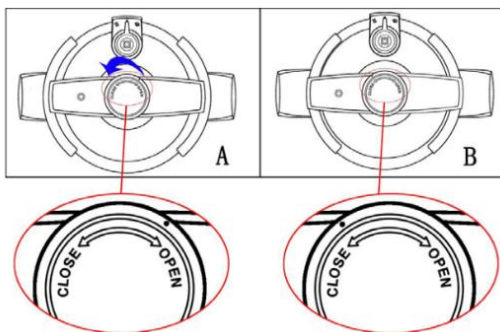
1. Antes de usar, certifique-se de que o orifício da válvula de segurança e do tubo de liberação de vapor está desobstruído. Se algum deles estiver obstruído, limpe-o com a agulha de dragagem. (Fig. 8 Observe que a liberação de vapor está obstruída ou não.)



2. Fechar a tampa

Fecha a tampa de acordo com as instruções das figuras A e B abaixo (Fig. 9) (Ao fechar a tampa, pressione ligeiramente até virar para a posição como B mostra.)

Fig.9



3. Ajustar a pressão de trabalho.

De acordo com as necessidades, consulta a tabela relativas ao tempo de cozedura.

4. Aquecimento

A fim de aumentar a temperatura rapidamente, aqueça com fogo forte até que a válvula de segurança de prevenção de abertura comece a funcionar. Preste atenção para não usar fogo mais forte do que o suficiente. (É normal que) um pouco de vapor escoe da válvula de segurança de prevenção de abertura após o aquecimento por um tempo. Não deve haver infiltrações de vapor após a válvula de prevenção aberta subir e o fogão funcionar normalmente. Quando a válvula limitadora de pressão levantada e o vapor sai continuamente e emite "guincho", o poder de fogo deve ser reduzido, ao mesmo tempo em que mantém a válvula limitadora de pressão liberando e começa a contar o tempo de aquecimento.

Atenção: O tempo de aquecimento é desde o início do funcionamento da válvula limitadora de pressão até o desligamento do fogo.

- ◆ Fique de braços cruzados e observe enquanto cozinha.
- ◆ Não toque na superfície metálica do fogão com as mãos ou o corpo. Cozinhe com cuidado e use as alças para evitar queimaduras.

5. Desligando o fogo, liberando pressão e abrindo a tampa.

Duas formas de abrir depois de cozinhar.

- ① Frio natural. Quando o tempo de aquecimento acabar, desligue o fogo e deixe-o por um tempo esperando a pressão reduzida. Quando o indicador caiu, o cozimento acabou. Rode o botão para a posição indicada na figura 10 e, em seguida, retire a tampa.

- ◆ Não abra a tampa se o indicador não cair.
- ◆ Depois de terminar de cozinhar, use luva para abrir a tampa para evitar queimaduras.
- ◆ Não abra a tampa até a válvula de segurança cair.

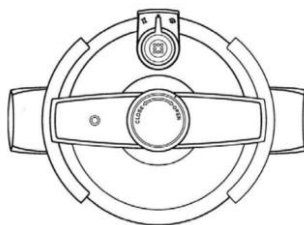


Fig.10

- ◆ Quando cozinhar alimentos pastosos, como mingau, agite o fogão ligeiramente antes de abrir para reduzir a bolha.

- ② Arrefecimento rápido. Às vezes, precisa esfriar rapidamente, coloque o fogão em um lugar nivelado e regue o fogão com água fria lentamente até que a válvula de segurança caia (Fig. 11, tampa de abertura é a mesma que acima).

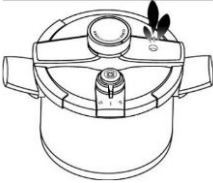
Cuidado: Evite que a água flua para o fogão através da válvula de prevenção de abertura segura e do limite de pressão.



Fig.11

Resolução de problemas.

Se detetar algum fenómeno anormal, desligue imediatamente o lume, leve a panela para um local plano e regue-a lentamente com água para reduzir a temperatura e a pressão. Procure a causa e resolva o problema com a ajuda da tabela seguinte.

Problema	Causa	Solução
Sai vapor pela parte de baixo da tampa. 	1. O anel de vedação está sujo. 2. O anel de vedação é muito antigo.	1. Limpar o anel de vedação, a boca da panela e a tampa. 2. Substituir o anel de vedação.
A tampa não se fixa corretamente.	A forma da tampa mudou.	Substituir a tampa
A válvula de segurança deixa sair vapor e líquido de repente. 	1. O tubo de libertação de vapor estava obstruído. A função de segurança da cavilha de bloqueio está a funcionar. O orifício de libertação da válvula limitadora de pressão está bloqueado. 2. A válvula de segurança perdeu a sua função.	1. Afastar a panela do lume e dragar o orifício de libertação. Depois de arrefecer, retirar a válvula limitadora de pressão e limpar o orifício da válvula limitadora de pressão. 2. Substituir a válvula de segurança de abertura.
Durante a cozedura, o anel de vedação é subitamente forçado a sair da janela de	1. A função de segurança do anel de vedação está a funcionar. Talvez outro	1. Afastar o fogão do fogo. Depois de arrefecer, limpar e verificar todos os

segurança e o vapor escorre para fora. 	dispositivo tenha perdido a sua função. 2. O anel de vedação está envelhecido e perdeu a sua função.	dispositivos de segurança. Substituir os que perderam a sua função. 2. Substituir o anel de vedação.
--	--	--

Limpeza e Manutenção

Por favor, limpe a panela de pressão, adicione à água e aqueça meia hora antes de usar pela primeira vez, limpando o mau cheiro.

※ Manutenção de todo o fogão.

- Limpe a sujeira.
- Em seguida, limpe a água e mantenha o fogão seco.
- Não raspe a superfície do fogão com material duro, como metal, para evitar abrasão.
- Não toque no fogão com outros tipos de metal para evitar corrosão eletroquímica.
- Não guarde alimentos dentro do fogão por muito tempo.

※ Manutenção do anel vedante (Fig. 12):

- Retire o anel vedante da tampa. Limpe a sujeira do anel e da tampa com água quente ou preparação química de lavagem.
- Limpe a água e mantenha o anel vedante seco.
- Volte a colocar o anel vedante na tampa. Não utilizar o fogão para evitar que o anel de vedação seja espremido (Separe a tampa do fogão e o corpo do fogão).

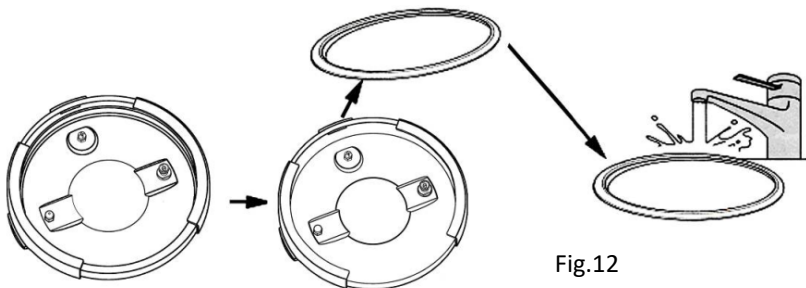


Fig.12

※ Manutenção da válvula de prevenção de abertura segura, da válvula limitadora de pressão e do tubo de liberação de vapor.

- Verifique o tubo de libertação de vapor e a válvula de segurança de prevenção de abertura. Se estiver bloqueado, limpe ou a agulha de dragagem, depois lave e lave o tubo com água.

Desmantelamento das válvulas (Fig. 13)

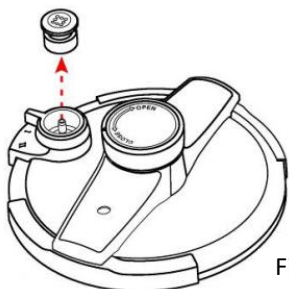


Fig.13



Fig.14

- ✖ **A válvula limitadora de pressão:** puxe a válvula de pressão manualmente e limpe como na Fig. 14
- ✖ **Válvula de segurança antiabertura:** Mudar a válvula de segurança no sentido anti-horário com chave inglesa e, em seguida, desmontá-la (Fig. 15). Em seguida, lave-o limpando como Fig. 16.

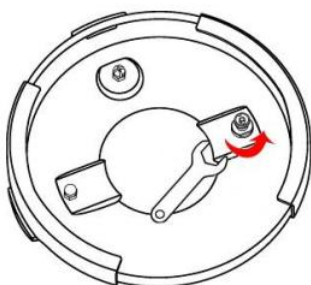


Fig.15

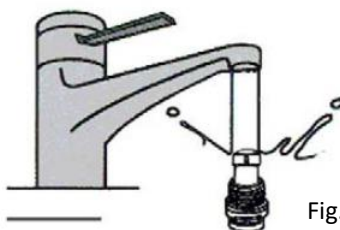


Fig.16

- ✖ **Cuidado: não perca peças pequenas, como válvula limitadora de pressão.** Não há problema se a cor do anel de vedação mudar. Sugere-se a troca do anel de vedação uma vez a cada um ou dois anos, de acordo com a frequência de uso. Mas deve ser mudado imediatamente se houver algum dano ou mudança de forma. Contacte o seu concessionário ou o departamento de vendas da nossa empresa para obter as peças de substituição. Nunca use substitutos.
- ✖ **A forma de depósito:** Coloque a panela e a tampa separadamente na sombra e no local fresco.

Questões e Respostas

Questão	Resposta
Como cozinhar bons pratos e refeições?	• Aquecer a panela em lume forte até o vapor sair da válvula limitadora de pressão. • Mudar o lume de forte para brando quando o vapor começar a sair da válvula limitadora de pressão. • Deixar que a pressão no interior da panela diminua naturalmente. • Se o lume for demasiado forte, a água evapora-se demasiado e queima os alimentos no interior da panela.
Não consegue cozinhar bem?	• Verificar se o tempo de cozedura é controlado corretamente ou não. • Verificar se a válvula limitadora de pressão está corretamente colocada ou não. • Verificar se o fogo de aquecimento é demasiado forte ou demasiado fraco. • Verificar se o volume de água e de sopa é adequado ou não. • Verificar se a pressão é normal ou não. (Há ou não vapor a sair da válvula limitadora de pressão).
Qual é o tempo de aquecimento?	• Começa com a subida do vapor que sai da válvula de segurança de pressão limitada.
Os diferentes materiais necessitam de tempos de aquecimento diferentes?	• O volume máximo dos alimentos a cozer deve ser inferior a 2/3 da profundidade da panela. Os feijões são inferiores a 1/4. O material de cozedura não tem qualquer relação com o tempo de cozedura. Além disso, o volume da panela também não tem a ver com o tempo de cozedura.
Porque é que a cor do arroz muda para cinzento?	• Cozinhando a alta temperatura e a alta pressão, os aminoácidos e os sacarídeos são decompostos pelo calor. Assim, os alimentos ricos em proteínas e hidratos de carbono podem mudar a sua cor para cinzento. Mas é seguro e o sabor não se altera.
Após o aquecimento, o leite de soja misturado com açúcar sai pela válvula de segurança.	• Durante o aquecimento, os alimentos líquidos misturados com açúcar muito espesso são expelidos pela válvula de segurança devido ao vapor de alta pressão no interior da panela.
O que fazer no caso de o fogão ser aquecido a seco.	• Quando cozinhar este tipo de alimentos, não cozinhe com a pressão ligada, o que significa não colocar a válvula limitadora de pressão ligada.

Tabela indicativa dos tempos de cozedura

Nome do alimento	Volume do género alimentício + água	Passo da válvula limitadora de pressão	Tempo de lume brando após a saída constante de vapor da válvula limitadora de pressão	Estado dos alimentos cozinhados depois de arrefecerem naturalmente	Observações
Carne de vaca	1/2	II	15-20	Muito mole	Cortar em pedaços
Costeleta	1/2	II	8-12	A carne e o osso separados	Cortar em pedaços
Bife de porco	1/2	II	15-20	A carne e o osso separados	Corte transversal
Frango	1/2	II	8-10	A carne e o osso separados	Frango inteiro
Peixe	1/3	II	2-4	Bem cozinhado	
Carne de carneiro	1/2	II	8-12	Bem cozinhado	
Milho velho	2/3	II	5-8	Bem cozinhado	
Batata-doce	2/3	I	6-10	Bem cozinhado	
Arroz	1/4	I	4-6	Bem cozinhado e com bom cheiro	
Papas de aveia	1/3	I	10-15	Mole	
Leguminosa	1/4	II	12-16	Bem cozinhado	

Notas: O tempo mencionado acima é apenas para referência. A mudança em detalhes é de acordo com a 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 limitadora de pressão começa a funcionar e desliga o fogo. Estes tempos são aproximados e podem variar de acordo com a comida, corte, água utilizada e gostos pessoais do utilizador.

Conformidade CE



Esta panela de pressão está em conformidade com as disposições da Diretiva 2014/68/UE, anexo II, quadro 5, regulamento excecional e normas aplicáveis EN 12778:2005, bem como com o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, garantindo que todos os requisitos são cumpridos em termos 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.22A	22cm	6 Litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.023A	24cm	8 Litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Avaliação de Conformidade: Modulo B “Exame CE de Tipo”

Organismo Notificado No. 0035 - TÜV Rheinland Industrie Service GmbH

Informação Normativa:

Limite superior da pressão de serviço:60 kPa (0.60 bar)

Limite máximo da pressão 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).

Termos e Condições de garantia

1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao cliente provar que a falta de conformidade já existia à data da entrega.
2. Se, durante o período de garantia, o produto apresentar qualquer defeito, em situação de utilização normal, o comprador deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado.
3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).
4. O importador/vendedor reserva-se o direito de recusar assistência em garantia no caso de as referidas informações terem sido apagadas ou alteradas após a compra original do produto.
5. A responsabilidade do importador/vendedor inclui nomeadamente os custos da reparação e/ou substituição da unidade coberta pela garantia com a reserva do direito de substituir por um produto equivalente, nos casos em que não seja possível a sua reparação.
6. A garantia não é aplicável a problemas que não estejam diretamente relacionados com defeitos de material, conceção ou mão-de-obra.
7. Este produto é um eletrodoméstico e destina-se apenas a uso doméstico. A garantia perderá validade se o produto for usado para fins profissionais.
8. A garantia não cobre danos causados por uso incorreto, instalação incorreta, derramamento, fatores externos ou danos intencionais.
9. A garantia não cobre danos resultantes de quedas, uso de força excessiva, golpes, exposição a condições ambientais extremas ou deterioração causada pelo uso normal de peças plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.
10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.
17. **Período de Garantia:**

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.

Español

Estimado cliente

Gracias por haber elegido un producto HÆGER.

Los productos HÆGER han sido producidos pensando en el bienestar del consumidor privilegiando los estándares más elevados de calidad, funcionalidad y asignación. Estamos seguros de que estará satisfecho con este aparato.

Suponemos que el usuario está familiarizado con los procedimientos comunes de manipulación de electrodomésticos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atenta y minuciosamente estas instrucciones de funcionamiento y los consejos de seguridad, familiarizándose completamente con el aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y páselas a quien pueda adquirir el aparato en una fecha futura.

Descripción del Producto

La ventaja más importante de las ollas a presión tradicionales es la velocidad de cocción y la seguridad, gracias al recipiente robusto y cerrado herméticamente. Este método de cocción en un recipiente hermético evita que los líquidos se evaporen durante la cocción y conserva los sabores originales de los alimentos, así como de sus nutrientes.

Uso Previsto

- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. No utilice la olla a presión para otro propósito que no sea el previsto.
- Esta olla a presión es ideal para preparar alimentos que requieran tiempos de cocción más largos como sopas, carnes (guisos y goulash), verduras, patatas, algunos cereales y postres.
- Dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño total de la olla a presión, se puede utilizar para la elaboración de conservas.
- Este producto cocina los alimentos a presión. Se debe tener precaución al operar esta olla a presión para evitar lesiones por quemaduras.
- Esta olla a presión está hecha de acero inoxidable de alta calidad. Sin embargo, los daños materiales pueden ser el resultado de un mal trato o un uso inadecuado.
- Siga atentamente las instrucciones proporcionadas en este manual.
- 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.

Precauciones Importantes

- Lea todas las instrucciones.
- No permita que los niños se acerquen demasiado al lugar donde se está utilizando la olla a presión.
- No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la olla a presión mientras está presurizada. No toque las superficies calientes. Use el mango y las empuñaduras, si es necesario,

use guantes de horno.

- No utilice la olla a presión para fines distintos a aquellos para los que fue diseñada.
- La olla a presión cocina a presión. El uso inadecuado puede dar lugar a consultas a través del escaldado. Asegurándose de que esté bien cerrado antes de calentarlo.
- Nunca fuerce la olla a presión para abrirla. No abra la olla a presión hasta que esté seguro de que el interior ya no está bajo presión.
- Nunca use la olla a presión sin agua, ya que esto causará daños graves.
- No llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que probablemente se expandan, como el arroz, las legumbres o las compotas, solo llene la olla hasta la mitad de su capacidad.
- Utilice las placas de cocción de acuerdo con las instrucciones.
- Después de cocinar las carnes cubiertas con una película de piel (por ejemplo, lengua) que probablemente se hinchen durante la cocción, no pinche la piel mientras aún esté hinchada, ya que esto puede causar quemaduras.
- Cuando cocine alimentos blandos, agite suavemente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.
- Compruebe siempre que las válvulas no estén bloqueadas antes de cada uso.
- Nunca use la olla a presión para freír alimentos a presión.
- No interfiera con los sistemas de seguridad que no sean las instrucciones de mantenimiento de rutina indicadas en el manual del usuario.
- Utilice solo piezas originales adecuadas para el modelo en cuestión, el cuerpo, la tapa y el sello de la junta deben ser los especificados por el fabricante.

Descripción general del producto

1. Maneta de cierre	2. Placa frontal
3. Abrazadera	4. Ventana de seguridad
5. Junta de estanqueidad	6. Válvula limitadora de presión
7. Válvula de seguridad	8. Cuerpo de la olla
9. Asa inferior	10. Tapa de cristal (no se muestra)

Tres Sistemas de Seguridad

- Úselo solo después de leer y comprender todo sobre el manual.
- Teniendo en cuenta, el usuario asumirá la responsabilidad cuando ocurra un accidente debido a que la operación no siga el manual. Necesita que la persona observe cuando se usa, ajustando el fuego a tiempo después de la liberación de la válvula limitadora de presión, manteniendo la presión por debajo de la presión limitada por un tiempo.
- No debe poner la cocina en estufas.

- d)** Tenga mucho cuidado al mover la olla con presión. No toque la superficie del metal, use el mango y protéjase si es necesario.
 - e)** La olla a presión solo se puede usar para el propósito indicado en el manual, no para ningún otro propósito.
 - f)** Debido a que la olla cocina los alimentos bajo presión, puede provocar quemaduras si se usa incorrectamente. Haga que la olla se cierre correctamente antes de usarla. (Ver manual de usuario)
 - g)** No obligue a abrir la olla. Asegúrese de abrirlo después de liberar la presión. (Ver manual de usuario)
 - h)** No seque la calefacción, dañará gravemente la olla.
 - i)** Menos de 2/3 de la capacidad de la olla para cocinar alimentos. Menos de 1/4 de la capacidad de la olla para cocinar alimentos expansivos como arroz o verduras secas, etc.
 - j)** Seleccione correctamente el horno de acuerdo con las instrucciones.
 - k)** Cocinar alimentos con piel (como la lengua de buey), será expansivo debido a la presión después de la cocción. No lo piques para evitar escaldaduras.
 - l)** Cocinar para alimentos blandos, agite ligeramente la olla antes de abrirla para evitar rociar los alimentos.
 - m)** Compruebe si la válvula de presión está bloqueada antes de usarla, consulte el manual del usuario.
 - n)** No frías los alimentos bajo presión.
 - o)** No se desvíe del mantenimiento especificado en el manual. No cambies ningún sistema de seguridad por ti mismo.
 - p)** Utilice únicamente las piezas de repuesto correspondientes proporcionadas por el fabricante, excepcionalmente, utilice el cuerpo y la tapa según las instrucciones del fabricante.
 - q)** Por favor, conserve este manual correctamente.
- 1.** La olla a presión es un utensilio de cocina familiar y no se puede utilizar para ningún otro propósito. Se sugiere a los menores y a las personas que no sepan cómo usarlo que no lo usen. Debe tener a una persona observando y mantenerse alejado de los niños cuando use la olla a presión.
 - 2.** Por debajo del límite de presión, el punto de ebullición del líquido es inferior a 120 °C. Saldrá mucho vapor y jugo de sopa cuando hierva y especialmente cuando la presión se reduzca rápidamente.
 - 3.** No cocine alimentos extensos como mermelada de manzana, arroz perlado, algas, avena, etc. para evitar el bloqueo del orificio que libera vapor.
 - 4.** Mantenga la válvula limitadora de presión, el anillo de sellado, el botón de apertura, la tapa y el cuerpo de la olla limpios y libres de suciedad y grasa antes y después de usar.

5. La olla a presión debe usarse en un horno estable. No coloque la olla a presión en un horno eléctrico que tenga un diámetro de plato más grande que la parte inferior de la olla. Cuando se cocina en un horno de gas, el fuego no debe llegar a la pared de la cocina (Fig. 2). La olla a presión es aplicable a hornos eléctricos, hornos de electromagnetismo, hornos de gas, etc. con menos de 1,5kw.



Fig.2

6. No apunte la ventana de seguridad hacia el usuario o hacia el área donde las personas caminan a menudo.
7. Si sale vapor de la válvula de seguridad o el anillo de sellado sale por la ventana de seguridad, la energía se cortará inmediatamente. El problema debe descubrirse y resolverse antes de volver a usarlo.
8. Tenga mucho cuidado al mover la olla con presión, llévela horizontalmente y acuéstela suavemente. No te golpeéis.
9. No abra la olla cuando haya presión en el interior. No cocine cuando la tapa no esté bien cerrada.
10. No almacene sal, salsa de soja, álcali, azúcar, vinagre o agua de vapor dentro de la olla durante mucho tiempo. Límpialo y sécalo cada vez que lo uses.
11. No caliente el agua ni la calefacción en seco. No se puede usar para freír u hornear alimentos.
12. Volumen permitido de alimentos dentro de la olla a presión.
- Menos de 2/3 de la altura de la olla para alimentos no expansivos como carne, verduras, etc. (Fig. 3)
 - Menos de 1/3 de la altura de la olla para alimentos expansivos como arroz, frijoles, etc. (Fig. 4);

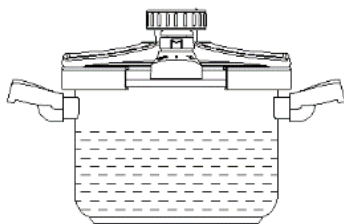


Figura 3

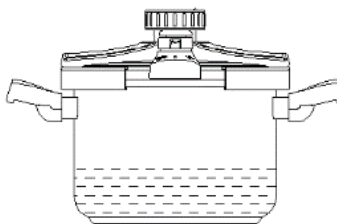


Figura 4

13. Está prohibido colocar cualquier cosa en la válvula limitadora de presión (Fig. 5).

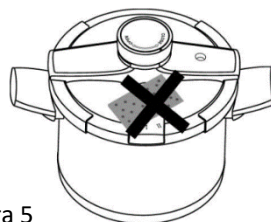


Figura 5

Seguridad de los productos.

✂ Usando nuestros productos para sentirse a gusto, diseñamos y equipamos múltiples dispositivos para mayor seguridad. (Figura 6)

- El dispositivo de prevención de apertura garantiza que la tapa se cierre correctamente y de forma segura.
 - El dispositivo de liberación de presión de tres grados garantiza un uso seguro.
1. Válvula limitadora de presión: Si la presión en el interior es de hasta un rango de trabajo regular, la válvula limitadora de presión liberará vapor adicional.
 2. Valor de prevención de apertura segura: se elevará cuando la presión alcance los 4Kpa. Asegúrese de que el vapor salga de aquí bajo presión de seguridad cuando el orificio de liberación de vapor esté bloqueando.
 3. Perilla: cuando baje la válvula de prevención de apertura, use la perilla para abrir la tapa.

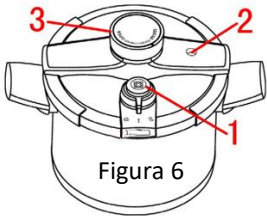


Figura 6

Características especiales

1. El fondo sándwich de la olla está hecho por una máquina de presión por fricción, lo que hace que se caliente de manera uniforme.
2. La configuración de varios dispositivos garantiza que la olla a presión funcione normalmente. (Figura 6)
3. Equipado para ajustar la válvula limitadora de presión, regulando la presión de trabajo muy fácilmente. (Fig. 7), la posición del paso de baja presión).

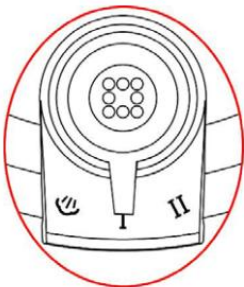


Figura 7

✂ Posición diferente del punto de la válvula limitadora de presión para diferentes funciones.

	POSICIÓN PARA DESENGANCHE RÁPIDO
I	BAJA PRESIÓN DE TRABAJO (60kPa)
II	ALTA PRESIÓN DE TRABAJO (100kPa)

Instrucciones de Operación

✖ **Limpie la olla a presión, agréguela al agua y caliéntela media hora antes de usarla por primera vez, mediante la limpieza del mal olor.**

1. Antes de usar, asegúrese de que el orificio de la válvula de seguridad y la tubería de liberación de vapor no estén obstruidos. Si alguno de ellos está obstruido, límpialo con la aguja de dragado. (Fig. 8 Observe que la liberación de vapor está obstruida o no).

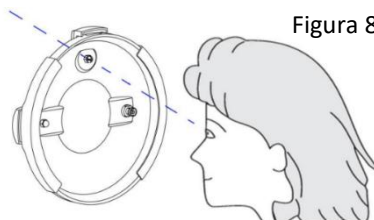


Figura 8

2. Cierre de la tapa

Cierre de la tapa según las instrucciones de la siguiente imagen A y B (Fig. 9) (Al cerrar la tapa, presione ligeramente hasta girar a la posición que muestra B).

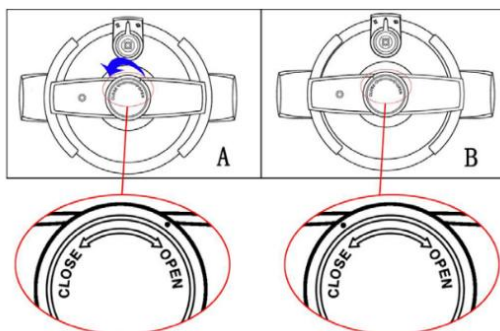


Figura 9

3. Ajuste de la presión de trabajo.

Según las necesidades, consulte las directrices sobre el tiempo de cocción.

4. Calefacción

Para elevar la temperatura rápidamente, caliente con fuego fuerte hasta que la válvula de seguridad que impide la apertura comience a funcionar. Preste atención a no usar fuego más fuerte que el que es suficiente. (Es normal que) un poco de vapor se filtre de la válvula de seguridad que impide la apertura después de calentar durante un tiempo. No debe haber filtraciones de vapor después de que la válvula de prevención de apertura se eleve y la olla funcione normalmente. Cuando la válvula limitadora de presión se eleva y el vapor sale continuamente y emite "chirridos", la potencia de fuego debe reducirse al mínimo, al mismo tiempo que se mantiene la válvula limitadora de presión que se libera y comienza a contar el tiempo de calentamiento.

Precaución: El tiempo de calentamiento es desde que la válvula limitadora de presión comienza a funcionar hasta que se apaga el fuego.

- ◆ Permanezca quieto y observe mientras cocina.
- ◆ No toque la superficie metálica de la olla con las manos o el cuerpo. Cocine con cuidado y use las manillas para evitar quemaduras.

5. Apagar el fuego, liberar la presión y abrir la tapa.

Dos formas de abrir después de la cocción.

① Frío natural. Cuando se acabe el tiempo de calentamiento, apague el fuego y déjelo un rato esperando a que se reduzca la presión. Cuando el indicador cayó, la cocción terminó. Gire la perilla a la posición que se muestra en la imagen de la Fig. 10, luego retire la tapa.

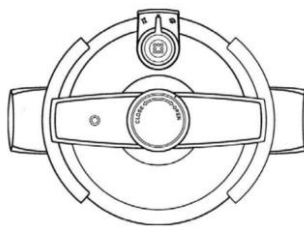


Figura 10

- ◆ No abra la tapa si el indicador no se cae.
- ◆ Después de terminar de cocinar, use un guante para abrir la tapa y evitar quemaduras.
- ◆ No abra la tapa hasta que la válvula de seguridad se caiga.
- ◆ Cuando cocine alimentos pastosos, como gachas de avena, agite ligeramente la olla antes de abrirla para reducir la burbuja.

② Enfriamiento rápido. A veces es necesario enfriarse rápidamente, coloque la olla en un lugar nivelado y rocíe la olla con agua fría lentamente hasta que la válvula de seguridad caiga (Fig. 11, la tapa que se abre es la misma que la anterior).

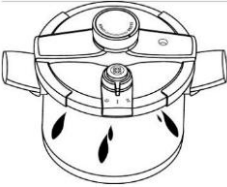
Precaución: Evite que el agua fluya hacia la olla a través de la válvula de prevención de apertura segura y la limitación de presión.



Figura 11

Solución de problemas.

Si se detecta algún fenómeno anormal, apague el fuego inmediatamente y lleve la olla a un lugar llano y dúchela con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión. Encuentre la razón y solucione el problema con la tabla siguiente.

Problema	Causa	Solución
Sale vapor por la parte inferior de la tapa. 	1. El anillo de sellado está sucia. 2. El anillo de sellado es muy antiguo.	1. Limpie el anillo de sellado, la boca de cocción y la tapa. 2. Cambie el anillo de sellado.
La tapa no puede fijarse correctamente.	La forma de la tapa ha cambiado.	Cambiar la tapa.
Sale vapor y líquido de la válvula de seguridad repentinamente. 	1. El tubo de salida de vapor está obstruido. La función de seguridad del pasador de bloqueo está funcionando. El orificio de liberación de la válvula limitadora de presión está obstruido. 2. La válvula de seguridad ha perdido su función.	1. Retire la olla del fuego y limpie el orificio de descarga. Después de que se enfríe, desmonte la válvula limitadora de presión y limpie el orificio de la válvula limitadora de presión. 2. Cambie la válvula de seguridad.
Durante la cocción, la junta de estanqueidad se sale repentinamente de la válvula de seguridad y sale vapor. 	1. La función de seguridad del anillo de sellado está funcionando. Puede que otro dispositivo haya perdido su función. 2. El anillo de sellado está envejecido y ha perdido su función.	1. Aleje la cocina del fuego. Después de que se enfríe, limpie y compruebe todos los dispositivos de seguridad. Cambie los que hayan perdido sus funciones. 2. Cambie el anillo de sellado.

Limpieza y mantenimiento

Limpie la olla a presión, agréguela al agua y caliéntela media hora antes de usarla por primera vez, mediante la limpieza del mal olor.

✖ **Mantenimiento de toda la cocina.**

- Limpia la suciedad.
- Luego limpie el agua y mantenga la olla seca.
- No raspe la superficie de la olla con material duro como metal para evitar la abrasión.
- No toque la cocina con otros tipos de metal para evitar la corrosión electroquímica.
- No guarde alimentos dentro de la olla durante mucho tiempo.

✖ **Mantenimiento del anillo de sellado (Fig. 12):**

- Retire el anillo de sellado de la tapa. Limpie la suciedad del anillo y la tapa con agua caliente o preparación química para lavar.
- Limpie el agua y mantenga seco el anillo de sellado.
- Vuelva a colocar el anillo de sellado en la tapa. No usar la olla para evitar que se apriete el anillo de sellado (Separe de la tapa de la olla y del cuerpo de la olla).

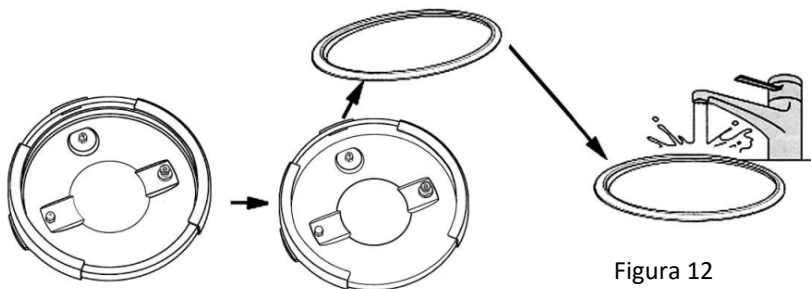
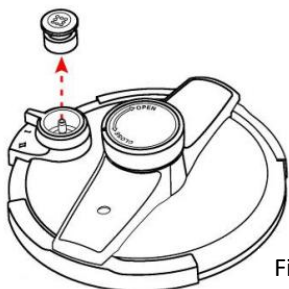


Figura 12

✖ **Mantenimiento de la válvula de prevención de apertura segura, la válvula limitadora de presión y la tubería de liberación de vapor.**

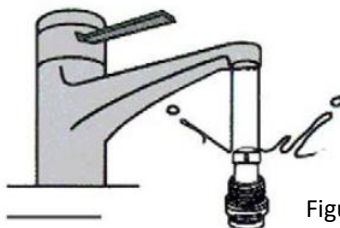
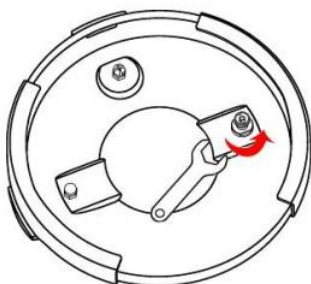
- Revise la tubería de liberación de vapor y la válvula de seguridad que impide la apertura. Si está bloqueado; Limpie la aguja de dragado, luego lave y enjuague la tubería con agua.

Desmontaje de válvulas (Fig. 13)



✖ **La válvula limitadora de presión:** extraiga la válvula de presión a mano y limpie como se muestra en la Fig. 14

✖ **Válvula de seguridad de apertura y evitación:** Cambie la válvula de seguridad en sentido contrario a las agujas del reloj con una llave inglesa y, a continuación, desmóntela (Fig. 15). A continuación, lávelo limpiando como se muestra en la Fig. 16.



✖ **Precaución: No pierda piezas pequeñas, como la válvula limitadora de presión.** No hay problema si el color del anillo de sellado cambió. Se sugiere cambiar el anillo de sellado una vez cada uno o dos años según la frecuencia de uso. Pero debe cambiarse inmediatamente si hay algún daño o cambio de forma. Póngase en contacto con su distribuidor o con el departamento de ventas de nuestra empresa para obtener las piezas de repuesto. Nunca use sustitutos.

✖ **La forma de depósito:** Coloque el cuerpo y la tapa por separado a la sombra y en un lugar fresco.

Preguntas y respuestas

Pregunta	Respuesta
¿Cómo cocinar bien?	• Calentar la olla a fuego fuerte hasta que salga vapor por la válvula limitadora de presión. • Cambie el fuego de fuerte a suave cuando empiece a salir vapor por la válvula limitadora de presión. • Deje que la presión en el interior de la olla se reduzca de forma natural. • Un fuego demasiado fuerte hará que el agua se evapore en exceso y quemará los alimentos dentro de la olla.
¿No se puede cocinar bien?	• Compruebe si el tiempo de cocción se controla correctamente o no. • Compruebe si la válvula limitadora de presión está colocada correctamente o no. • Compruebe si el fuego de calentamiento es demasiado fuerte o demasiado débil. • Compruebe si el volumen de agua y sopa es adecuado o no. • Compruebe si la presión es normal o no. (Si sale vapor de la válvula limitadora de presión o no).
¿Qué es el tiempo de calentamiento?	• Comience por la salida del vapor de la válvula de seguridad de presión limitada.
¿Necesita cada material un tiempo de calentamiento diferente?	• El volumen máximo de los alimentos a cocer debe ser inferior a 2/3 de la profundidad de la olla. Las judías están por debajo de 1/4. El material de cocción no tiene nada que ver con el tiempo de cocción. Además, el volumen de la olla tampoco tiene nada que ver con el tiempo de cocción.
¿Por qué el color del arroz cambia a gris?	• Cocinando a alta temperatura y alta presión, el aminoácido y los sacáridos se descomponen por el calor. Así, los alimentos ricos en proteínas y carbohidratos pueden cambiar su color a gris. Pero es inofensivo y el sabor no cambiará.
Después de calentar, la leche de soja mezclada con azúcar sale rociada por la válvula de seguridad.	• Al calentarse, los alimentos líquidos mezclados con azúcar muy espesa saldrán rociados por la válvula de seguridad debido al vapor a alta presión que hay dentro de la olla.
¿Qué hacer en caso de que la olla se caliente en seco?	• Cuando cocine este tipo de alimentos, no lo haga a presión, lo que significa no colocar la válvula limitadora de presión.

Tabla Orientativa de Tiempos de Cocción

Nombre del alimento	Volumen de alimento + agua	Paso de la válvula limitadora de presión	El tiempo de fuego suave después de la pulverización constante de vapor de la válvula limitadora de presión	Estado del alimento cocinado después de enfriarse naturalmente	Observaciones
Ternera	1/2	II	15-20	Muy blanda	Cortar en trozos
Chuleta	1/2	II	8-12	Carne y hueso separados	Cortar en trozos
Codillo de cerdo	1/2	II	15-20	Carne y hueso separados	Corte transversal
Pollo	1/2	II	8-10	Carne y hueso separados	Pollo entero
Pescado	1/3	II	2-4	Bien cocida	
Cordero	1/2	II	8-12	Bien cocida	
Maíz viejo	2/3	II	5-8	Bien cocida	
Boniato	2/3	I	6-10	Bien cocida	
Arroz	1/4	I	4-6	Bien cocido Buen olor	
Gachas	1/3	I	10-15	Pastoso	
Legumbre	1/4	II	12-16	Bien cocido	

Notas: La hora mencionada anteriormente es solo para referencia. El cambio en los detalles es según la comida. Los usuarios pueden ajustarlo al momento adecuado de acuerdo con sus experiencias prácticas.

Los tiempos deben contarse desde el momento en que la válvula limitadora de presión comienza a funcionar hasta que se apaga el fuego. Estos tiempos son aproximados y pueden variar según la comida, el corte, el agua utilizada y los gustos personales del usuario.

Conformidad CE



Esta olla a presión se ajusta a lo dispuesto en la Directiva 2014/68/UE anexo II, tabla 5, regulación excepcional, y a las normas aplicables EN 12778:2005, así como al Reglamento CE nº 1935/2004 artículo 3, párrafo 1, garantizando que se cumplen todos los requisitos de compatibilidad alimentaria. 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.22A	22cm	6 litros	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.023A	24cm	8 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. 0035 - TÜV Rheinland Industrie Service GmbH

Información sobre normativas:

Límite superior de presión de funcionamiento: 60 kPa (0.60 bar)

Límite máximo de presión 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.

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este período, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en el momento de la entrega.
2. Si, durante el período de garantía, el producto es defectuoso en uso normal, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el electrodoméstico al lugar indicado por el vendedor.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura que acredite la compra y el certificado de garantía completado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).
4. El importador / vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido eliminada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor incluirá, entre otras cosas, los costes de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, cuando no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.
7. Este producto es un electrodoméstico y está destinado solo para uso doméstico. La garantía se anula si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por mal uso, instalación inadecuada, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.
10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del revendedor.
11. La garantía no cubre deficiencias que perjudiquen insignificadamente el funcionamiento del aparato. Otros costes, como la instalación, el transporte y el desplazamiento del técnico están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el aparato sea enviado al establecimiento vendedor o al lugar indicado por éste, completo y en un embalaje bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía, debidamente cumplimentado y comprobante de compra.
13. Si después de la verificación, se descubre que no hay razones para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se imputarán al cliente, y el distribuidor está autorizado a cobrar esos costos al cliente.
14. La garantía quedará anulada cuando presente indicios de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustitución de piezas en el aparato.
15. Las reparaciones realizadas una vez finalizado el período de garantía incurrir en costes.
16. Esta garantía no afecta a sus derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos donde se vende el producto.
17. **Período de garantía:**

Países de la Unión Europea - Las Directivas Europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 se aplican a ciertos aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y se transponen a las legislaciones nacionales de sus países.

Otros países: se aplica la legislación nacional sobre los derechos de los consumidores en su país. En caso de que no exista legislación oficial, la garantía se aplicará a discreción del importador que introduzca el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.

Français

Cher Client

Merci d'avoir choisi un produit HÆGER.

Les produits HÆGER ont été conçus pour penser au bien-être du consommateur en privilégiant les normes les plus élevées de qualité, de fonctionnalité et d'assignation. Nous sommes sûrs que vous serez satisfait de cet appareil.

Nous supposons que l'utilisateur connaît les procédures courantes de manipulation des appareils électroménagers.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et les conseils de sécurité, en vous familiarisant complètement avec l'appareil. Conservez ces instructions pour référence future et transmettez-les à quiconque pourrait acquérir l'appareil à une date ultérieure.

Description du produit

L'avantage le plus important de ce style d'autocuiseur est leur vitesse et leur sécurité. Tout cela est possible des réservoirs à un conteneur solide et hermétique. Cette méthode de cuisson dans un récipient hermétique empêche les liquides de s'évaporer pendant la cuisson et préserve les saveurs originales des aliments ainsi que de leurs nutriments.

Utilisation prévue

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'autocuiseur à d'autres fins que celles prévues.
- Cet autocuiseur est idéal pour préparer des aliments qui nécessitent des temps de cuisson plus longs tels que les soupes, les viandes (ragoûts et goulasch), les légumes, les pommes de terre, certaines céréales et les desserts.
- Selon la quantité de nourriture et la taille totale de l'autocuiseur, il peut être utilisé pour la mise en conserve sous pression.
- Ce produit cuit les aliments sous pression. Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de cet autocuiseur pour éviter les brûlures.
- Cet autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Cependant, des dommages matériels peuvent résulter d'un mauvais traitement ou d'une mauvaise utilisation.
- Veuillez suivre attentivement les instructions fournies dans ce manuel.

Précautions Importantes

- Lisez toutes les instructions.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'endroit où l'autocuiseur est utilisé.
- Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; Utilisez la poignée et les poignées, si nécessaire, utilisez des gants de cuisine.

- N'utilisez pas l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'autocuiseur cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des demandes de renseignements par brûlure ; en vous assurant qu'il est correctement fermé avant de le chauffer.
- Ne forcez jamais l'autocuiseur à s'ouvrir. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant d'être sûr que l'intérieur n'est plus sous pression.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans eau car cela causerait de graves dommages.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur plus de 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments susceptibles de se dilater, comme le riz, les légumineuses ou les compotes ne remplissent la casserole qu'à la moitié de sa capacité.
- Utilisez les plaques de cuisson conformément aux instructions.
- Après la cuisson des viandes recouvertes d'un film de peau (par exemple, la langue) susceptible de gonfler à la cuisson, ne piquez pas la peau pendant qu'elle est encore gonflée car cela pourrait provoquer des brûlures.
- Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les éclaboussures.
- Vérifiez toujours que les valves ne sont pas bouchées avant chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour faire frire des aliments sous pression.
- N'interférez pas avec les systèmes de sécurité autres que les instructions d'entretien de routine indiquées dans le manuel d'utilisation.
- N'utilisez que des pièces d'origine adaptées au modèle en question, le corps, le couvercle et le joint d'étanchéité doivent être ceux spécifiés par le fabricant.

Description générale du produit

1. Poignée de serrage	2. Plaque frontale
3. Pince	4. Fenêtre de sécurité
5. Bague d'étanchéité	6. Soupape de limitation de pression
7. Soupape de Sécurité	8. Corps du cuiseur
9. Poignée inférieure	10. Couvercle en verre (non illustré)

Points d'attention de fonctionnement

- N'utilisez qu'après avoir lu et tout compris sur le manuel.
- En gardant à l'esprit que l'utilisateur assumera la responsabilité lorsqu'un accident se produit en raison de l'utilisation non conforme au manuel. Il a besoin d'une personne à surveiller lors de l'utilisation, en ajustant le feu à temps après le relâchement de la soupape limitante de pression, en maintenant la pression sous la pression limitée pendant un certain temps.
- Ne doit pas mettre le réchaud dans une cuisinière.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez la cuisinière avec pression. Ne touchez pas la surface du métal, utilisez la poignée et prenez une protection si nécessaire.

- e) L'autocuiseur ne peut être utilisé qu'aux fins prévues par le manuel, à l'exclusion de tout autre usage.
 - f) Parce que la cuisinière cuit les aliments sous pression, elle peut entraîner des brûlures si elle n'est pas utilisée correctement. Faites en sorte que la cuisinière se ferme correctement avant utilisation. (Voir le manuel d'utilisation)
 - g) Ne forcez pas à ouvrir la cuisinière. Assurez-vous de l'ouvrir après avoir relâché la pression. (Voir le manuel d'utilisation)
 - h) Ne chauffez pas à sec, cela endommagera gravement la cuisinière.
 - i) Moins des 2/3 de la capacité de la cuisinière pour la cuisson des aliments. Moins de 1/4 de la capacité de la cuisinière pour cuire des aliments expansifs tels que du riz ou des légumes secs, etc.
 - j) Sélectionnez correctement le four selon les instructions.
 - k) La cuisson des aliments avec de la peau (comme la langue de bœuf), elle sera expansive à cause de la pression après la cuisson. Ne le piquez pas pour éviter les brûlures.
 - l) Pour la cuisson des aliments mous, secouez légèrement la cuisinière avant de l'ouvrir pour éviter de pulvériser les aliments.
 - m) Vérifiez si la soupape de pression est bloquée avant utilisation, voir le manuel d'utilisation.
 - n) Ne faites pas frire les aliments sous la pression.
 - o) Ne vous écartez pas de l'entretien spécifié dans le manuel. Ne changez aucun système de sécurité par vous-même.
 - p) N'utilisez que des pièces de rechange correspondantes fournies par le fabricant, exceptionnellement, utilisez le corps et le couvercle selon les instructions du fabricant.
 - q) Veuillez conserver ce manuel correctement.
1. L'autocuiseur est un ustensile de cuisine familial et ne peut être utilisé à d'autres fins. Il est suggéré aux mineurs et aux personnes qui ne savent pas comment l'utiliser. Doit avoir une personne qui surveille et se tient à l'écart des enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
 2. Sous la limite de pression, le point d'ébullition du liquide est inférieur à 120°C. Beaucoup de vapeur et de jus de soupe sortiront lors de l'ébullition et surtout lorsque la pression diminue rapidement.
 3. Ne faites pas cuire d'aliments expansifs tels que de la confiture de pommes, du riz perlé, des algues, des flocons d'avoine, etc. pour éviter de bloquer le trou de dégagement de vapeur.
 4. Gardez la soupape de limitation de pression, la bague d'étanchéité, le bouton d'ouverture, le couvercle et le corps de la cuisinière propres et à l'abri de la méchanceté et du gras avant et après utilisation.

5. L'autocuiseur doit être utilisé sur un four stable. Ne placez pas l'autocuiseur sur un four électrique dont le diamètre de la plaque est plus grand que le fond de la cuisinière. Lors de la cuisson sur un four à gaz, le feu ne doit pas atteindre la paroi de la cuisinière (Fig. 2). L'autocuiseur est applicable au four électrique, au four à électromagnétisme, au four à gaz, etc. avec moins de 1,5 kW.



Fig.2

6. Ne dirigez pas la fenêtre de sécurité vers l'utilisateur ou vers la zone où la personne se promène souvent.
7. Si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité ou si la bague d'étanchéité est pressée hors de la fenêtre de sécurité, l'alimentation doit être coupée immédiatement. Le problème doit être découvert et résolu avant de réutiliser.
8. Soyez très prudent lorsque vous déplacez la cuisinière avec pression, portez-la horizontalement et allongez-la doucement. Ne vous cognez pas.
9. N'ouvrez pas la cuisinière lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur. Ne pas cuire lorsque le couvercle n'est pas bien fermé.
10. Ne stockez pas de sel, de sauce soja, d'alcali, de sucre, de vinaigre ou d'eau vapeur à l'intérieur de la cuisinière pendant une longue période. Nettoyez-le et séchez-le à chaque fois après utilisation.
11. Ne chauffez pas l'eau ou le chauffage à sec. Ne pas utiliser pour la friture ou la cuisson des aliments.
12. Volume d'aliments autorisé à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Moins de 2/3 de la hauteur de la cuisinière pour les aliments non expansifs tels que la viande, les légumes, etc. (Fig. 3)
 - Moins de 1/3 de la hauteur de la cuisinière pour les aliments expansifs tels que le riz, les haricots, etc. (Fig. 4) ;

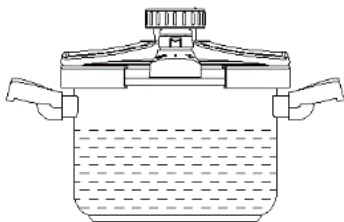


Fig.3

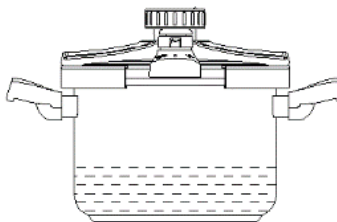


Fig.4

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

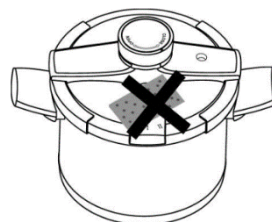


Fig.5

Sécurité des produits.

✖ En utilisant nos produits pour se sentir à l'aise, nous avons conçu et équipé plusieurs appareils pour la sécurité. (Fig. 6)

- Le dispositif anti-ouverture garantit que le couvercle est fermé correctement et en toute sécurité.
 - Le dispositif de libération de pression à trois degrés garantit une utilisation en toute sécurité.
1. Vanne limiteur de pression : Si la pression à l'intérieur atteint une plage de travail normale, la vanne limiteur de pression lib  rera de la vapeur supplémentaire.
 2. Valeur d'ouverture en toute sécurité : elle augmentera lorsque la pression atteindra 4Kpa. Assurez-vous que la vapeur s'échappe d'ici sous pression de sécurité lorsque le trou de libération de vapeur est obstrué.
 3. Bouton : lorsque la vanne anti-ouverture s'abaisse, utilisez le bouton pour ouvrir le couvercle.

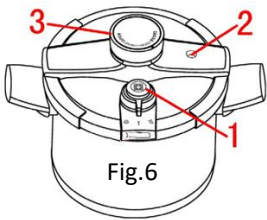


Fig.6

Caractéristiques particulières

1. Le fond sandwich de la cuisinière est fabriqué par une machine à pression à friction, ce qui le fait chauffer uniformément.
2. Le réglage multi-appareils garantit le fonctionnement normal de l'autocuiseur. (Fig. 6)
3.   quip   pour ajuster la vanne de limitation de pression, régulant très facilement la pression de travail. (Fig. 7), la position de l'étape basse pression)

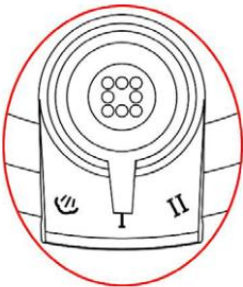


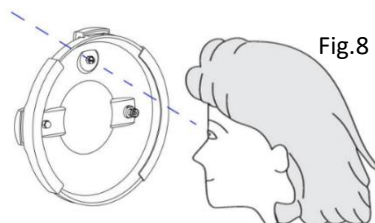
Fig. 7

✖ Position différente du point de la vanne de limitation de pression pour une fonction différente.

	POSITION POUR LE DÉBLOCAGE RAPIDE
I	BASSE PRESSION DE TRAVAIL (60kPa)
II	HAUTE PRESSION DE TRAVAIL (100kPa)

✖ **Veillez nettoyer l'autocuiseur, l'ajouter à l'eau et chauffer une demi-heure avant la première utilisation, en nettoyant les mauvaises odeurs.**

1. Avant utilisation, assurez-vous que le trou de la soupape de sécurité et du tuyau de dégagement de vapeur n'est pas obstrué. Si l'un d'entre eux est obstrué, nettoyez-le avec l'aiguille de dragage. (Fig. 8 : Observez que la libération de vapeur est obstruée ou non.)



2. Fermeture du couvercle

Fermeture du couvercle selon les instructions des images A et B ci-dessous (Fig. 9) (Lors de la fermeture du couvercle, appuyez légèrement jusqu'à ce qu'il tourne à la position comme indiqué B.)

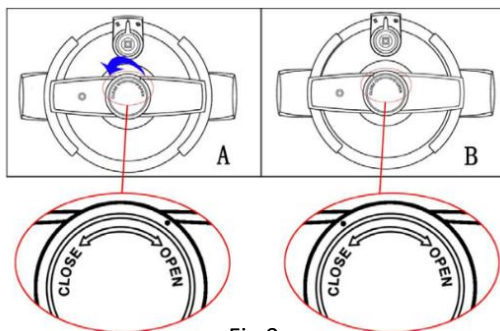


Fig.9

3. Réglage de la pression de travail

Selon les besoins, veuillez-vous référer aux directives relatives au temps de cuisson.

4. Chauffage

Afin d'augmenter rapidement la température, chauffez avec un feu puissant jusqu'à ce que la vanne anti-ouverture de sécurité commence à fonctionner. Faites attention 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 vanne de sécurité anti-ouverture après avoir chauffé pendant un certain temps. Il ne devrait pas y avoir de suintements de vapeur après le relèvement de la vanne anti-ouverture et le fonctionnement normal de la cuisinière. Lorsque la soupape limiteur de pression se lève et que de la vapeur sort continuellement et émet un « grincement », la puissance de feu doit être minimisée, tout en maintenant le relâchement de la soupape limiteur de pression et en commençant à compter le temps de chauffage.

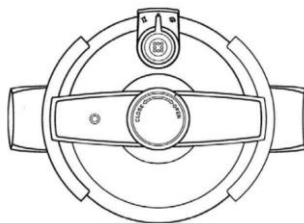
Attention : Le temps de chauffage s'étend du début du fonctionnement de la vanne de limitation de pression à l'extinction du feu.

- ◆ Attendez et regardez pendant la cuisson.
- ◆ Ne touchez pas la surface métallique de la cuisinière avec les mains ou le corps. Cuisinez soigneusement et utilisez les poignées pour éviter les brûlures.

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

Deux façons d'ouvrir après la cuisson.

① Froid naturel. Lorsque le temps de chauffage est écoulé, éteignez le feu et laissez-le pendant un moment en attendant que la pression diminue. Lorsque l'indicateur est tombé, la cuisson est terminée. Tournez le bouton dans la position indiquée sur l'image de la Fig. 10, puis retirez le couvercle.



- ◆ N'ouvrez pas le couvercle si l'indicateur ne tombe pas.
- ◆ Après avoir terminé la cuisson, veuillez porter un gant pour ouvrir le couvercle Fig.10 d'éviter les brûlures.
- ◆ N'ouvrez pas le couvercle tant que la soupape de sécurité ne tombe pas.
- ◆ Lorsque vous faites cuire des aliments pâteux tels que de la bouillie, secouez légèrement la cuisinière avant de l'ouvrir pour réduire la bulle.

② Refroidissement rapide. Parfois, il doit refroidir rapidement, placez la cuisinière dans un endroit plat et arrosez lentement la cuisinière d'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité tombe (Fig. 11, l'ouverture du couvercle est la même que ci-dessus).

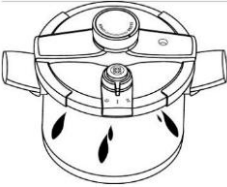


Fig.11

Attention : Évitez que l'eau ne coule dans la cuisinière par la vanne anti-ouverture en toute sécurité et la limitation de pression.

Dépannage.

Si vous constatez un phénomène anormal, éteignez immédiatement le feu et transportez la cuisinière dans un endroit plat, puis arrosez-la lentement avec de l'eau afin de réduire la température et la pression. Cherchez la cause et résolvez le problème à l'aide du tableau ci-dessous.

Problème	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe du dessous du couvercle. 	1. Le joint d'étanchéité est sale. 2. Le joint d'étanchéité est trop vieux.	1. Nettoyer le joint d'étanchéité, la bouche du cuiseur et le couvercle. 2. Remplacer le joint d'étanchéité.
Le couvercle ne se fixe pas correctement.	La forme du couvercle a changé.	Remplacer le couvercle.
De la vapeur et du liquide s'échappent soudainement de la soupape de sécurité. 	1. Le tuyau d'évacuation de la vapeur a été obstrué. La fonction de sécurité de la goupille de verrouillage fonctionne. L'orifice de libération de la soupape de limitation de pression est obstrué. 2. La soupape de sécurité a perdu sa fonction.	1. Eloignez la cuisinière du feu et nettoyez le trou d'évacuation. Après refroidissement, démontez la soupape de limitation de pression et nettoyez l'orifice de la soupape de limitation de pression. 2. Remplacer la soupape de sécurité.
Lors de la cuisson, le joint d'étanchéité est soudainement expulsé de la fenêtre de sécurité et de la vapeur s'écoule. 	1. La fonction de sécurité de la bague d'étanchéité fonctionne. Un autre dispositif a peut-être perdu sa fonction. 2. Le joint d'étanchéité a vieilli et a perdu sa fonction.	1. Eloignez la cuisinière du feu. Après refroidissement, nettoyez et vérifiez tous les dispositifs de sécurité. Remplacez ceux qui ont perdu leur fonction. 2. Remplacez le joint d'étanchéité.

Nettoyage et entretien

Veuillez nettoyer l'autocuiseur, l'ajouter à l'eau et chauffer une demi-heure avant la première utilisation, en nettoyant les mauvaises odeurs.

※ Entretien de l'ensemble de la cuisinière.

- Enlevez la saleté.
- Essuyez ensuite l'eau et gardez la cuisinière au sec.
- Ne grattez pas la surface de la cuisinière avec un matériau dur tel que le métal pour éviter l'abrasion.
- Ne touchez pas la cuisinière avec d'autres types de métal pour éviter la corrosion électrochimique.
- Ne stockez pas d'aliments à l'intérieur de la cuisinière pendant une longue période.

※ Entretien de la bague d'étanchéité (Fig. 12) :

- Retirez la bague d'étanchéité du couvercle. Enlevez la saleté de l'anneau et du couvercle avec de l'eau chaude ou une préparation chimique de lavage.
- Essuyez l'eau et gardez la bague d'étanchéité au sec.
- Remettez la bague d'étanchéité sur le couvercle. Ne pas utiliser la cuisinière pour éviter que la bague d'étanchéité ne soit comprimée (séparée du couvercle de la cuisinière et du corps de la cuisinière).

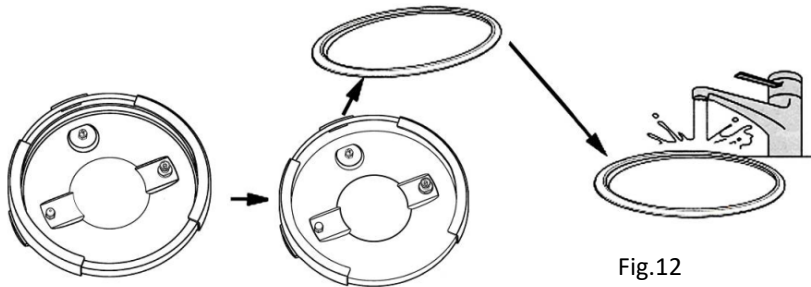


Fig.12

※ Entretien de la vanne anti-ouverture en toute sécurité, de la vanne de limitation de pression et du tuyau de décharge de vapeur.

- Vérifiez le tuyau de dégagement de vapeur et la vanne de sécurité anti-ouverture. S'il est bloqué ; Nettoyez l'aiguille de dragage, puis lavez et rincez le tuyau à l'eau.

Démontage des vannes (Fig. 13)

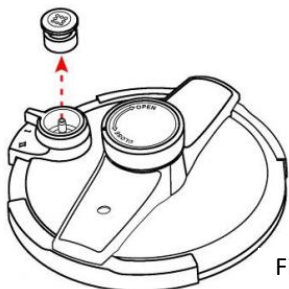


Fig.13



Fig.14

- ※ **La soupape de limitation de pression** : retirez la soupape de pression à la main et nettoyez comme Fig. 14
- ※ **Vanne anti-ouverture de sécurité** : Commuter la soupape de sécurité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec une clé, puis la démonter (Fig. 15). Ensuite, lavez-le en le nettoyant comme Fig. 16.

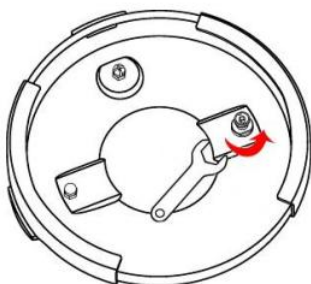


Fig.15

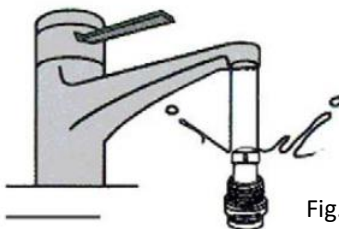


Fig.16

- ※ **Attention : Ne perdez pas de petites pièces telles que la soupape de limitation de pression.** Il n'y a pas de problème si la couleur de la bague d'étanchéité change. Il est suggéré de changer la bague d'étanchéité une fois tous les uns ou deux ans en fonction de la fréquence d'utilisation. Mais il doit être changé immédiatement s'il y a des dommages ou un changement de forme. Veuillez contacter votre revendeur ou le service commercial de notre société pour les pièces de rechange. N'utilisez jamais de substituts.
- ※ **Le mode de dépôt** : Mettez le corps et le couvercle séparément à l'ombre et dans un endroit frais.

Questions et réponses.

Question	Réponse
Comment cuisiner de bons repas et de bons plats ?	• Chauffer la cocotte à feu vif jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe de la soupape de limitation de pression. • Passez d'un feu fort à un feu doux lorsque la vapeur commence à s'échapper de la soupape de limitation de pression. • Laissez la pression à l'intérieur de la cocotte diminuer naturellement. • Un feu trop fort entraînera une évaporation excessive de l'eau et brûlera les aliments à l'intérieur de la cocotte.
Je ne sais pas bien cuisiner ?	• Vérifier si le temps de cuisson est contrôlé correctement ou non. • Vérifier si la soupape de limitation de pression est placée correctement ou non. • Vérifier si le feu de chauffe est trop fort ou trop faible. • Vérifier si le volume d'eau et de soupe est correct ou non. • Vérifier si la pression est normale ou non. (Y a-t-il de la vapeur qui s'échappe de la soupape de limitation de pression ou non)
Quel est le temps de chauffe ?	• Commencez par la remontée de la vapeur qui sort de la soupape de sécurité à pression limitée.
Le temps de chauffage varie-t-il selon les matériaux ?	• Le volume maximum de l'aliment à cuire doit être inférieur à 2/3 de la profondeur du cuiseur. Les haricots sont inférieurs à 1/4. Le matériau de cuisson n'a rien à voir avec le temps de cuisson. D'ailleurs, le volume de la cocotte n'a rien à voir non plus avec le temps de cuisson.
Pourquoi le riz devient-il gris ?	• Lors de la cuisson à haute température et à haute pression, les acides aminés et les saccharides sont décomposés par la chaleur. Ainsi, les aliments riches en protéines et en hydrates de carbone peuvent changer de couleur et devenir gris. Mais c'est inoffensif et le goût ne change pas.
Après avoir été chauffé, le lait de soja mélangé à du sucre s'écoule par la soupape de sécurité.	• Lors de la cuisson, les aliments liquides mélangés à du sucre très épais s'échappent de la soupape de sécurité en raison de la vapeur à haute pression à l'intérieur du cuiseur.
Que faire si le cuiseur est chauffé à sec ?	• Lorsque vous cuisinez ce type d'aliments, ne cuisinez pas sous pression, ce qui signifie que vous ne devez pas mettre la soupape de limitation de pression en place.

Tableau Indicatif des Temps de Cuisson

Nom de l'aliment	Volume de l'aliment + eau	Étape de la soupape de limitation de pression	Durée du feu doux après que la vapeur a jailli régulièrement de la soupape de limitation de pression	État des aliments cuits après refroidissement naturel	Remarques
Boeuf	1/2	II	15-20	Très pâteux	Couper en morceaux
Côtelette	1/2	II	8-12	La viande et les os sont séparés	Couper en morceaux
Coude de porc	1/2	II	15-20	La viande et les os sont séparés	Coupe transversale
Poulet	1/2	II	8-10	La viande et les os sont séparés	Poulet entier
Poisson	1/3	II	2-4	Bien cuit	
Mouton	1/2	II	8-12	Bien cuit	
Maïs ancien	2/3	II	5-8	Bien cuit	
Patate douce	2/3	I	6-10	Bien cuit	
Riz	1/4	I	4-6	Bonne odeur de cuisson	
Bouillie	1/3	I	10-15	Pâteux	
Légumine use	1/4	II	12-16	Bien cuit	

Notes : L'heure mentionnée ci-dessus est juste à titre de référence. Le changement de détail est conforme à la nourriture. Les utilisateurs peuvent l'ajuster à l'heure appropriée en fonction de vos expériences pratiques.

Les temps doivent être comptés à partir du moment où la soupape de limitation de pression commence à fonctionner jusqu'à l'extinction du feu. Ces délais sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la nourriture, de la coupe, de l'eau utilisée et des goûts personnels de l'utilisateur.

Conformité CE



Cet autocuiseur est conforme aux dispositions de la directive 2014/68/UE, annexe II, tableau 5, règlement exceptionnel, et aux normes applicables EN 12778:2005, ainsi qu'au règlement CE n° 1935/2004, article 3, paragraphe 1, garantissant que toutes les exigences sont satisfaites en matière de 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.22A	22cm	6 Litres	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.023A	24cm	8 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. 0035 - TÜV Rheinland Industrie Service GmbH

Information standard :

Limite supérieure de pression de fonctionnement : 60 kPa (0.60 bar)

Limite maximale de la pression 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.

■ Eliminez 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'élimine dans un environnement (centre de recyclage, par exemple)

Termes et conditions de la garantie

1. Le produit est garanti pour la période stipulée par la législation où il est mis sur le marché, à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et/ou de main d'œuvre. Le défaut de conformité manifesté dans ce délai est présumé exister à la date d'achat. Passé ce délai, il appartient au client de prouver que le défaut de conformité existait déjà au moment de la livraison.
2. Si, pendant la période de garantie, le produit est défectueux en utilisation normale, l'acheteur doit contacter l'établissement de vente et envoyer l'appareil à l'endroit indiqué par le vendeur.
3. La garantie n'est valable que sur présentation de la facture prouvant l'achat et du certificat de garantie complété (indiquant la date d'achat, le nom du revendeur, la référence du modèle, et il est également recommandé d'indiquer le numéro de série et le numéro de lot).
4. L'importateur/vendeur se réserve le droit de refuser l'assistance de garantie dans le cas où ces informations ont été supprimées ou modifiées après l'achat initial du produit.
5. La responsabilité de l'importateur/vendeur comprend, entre autres, les frais de réparation et/ou de remplacement de l'unité couverte par la garantie avec la réserve du droit de la remplacer par un produit équivalent, lorsqu'il n'est pas possible de la réparer.
6. La garantie ne s'applique pas aux problèmes qui ne sont pas directement liés à des défauts de matériau, de conception ou de fabrication.
7. Ce produit est un appareil et est destiné à un usage domestique uniquement. La garantie expirera si le produit est utilisé à des fins professionnelles.
8. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise installation, un déversement, des facteurs externes ou des dommages intentionnels.
9. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de chutes, de l'utilisation d'une force excessive, des coups, de l'exposition à des conditions environnementales extrêmes ou de la détérioration causée par l'utilisation normale de pièces en plastique ou de claviers, ainsi que l'utilisation de batteries autres que celles spécifiées dans ce manuel.
10. La garantie ne couvre pas l'installation et la programmation par le concessionnaire. En particulier, aucune réclamation pour l'installation et la programmation gratuite par le revendeur ne peut être acceptée.
11. La garantie ne couvre pas les défauts qui nuisent de manière insignifiante au fonctionnement de l'appareil. Les autres frais, tels que l'installation, le transport et le déplacement du technicien sont expressément exclus de la garantie.
12. L'applicabilité de la garantie suppose que l'appareil soit envoyé à l'établissement du vendeur ou à l'endroit indiqué par celui-ci, complet et dans un emballage bien protégé (si possible dans son emballage d'origine) et accompagné de la feuille ou de la carte de garantie respective, dûment rempli et d'une preuve d'achat.
13. Si, après vérification, il s'avère qu'il n'y a aucune raison pour la réclamation, ou que le produit n'est pas défectueux, les coûts inhérents seront imputés au client, et le revendeur est autorisé à facturer ces coûts au client.
14. La garantie sera annulée lorsqu'elle montre des signes qu'une personne non autorisée a tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou le remplacement de pièces sur l'appareil.
15. Les réparations effectuées après la fin de la période de garantie sont soumises à des frais.
16. Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux que vous pouvez avoir en tant que consommateur en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de produits lorsque le produit est vendu.
17. **Période de garantie :**

Pays de l'Union Européenne - Les directives européennes (UE) 2019/771 et (UE) 2019/770 s'appliquent à certains aspects des contrats d'achat et de vente de biens meubles et transposées dans les législations nationales de leurs pays.

Autres pays - la législation nationale sur les droits des consommateurs dans leur pays s'applique. En l'absence de législation officielle, la garantie est appliquée à la discrétion de l'importateur qui met le produit sur le marché ou de l'établissement du vendeur.

Ελληνικά

Αγαπητέ πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν HÆGER. Τα προϊόντα HÆGER έχουν παραχθεί για να σκέφτονται την ευημερία των καταναλωτών που προτιμούν υψηλά πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και εκχώρησης. Είμαστε σίγουροι ότι θα είστε ευχαριστημένοι με αυτήν τη συσκευή. Υποθέτουμε ότι ο χρήστης είναι εξοικειωμένος με τις κοινές διαδικασίες χειρισμού οικιακών συσκευών. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και κρατήστε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, της απόδειξης και, εάν είναι δυνατόν, του κουτιού με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε αυτήν τη συσκευή σε άλλα άτομα, παρακαλώ μεταδώστε επίσης τις οδηγίες λειτουργίας.

Περιγραφή προϊόντος

Το πιο σημαντικό πλεονέκτημα της χύτρας ταχύτητας είναι η ταχύτητά και η ασφάλεια της. Χρησιμοποιεί μια μέθοδο μαγειρέματος σε αεροστεγές δοχείο εμποδίζοντας την εξάτμιση των υγρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και διατηρεί τις αρχικές γεύσεις των τροφίμων καθώς και των θρεπτικών συστατικών τους.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλο από τον σκοπό που προορίζεται.
- Αυτή η χύτρα ταχύτητας είναι ιδανική για την προετοιμασία τροφίμων που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος όπως σούπες, κρέατα (στιφάδο και γκούλας), λαχανικά, πατάτες, μερικά δημητριακά και επιδόρπια.
- Ανάλογα με την ποσότητα φαγητού και το συνολικό μέγεθος της χύτρας ταχύτητας, αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κονσερβοποίηση υπό πίεση.
- Αυτό το προϊόν μαγειρεύει τρόφιμα υπό πίεση. Πρέπει να δίνεται μεγάλη προσοχή όταν χειρίζεστε αυτήν τη χύτρα ταχύτητας για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Αυτή η χύτρα ταχύτητας είναι κατασκευασμένη από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα. Ωστόσο, στο υλικό μπορεί να προκληθεί ζημιά από κακή μεταχείριση.
- Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Σημαντικές οδηγίες

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν πολύ κοντά στο σημείο όπου χρησιμοποιείται η χύτρα ταχύτητας.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας σε ζεστό φούρνο.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας ενώ είναι συμπιεσμένη. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τη λαβή και τις χειρολαβές, εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλους σκοπούς από αυτούς για τους οποίους είναι σχεδιασμένο.
- Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά πριν την θερμαίνετε.

- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με πίεση. Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να είστε βέβαιοι ότι το εσωτερικό δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς νερό γιατί αυτό θα προκαλέσει σοβαρές ζημιές.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Κατά το μαγείρεμα τρόφιμα που είναι πιθανό να επεκταθούν, όπως ρύζι, όσπρια ή κομπόστες γεμίζουν μόνο την χύτρα στο μισό της χωρητικότητάς της.
- Χρησιμοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μετά το μαγείρεμα κρεάτων καλυμμένων με μεμβράνη δέρματος (π.χ. γλώσσα) που είναι πιθανό να διογκωθούν από το μαγείρεμα, μην τρυπάτε το δέρμα όσο είναι ακόμα διογκωμένο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζεμάτισμα.
- Όταν μαγειρεύετε πολτοποιημένα τρόφιμα, ανακινήστε απαλά τη χύτρα ταχύτητας πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφευχθεί το πιτσιλίσμα.
- Ελέγχετε πάντα ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες πριν από κάθε χρήση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για να τηγανίζετε τρόφιμα υπό πίεση.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας εκτός από τη συνήθη συντήρηση που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Χρησιμοποιήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά κατάλληλα για το μοντέλο, το σώμα, το καπάκι και η φλάντζας πρέπει να καθορίζονται από τον κατασκευαστή.

Γενική περιγραφή προϊόντος

1. Κουμπί βακελίτη	2. Πλάκα πρόσοψης
3. Σφικτήρας	4. Παράθυρο ασφαλείας
5. Δακτύλιος στεγανοποίησης	6. Βαλβίδα περιορισμού της πίεσης
7. Βαλβίδα ασφαλείας	8. Σώμα φούρνου
9. Κάτω λαβή	10. Γυάλινο καπάκι (δεν απεικονίζεται)

Χαρακτηριστικά τριπλής ασφαλείας

- Χρησιμοποιήστε μόνο αφού διαβάσετε και κατανοήσετε τα πάντα σχετικά με το εγχειρίδιο.
- Έχοντας κατά νου, ο χρήστης θα αναλάβει την ευθύνη όταν συμβεί ατύχημα λόγω της λειτουργίας που δεν ακολουθεί το εγχειρίδιο. Χρειάζεται άτομο να παρακολουθεί κατά τη χρήση, ρυθμίζοντας τη φωτιά εγκαίρως μετά την απελευθέρωση της βαλβίδας περιορισμού πίεσης, διατηρώντας την πίεση κάτω από την περιορισμένη πίεση για λίγο.
- Δεν πρέπει να τοποθετείτε την κουζίνα σε σόμπες.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη χύτρα με πίεση. Μην αγγίζετε την επιφάνεια του μετάλλου, χρησιμοποιήστε λαβή και λάβετε προστασία εάν είναι απαραίτητο.
- Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για χρήση σύμφωνα με το εγχειρίδιο, όχι για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.

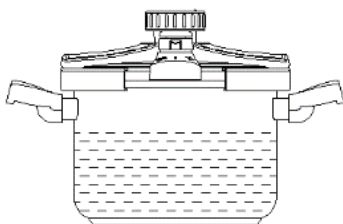
- f)** Επειδή η κουζίνα μαγειρεύει το φαγητό υπό πίεση, μπορεί να οδηγήσει σε έγκαυμα εάν χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα. Κάντε την κουζίνα να κλείσει σωστά πριν τη χρησιμοποιήσετε. (Δείτε το εγχειρίδιο χρήσης)
 - g)** Μην αναγκάζετε να ανοίξετε την κουζίνα. Φροντίστε να το ανοίξετε μετά την απελευθέρωση πίεσης. (Δείτε το εγχειρίδιο χρήσης)
 - h)** Μην στεγνώνετε τη θέρμανση, θα βλάψει άσχημα την κουζίνα.
 - i)** Λιγότερο από τα 2/3 της χωρητικότητας της κουζίνας για μαγείρεμα φαγητού. Λιγότερο από το 1/4 της χωρητικότητας της κουζίνας για μαγείρεμα εκτεταμένων τροφίμων όπως ρύζι ή ξηρά λαχανικά κ.λπ.
 - j)** Επιλέξτε σωστά το φούρνο σύμφωνα με τις οδηγίες.
 - k)** Το μαγείρεμα των τροφίμων με το δέρμα (όπως η γλώσσα του βοδιού), θα είναι εκτεταμένο λόγω της πίεσης μετά το μαγείρεμα. Μην το τσιμπάτε για να αποφύγετε το ζεμάτισμα.
 - l)** Μαγειρέψτε για μαλακό φαγητό, ανακινήστε ελαφρώς τη χύτρα πριν ανοίξετε για να αποφύγετε τον ψεκασμό τροφίμων.
 - m)** Ελέγξτε εάν η βαλβίδα πίεσης είναι μπλοκαρισμένη πριν από τη χρήση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης.
 - n)** Μην τηγανίζετε φαγητό υπό πίεση.
 - o)** Μην παρεκκλίνετε από τη συντήρηση που καθορίζεται στο εγχειρίδιο. Μην αλλάζετε κανένα σύστημα ασφαλείας μόνοι σας.
 - p)** Χρησιμοποιείτε μόνο τα αντίστοιχα ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή, κατ'εξαίρεση, χρησιμοποιήστε το σώμα και το καπάκι σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - q)** Φυλάξτε σωστά αυτό το εγχειρίδιο.
- 1.** Η χύτρα ταχύτητας είναι ένα οικογενειακό μαγειρικό σκεύος και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς. Οι ανήλικοι και τα άτομα που δεν γνωρίζουν πώς να το χρησιμοποιήσουν προτείνεται να μην το χρησιμοποιούν. Πρέπει να έχετε άτομο που παρακολουθεί και να φυλάσσεται μακριά από παιδιά όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας.
 - 2.** Κάτω από το όριο πίεσης, το σημείο βρασμού του υγρού είναι κάτω από 120°C. Πολύς ατμός και χυμός σούπας θα βγει όταν βράζει και ειδικά όταν η πίεση μειώνεται γρήγορα.
 - 3.** Μην μαγειρεύετε εκτεταμένα τρόφιμα όπως μαρμελάδα μήλου, μαργαριτάρι ρύζι, φύκια, πλιγούρι βρώμης κ.λπ., για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα της σπής απελευθέρωσης ατμού.
 - 4.** Διατηρήστε τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης, τον δακτύλιο στεγανοποίησης, το κουμπί ανοίγματος, το καπάκι και το σώμα της κουζίνας καθαρά και μακριά από κακία και λιπαρότητα πριν και μετά τη χρήση.

5. Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιείται σε σταθερό φούρνο. Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας σε ηλεκτρικό φούρνο που έχει μεγαλύτερη διάμετρο πιάτου από το κάτω μέρος της κουζίνας. Όταν μαγειρεύετε σε φούρνο αερίου, η φωτιά δεν πρέπει να φτάνει στον τοίχο της κουζίνας (Εικ. 2). Η χύτρα ταχύτητας εφαρμόζεται σε ηλεκτρικό φούρνο, φούρνο ηλεκτρομαγνητισμού, φούρνο αερίου κ.λπ. με κάτω από 1.5kw.

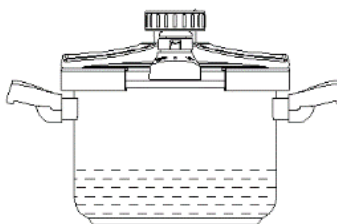


Fig.2

6. Μην δείχνετε το παράθυρο ασφαλείας στον χρήστη ή στην περιοχή όπου το άτομο περπατά συχνά.
7. Εάν ο ατμός ψεκάσει έξω από τη βαλβίδα ασφαλείας ή ο δακτύλιος στεγανοποίησης συμπιεστεί έξω από το παράθυρο ασφαλείας, η τροφοδοσία διακόπτεται αμέσως. Το πρόβλημα πρέπει να βρεθεί και να λυθεί πριν χρησιμοποιήσετε ξανά.
8. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν μετακινείτε την κουζίνα με πίεση, τη μεταφέρετε οριζόντια και ξαπλώνετε απαλά. Μην χτυπάτε.
9. Μην ανοίγετε την κουζίνα όταν υπάρχει πίεση μέσα. Μην μαγειρεύετε όταν το καπάκι δεν είναι καλά κλειστό.
10. Μην αποθηκεύετε αλάτι, σάλτσα σόγιας, αλκάλια, ζάχαρη, ξύδι ή νερό ατμού μέσα στην κουζίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Καθαρίστε και στεγνώστε το κάθε φορά μετά τη χρήση.
11. Μην θερμαίνετε το νερό ή στεγνώνετε τη θέρμανση. Να μην χρησιμοποιείται για τηγάνισμα ή ψήσιμο τροφίμων.
12. Επιτρεπόμενος όγκος φαγητού μέσα στη χύτρα ταχύτητας.
- Λιγότερο από τα 2/3 του ύψους της κουζίνας για μη επεκτατικά τρόφιμα όπως κρέας, λαχανικά κ.λπ. (Εικ. 3)
 - Λιγότερο από το 1/3 του ύψους της κουζίνας για εκτεταμένα τρόφιμα όπως ρύζι, φασόλια κ.λπ. (Εικ. 4).

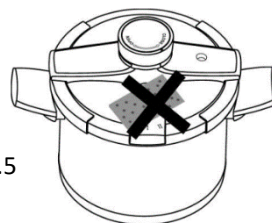


Εικ.3



Εικ.4

13. Απαγορεύεται η τοποθέτηση οτιδήποτε στη βαλβίδα περιορισμού πίεσης (Εικ. 5).



Εικ.5

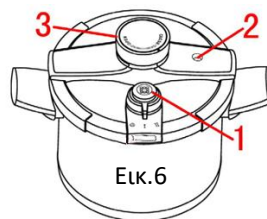
Ασφάλεια των προϊόντων.

※ Χρησιμοποιώντας τα προϊόντα μας για να αισθανέστε άνετα, σχεδιάσαμε και εξοπλίσαμε πολλαπλές συσκευές για ασφάλεια. (Εικ. 6)

– Η συσκευή ανοιχτής αποτροπής εξασφαλίζει ότι το καπάκι κλείνει σωστά και με ασφάλεια.

– Η συσκευή απελευθέρωσης πίεσης τριών βαθμών εξασφαλίζει την ασφαλή χρήση.

1. Βαλβίδα περιορισμού πίεσης: Εάν η εσωτερική πίεση είναι μέχρι ένα κανονικό εύρος λειτουργίας, η βαλβίδα περιορισμού πίεσης θα απελευθερώσει επιπλέον ατμό.
2. Ασφαλής τιμή ανοιχτής αποτροπής: Θα αυξηθεί όταν η πίεση φτάσει τα 4Kpa. Βεβαιωθείτε ότι απελευθερώνεται ατμός από εδώ υπό πίεση ασφαλείας όταν μπλοκάρει η οπή απελευθέρωσης ατμού.
3. Κουμπί: όταν χαμηλώσει η βαλβίδα ανοιχτής αποτροπής, χρησιμοποιήστε το κουμπί για να ανοίξετε το καπάκι.



Εικ.6

Ειδικοί χαρακτήρες.

1. Το κάτω μέρος του σάντουιτς της κουζίνας κατασκευάζεται από μηχανή πίεσης τριβής, γεγονός που το καθιστά ομοιόμορφο να θερμαίνεται.
2. Η ρύθμιση πολλαπλών συσκευών διασφαλίζει ότι η χύτρα ταχύτητας λειτουργεί κανονικά. (Εικ. 6)
3. Εξοπλισμός για ρύθμιση βαλβίδας περιορισμού πίεσης, ρύθμιση πίεσης πολύ εύκολη. (Εικ. 7), η θέση του βήματος χαμηλής πίεσης)



Εικ.7

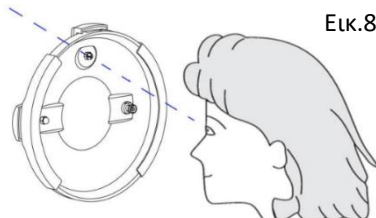
※ διαφορετική θέση του σημείου βαλβίδας περιορισμού πίεσης για διαφορετική λειτουργία.

	ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ
I	ΧΑΜΗΛΗ ΠΙΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (60kPa)
II	ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (100kPa)

Τρόπος χρήσης

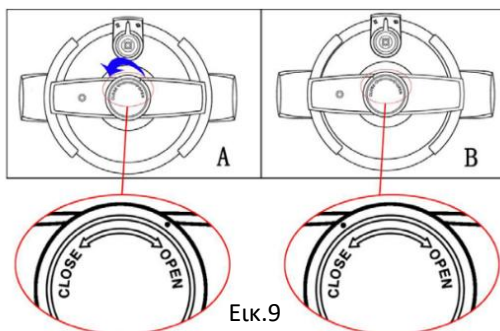
✳ **Καθαρίστε τη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε στο νερό και ζεστάνετε μισή ώρα πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίζοντας την άσχημη μυρωδιά.**

1. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η οπή τόσο της βαλβίδας ασφαλείας όσο και του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού είναι ανεμπόδιστη. Εάν κάποιο από αυτά εμποδίζεται, καθαρίστε τα με τη βελόνα βυθοκόρησης. (Εικ. 8 Παρατηρήστε ότι η απελευθέρωση ατμού εμποδίζεται ή όχι.)



2. Κλείσιμο του καπακιού

Κλείσιμο του καπακιού σύμφωνα με τις οδηγίες της παρακάτω εικόνας Α και Β (Εικ. 9) (Όταν κλείνετε το καπάκι, πιέστε ελαφρά μέχρι να γυρίσετε στη θέση όπως δείχνει το Β.)



3. Ρύθμιση πίεσης λειτουργίας

Ανάλογα με τις απαιτήσεις, ανατρέξτε στις οδηγίες χρόνου μαγειρέματος..

4. Θέρμανση

Για να αυξήσετε γρήγορα τη θερμοκρασία, θερμαίνετε με ισχυρή φωτιά μέχρι να αρχίσει να λειτουργεί η βαλβίδα ανοιχτής αποτροπής ασφαλείας. Δώστε προσοχή στη χρήση ισχυρότερης φωτιάς από ό, τι είναι αρκετό. (Είναι φυσιολογικό ότι) λίγος ατμός διαρρέει από τη βαλβίδα ανοιχτής αποτροπής ασφαλείας μετά από θέρμανση για λίγο. Δεν πρέπει να υπάρχει διαρροή ατμού μετά την άνοδο της βαλβίδας ανοιχτής αποτροπής και την κανονική λειτουργία της κουζίνας. Όταν η βαλβίδα περιορισμού πίεσης ανυψώνεται και ο ατμός βγαίνει συνεχώς και εκπέμπει "τσίμπημα", η ισχύς πυρός πρέπει να ελαχιστοποιηθεί, διατηρώντας ταυτόχρονα την απελευθέρωση της βαλβίδας περιορισμού πίεσης και αρχίζοντας να μετράτε το χρόνο θέρμανσης.

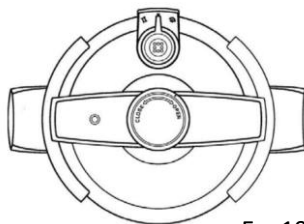
Προσοχή: Ο χρόνος θέρμανσης είναι από την έναρξη λειτουργίας της βαλβίδας περιορισμού πίεσης έως την απενεργοποίηση της φωτιάς.

- ◆ Σταθείτε και παρακολουθήστε ενώ μαγειρεύετε.
- ◆ Μην αγγίζετε τη μεταλλική επιφάνεια της κουζίνας με τα χέρια ή το σώμα. Μαγειρέψτε προσεκτικά και χρησιμοποιήστε τις λαβές για να αποφύγετε έγκαιρα.

5. Απενεργοποίηση φωτιάς, απελευθέρωση πίεσης και άνοιγμα του καπακιού.

Δύο τρόποι ανοίγματος μετά το μαγείρεμα.

① Φυσικό κρύο. Όταν ο χρόνος θέρμανσης είναι πάνω, απενεργοποιήστε τη φωτιά και αφήστε την για λίγο περιμένοντας να μειωθεί η πίεση. Όταν η ένδειξη έπεσε, το μαγείρεμα τελείωσε. Γυρίστε το κουμπί στη θέση σύμφωνα με την εικόνα του σχήματος 10 και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι.



Εικ.10

- ◆ Μην ανοίγετε το καπάκι εάν η ένδειξη δεν πέσει κάτω.
- ◆ Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, φορέστε γάντι για να ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε το έγκαυμα.
- ◆ Μην ανοίγετε το καπάκι μέχρι να πέσει η βαλβίδα ασφαλείας.
- ◆ Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα σε κατάσταση πάστας, όπως χυλό, ανακινήστε ελαφρά την κουζίνα πριν ανοίξετε για να μειώσετε τη φούσκα.

② Ψύξη γρήγορα. Μερικές φορές χρειάζεται γρήγορη ψύξη, βάλτε την κουζίνα σε επίπεδο μέρος και ντους την κουζίνα με κρύο νερό αργά μέχρι να πέσει η βαλβίδα ασφαλείας (Εικ. 11, το άνοιγμα του καπακιού είναι το ίδιο όπως παραπάνω).

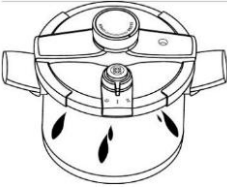
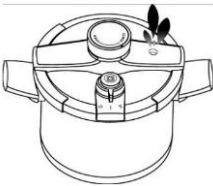


Εικ.11

Προσοχή: Αποφύγετε τη ροή νερού στην κουζίνα μέσω της βαλβίδας ασφαλούς ανοίγματος και του περιορισμού πίεσης.

Αντιμετώπιση προβλημάτων.

Εάν διαπιστωθεί οποιοδήποτε ανώμαλο φαινόμενο, σβήστε αμέσως τη φωτιά και μεταφέρετε την εστία σε ένα επίπεδο μέρος και βρέξτε την εστία με νερό αργά για να μειώσετε τη θερμοκρασία και την πίεση. Βρείτε την αιτία και επιλύστε το πρόβλημα με τον παρακάτω πίνακα.

Πρόβλημα	Λόγος	Λύση
Από την κάτω πλευρά του καπακιού βγαίνει ατμός. 	1. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι βρώμικος. 2. Ο δακτύλιος σφράγισης είναι πολύ παλιός.	1. Καθαρίστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης, το στόμιο της κουζίνας και το καπάκι. 2. Αλλάξτε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
Το καπάκι δεν μπορεί να στερεωθεί σωστά.	Το σχήμα του καπακιού έχει αλλάξει.	Αλλάξτε το καπάκι.
Διαρροή ατμού και υγρού από τη βαλβίδα ασφαλείας ξαφνικά. 	1. Ο σωλήνας απελευθέρωσης ατμού ήταν φραγμένος. Η λειτουργία ασφαλείας του πείρου ασφάλισης λειτουργεί. Η οπή απελευθέρωσης της βαλβίδας περιορισμού της πίεσης είναι φραγμένη. 2. Η βαλβίδα ασφαλείας έχει χάσει τη λειτουργία της.	1. Απομακρύνετε τη χύτρα από τη φωτιά και σκουπίστε την οπή απελευθέρωσης. Αφού κρυώσει, κατεβάστε τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης και καθαρίστε την οπή της βαλβίδας περιορισμού πίεσης. 2. Αλλάξτε τη βαλβίδα ασφαλείας που εμποδίζει το άνοιγμα.
Κατά το μαγείρεμα, ο δακτύλιος στεγανοποίησης εξωθείται ξαφνικά από το παράθυρο ασφαλείας και ο ατμός εκρέει. 	1. Η λειτουργία ασφαλείας του δακτυλίου στεγανοποίησης λειτουργεί. Ίσως άλλη συσκευή έχει χάσει τη λειτουργία της. 2. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι γερασμένος και έχει χάσει τη λειτουργία του.	1. Απομακρύνετε την εστία από τη φωτιά. Αφού κρυώσει, καθαρίστε και ελέγξτε όλες τις διατάξεις ασφαλείας. Αλλάξτε αυτές που έχουν χάσει τη λειτουργία τους. 2. Αλλάξτε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.

Καθαρισμός και συντήρηση

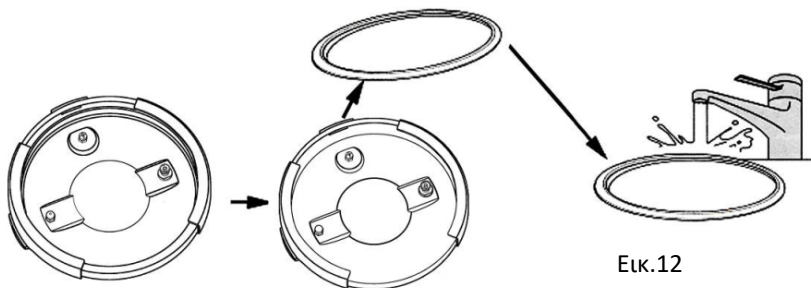
Καθαρίστε τη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε στο νερό και θερμάνετε μισή ώρα πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίζοντας την άσχημη μυρωδιά.

※ Συντήρηση ολόκληρης της κουζίνας.

- Καθαρίστε τη βρωμιά.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε το νερό και κρατήστε την κουζίνα στεγνή.
- Μην ξύνετε την επιφάνεια της κουζίνας με σκληρό υλικό όπως μέταλλο για να αποφύγετε την τριβή.
- Μην αγγίζετε την κουζίνα με άλλα είδη μετάλλων για να αποφύγετε την ηλεκτροχημική διάβρωση.
- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα μέσα στην κουζίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

※ Συντήρηση του δακτυλίου στεγανοποίησης (Εικ. 12):

- Αφαιρέστε το δακτύλιο στεγανοποίησης από το καπάκι. Καθαρίστε τη βρωμιά από το δακτύλιο και το καπάκι με ζεστό νερό ή χημικό παρασκεύασμα πλύσης.
- Σκουπίστε το νερό και κρατήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στεγνό.
- Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης πίσω στο καπάκι. Μην χρήση της κουζίνας για αποφυγή συμπίεσης του δακτυλίου στεγανοποίησης (Διαχωρίστε από το καπάκι της κουζίνας και το σώμα της κουζίνας).

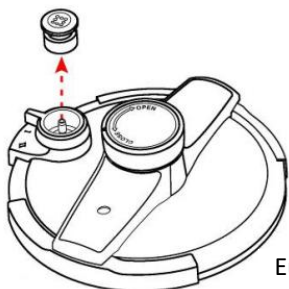


Εικ.12

※ Συντήρηση της βαλβίδας ασφαλούς ανοικτής αποτροπής, της βαλβίδας περιορισμού πίεσης και του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού.

- Ελέγξτε το σωλήνα απελευθέρωσης ατμού και τη βαλβίδα ανοικτής αποτροπής ασφαλείας. Εάν είναι αποκλεισμένο. Καθαρίστε ή τη βελόνα βυθοκόρησης, στη συνέχεια πλύνετε και ξεπλύνετε το σωλήνα με νερό.

Ειδικό χαρακτηριστικό (Εικ. 13)

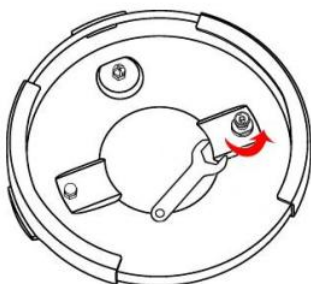


Εικ.13

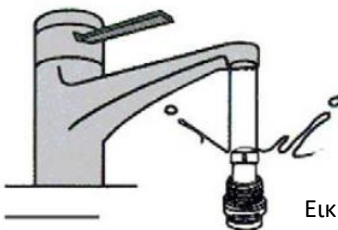


Εικ.14

- ✳ **Η βαλβίδα περιορισμού πίεσης:** τραβήξτε έξω τη βαλβίδα πίεσης με το χέρι και καθαρίστε όπως Εικ. 14
- ✳ **Βαλβίδα ανοικτής αποτροπής ασφαλείας:** Αλλάξτε τη βαλβίδα ασφαλείας αριστερόστροφα με κλειδί και, στη συνέχεια, αποσυναρμολογήστε την (Εικ. 15). Στη συνέχεια, πλύνετε τον καθαρισμό ως Εικ. 16.



Εικ.15



Εικ.16

- ✳ **Προσοχή:** Μην χάνετε μικρά εξαρτήματα όπως βαλβίδα περιορισμού πίεσης. Δεν υπάρχει πρόβλημα εάν αλλάξει το χρώμα του δακτυλίου στεγανοποίησης. Προτείνεται η αλλαγή του δακτυλίου στεγανοποίησης μία φορά σε ένα ή δύο χρόνια ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης. Αλλά πρέπει να αλλάξει αμέσως εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά ή αλλαγή σχήματος. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας μας για τα ανταλλακτικά. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε υποκατάστατα.
- ✳ **Ο τρόπος απόθεσης:** Βάλτε το σώμα και το καπάκι ξεχωριστά σε σκιά και δροσερό μέρος.

Ερωτήσεις και απαντήσεις

Ερώτηση	Απάντηση
Πώς να μαγειρεύετε καλά γεύματα και πιάτα;	• Θερμαίνετε τη χύτρα με δυνατή φωτιά μέχρι να βγει ατμός από τη βαλβίδα περιορισμού της πίεσης. • Αλλάξτε τη φωτιά από δυνατή σε ήπια όταν αρχίσει να αναβλύζει ατμός από τη βαλβίδα περιορισμού πίεσης. • Αφήστε την πίεση στο εσωτερικό της χύτρας να μειωθεί με φυσικό τρόπο. • Η πολύ δυνατή φωτιά θα κάνει το νερό να εξατμιστεί υπερβολικά και θα προκαλέσει εγκαύματα στα τρόφιμα μέσα στη χύτρα.
Δεν μπορείτε να μαγειρέψετε καλά;	• Ελέγξτε αν ο χρόνος μαγειρέματος ελέγχεται σωστά ή όχι. • Ελέγξτε αν η βαλβίδα περιορισμού της πίεσης έχει τοποθετηθεί σωστά ή όχι. • Ελέγξτε εάν η φωτιά θέρμανσης είναι πολύ ισχυρή ή πολύ αδύναμη. • Ελέγξτε αν ο όγκος του νερού και της σούπας είναι κατάλληλος ή όχι. • Ελέγξτε αν η πίεση είναι κανονική ή όχι. (Υπάρχει ατμός που εκτοξεύεται από τη βαλβίδα περιορισμού της πίεσης ή όχι).
Ποιος είναι ο χρόνος θέρμανσης	• Ξεκινήστε από την άνοδο του ατμού που εκτοξεύεται από τη βαλβίδα ασφαλείας με περιορισμένη πίεση.
Χρειάζονται διαφορετικά υλικά διαφορετικό χρόνο θέρμανσης;	• Ο μέγιστος όγκος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί πρέπει να είναι κάτω από τα 2/3 του βάθους της εστίας. Τα φασόλια είναι κάτω από το 1/4. Το υλικό μαγειρέματος δεν έχει καμία σχέση με το χρόνο μαγειρέματος. Εκτός αυτού, ούτε ο όγκος της χύτρας έχει καμία σχέση με το χρόνο μαγειρέματος.
Γιατί το χρώμα του ρυζιού αλλάζει σε γκρι;	• Μαγειρεύοντας υπό υψηλή θερμοκρασία και υψηλή πίεση, τα αμινοξέα και οι σακχαρίτες αποσυντίθενται από τη θερμότητα. Έτσι, το τρόφιμο που περιέχει πλούσιες πρωτεΐνες και υδατάνθρακες μπορεί να αλλάξει το χρώμα του σε γκρι. Είναι όμως ακίνδυνο και η γεύση δεν θα αλλάξει.
Μετά τη θέρμανση, το γάλα σόγιας αναμεμιγμένο με ζάχαρη εκτοξεύεται από τη βαλβίδα ασφαλείας.	• Κατά τη θέρμανση, τα υγρά τρόφιμα που αναμειγνύονται με υψηλής πυκνότητας ζάχαρη θα εκτοξευθούν από τη βαλβίδα ασφαλείας λόγω του ατμού υψηλής πίεσης στο εσωτερικό της κουζίνας.
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση που η κουζίνα θερμαίνεται στεγνά.	• Όταν μαγειρεύετε αυτού του είδους τα τρόφιμα, μην μαγειρεύετε με την πίεση ανοιχτή, που σημαίνει να μην τοποθετήσετε τη βαλβίδα περιορισμού της πίεσης ανοιχτή.

Οδηγός μαγειρέματος

Όνομα του τροφίμου	Όγκος τροφίμου + νερό	Βήμα της βαλβίδας περιορισμού της πίεσης	Ο χρόνος της ήπιας φωτιάς μετά τον σταθερό ψεκασμό ατμού από τη βαλβίδα περιορισμού της πίεσης	Κατάσταση του φαγητού που μαγειρεύεται μετά τη φυσική ψύξη του	Παρατηρήσεις
Μοσχάρι	1/2	II	15-20	Πολύ μαλακό	Κόψτε σε κομμάτια
Ψιλοκομμένο	1/2	II	8-12	Το κρέας και το κόκαλο διαχωρίζονται	Κόψτε σε κομμάτια
Χοιρινός αγκώνας	1/2	II	15-20	Το κρέας και το κόκαλο διαχωρίζονται	Διασταυρούμενη κοπή
Κοτόπουλο	1/2	II	8-10	Το κρέας και το κόκαλο διαχωρίζονται	Ολόκληρο κοτόπουλο
Ψάρι	1/3	II	2-4	Καλά μαγειρεμένο	
Αρνί	1/2	II	8-12	Καλά μαγειρεμένο	
Παλιό καλαμπόκι	2/3	II	5-8	Καλά μαγειρεμένο	
Γλυκοπατάτα	2/3	I	6-10	Καλά μαγειρεμένο	
Ρύζι	1/4	I	4-6	Καλομαγειρεμένη καλή μυρωδιά	
Κουάκερ	1/3	I	10-15	Μούσκεμα	
Όσπρια	1/4	II	12-16	Καλά μαγειρεμένο	

Σημειώσεις: Ο χρόνος που αναφέρεται παραπάνω είναι μόνο για αναφορά. Η αλλαγή λεπτομερώς είναι σύμφωνα με το φαγητό. Οι χρήστες μπορούν να το προσαρμόσουν στον κατάλληλο χρόνο σύμφωνα με τις πρακτικές σας εμπειρίες.

Οι χρόνοι πρέπει να υπολογίζονται από τη στιγμή που η βαλβίδα περιορισμού της πίεσης αρχίζει να λειτουργεί έως την απενεργοποίηση της φωτιάς. Αυτοί οι χρόνοι είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τα τρόφιμα, την κοπή, το νερό που χρησιμοποιείται και τα προσωπικά γούστα του χρήστη.

Συμμόρφωση



Αυτή η χύτρα ταχύτητας συμμορφώνεται με τις διατάξεις της οδηγίας 2014/68/ΕΕ παράρτημα II, πίνακας 5, εξαιρετικός κανονισμός, και τα ισχύοντα πρότυπα EN 12778:2005, καθώς και με τον κανονισμό ΕΚ αριθ. 1935/2004 άρθρο 3, παράγραφος 1, εξασφαλίζοντας ότι όλες οι απαιτήσεις πληρούνται για τη συμβατότητα με τα τρόφιμα. Η σφραγίδα CE είναι απόδειξη συμμόρφωσης με

αυτήν την οδηγία.

Μοντέλα	Διάμετρος δοχείου	Χωρητικότητα	Πίεση εργασίας	Πίεση βαλβίδας ασφαλείας
PC-6SS.22A	22cm	6 λίτρα	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)
PC-8SS.023A	24cm	8 λίτρα	60kPa (0.6bar)	70-100 kPa (0.7-1.0 bar)

Αξιολόγηση συμμόρφωσης: Ενότητα Β «Εξέταση τύπου ΕΚ»

Κοινοποιημένος Φορέας Αρ. 0035 – TÜV Rheinland Industrie Service GmbH

Τυπικές πληροφορίες:

Ανώτατο όριο πίεσης λειτουργίας:..... 60 kPa (0,60 bar)

Μέγιστο όριο πίεσης ασφαλείας:..... 100 kPa (1,0 bar)

Διάθεση – Περιβαλλοντική πολιτική

Παρακαλούμε λάβετε υπόψη το περιβάλλον μας.

Μην πετάτε τη συσκευή στα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην **ευρωπαϊκή κατευθυντήρια γραμμή 2012/19/ΕΕ**.

Απορρίψτε το σκεύος μέσω εγκεκριμένου κέντρου διάθεσης ή στην κοινόχρηστη εγκατάσταση απορριμμάτων. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολίας, επικοινωνήστε με το κέντρο διάθεσης απορριμμάτων. Απορρίψτε όλα τα υλικά συσκευασίας με περιβαλλοντικά υπεύθυνο τρόπο. Όταν θέλετε να απορρίψετε τη συσκευή, απορρίψτε τη με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον (π.χ. μονάδα ανακύκλωσης).

Όροι και Προϋποθέσεις Εγγύησης

1. Το προϊόν είναι εγγυημένο για την περίοδο που ορίζεται από τη νομοθεσία στην οποία διατίθεται στην αγορά, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς, έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή/και κατασκευής. Η έλλειψη συμμόρφωσης που εκδηλώνεται κατά την περίοδο αυτή τεκμαίρεται ότι υφίσταται κατά την ημερομηνία αγοράς. Μετά από αυτή την περίοδο, εναπόκειται στον πελάτη να αποδείξει ότι η έλλειψη συμμόρφωσης υπήρχε ήδη κατά τη στιγμή της παράδοσης.
2. Εάν, κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, το προϊόν είναι ελαττωματικό σε κανονική χρήση, ο αγοραστής θα πρέπει να επικοινωνήσει με την εγκατάσταση πώλησης και να στείλει τη συσκευή στον τόπο που υποδεικνύεται από τον πωλητή.
3. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την προσκόμιση του τιμολογίου που αποδεικνύει την αγορά και το συμπληρωμένο πιστοποιητικό εγγύησης (αναφέροντας την ημερομηνία αγοράς, το όνομα του εμπόρου, την αναφορά του μοντέλου και συνιστάται επίσης να αναφέρετε τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό παρτίδας).
4. Ο εισαγωγέας/πωλητής διατηρεί το δικαίωμα να αρνηθεί τη βοήθεια εγγύησης σε περίπτωση που οι πληροφορίες αυτές έχουν διαγραφεί ή τροποποιηθεί μετά την αρχική αγορά του προϊόντος.
5. Η ευθύνη του εισαγωγέα/πωλητή περιλαμβάνει ιδίως τα έξοδα επισκευής ή/και αντικατάστασης της μονάδας που καλύπτεται από την εγγύηση με την επιφύλαξη του δικαιώματος αντικατάστασης της με ισοδύναμο προϊόν, σε περιπτώσεις όπου δεν είναι δυνατή η επισκευή της.
6. Η εγγύηση δεν ισχύει για προβλήματα που δεν σχετίζονται άμεσα με ελαττώματα υλικού, σχεδιασμού ή κατασκευής.
7. Αυτό το προϊόν είναι συσκευή και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η εγγύηση θα είναι άκυρη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση, ακατάλληλη εγκατάσταση, διαρροή, εξωτερικούς παράγοντες ή σκόπιμη ζημία.
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από πτώσεις, χρήση υπερβολικής δύναμης, χτυπήματα, έκθεση σε ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες ή φθορά που προκαλείται από την κανονική χρήση πλαστικών μερών ή πληκτρολογίων, καθώς και τη χρήση μπαταριών άλλων από αυτές που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
10. Η εγγύηση δεν καλύπτει την εγκατάσταση και τον προγραμματισμό από τον αντιπρόσωπο. Ειδικότερα, δεν μπορεί να γίνει δεκτή καμία αξίωση εγκατάστασης και δωρεάν προγραμματισμού από τον μεταπωλητή.
11. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελλείψεις που επηρεάζουν ασήμαντα τη λειτουργία της συσκευής. Άλλα έξοδα, όπως η εγκατάσταση, η μεταφορά και η μετακίνηση του τεχνικού εξαιρούνται ρητά από την εγγύηση.
12. Η δυνατότητα εφαρμογής της εγγύησης προϋποθέτει ότι η συσκευή αποστέλλεται στον πωλητή ή τον τόπο που υποδεικνύεται από αυτόν, πλήρης και σε καλά προστατευμένη συσκευασία (ει δυνατόν, στην αρχική συσκευασία της) και συνοδεύεται από το φύλλο ή την κάρτα εγγύησης που έχει συμπληρωθεί δεόντως και απόδειξη αγοράς.
13. Εάν μετά την επαλήθευση, διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχουν λόγοι για τον ισχυρισμό ή ότι το προϊόν δεν είναι ελαττωματικό, το γεννές κόστος θα καταλογιστεί στον πελάτη και ο έμπορος εξουσιοδοτείται να χρεώσει αυτά τα έξοδα στον πελάτη.
14. Η εγγύηση θα είναι άκυρη όταν εμφανίζει ενδείξεις ότι ένα μη εξουσιοδοτημένο άτομο έχει επιχειρήσει να πραγματοποιήσει επισκευές, τροποποιήσεις ή αντικατάσταση εξαρτημάτων στη συσκευή.
15. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται μετά το τέλος της περιόδου εγγύησης υπόκεινται σε έξοδα.
16. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματά σας που ενδέχεται να έχετε ως καταναλωτή σύμφωνα με το εφαρμοστέο εθνικό δίκαιο που διέπει την αγορά προϊόντων όπου πωλείται το προϊόν.
17. **Περίοδος εγγύησης:**

Χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης - Οι ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΕ) 2019/771 και (ΕΕ) 2019/770 εφαρμόζονται σε ορισμένες πτυχές των συμβάσεων αγοράς και πώλησης κινητών αγαθών και μεταφέρονται στην εθνική νομοθεσία των χωρών τους.

Άλλες χώρες - εφαρμόζεται εθνική νομοθεσία για τα δικαιώματα των καταναλωτών στη χώρα τους. Σε περίπτωση μη επίσημης νομοθεσίας, η εγγύηση εφαρμόζεται κατά τη διακριτική ευχέρεια του εισαγωγέα που διαθέτει το προϊόν στην αγορά ή στην εγκατάσταση πωλητή.



EU Declaration of Conformity

Declaração de Conformidade EU / Declaración de conformidad de la EU

Manufacturer: HÆGERTEC, S.A.
Fabricante: Praceta Cidade de Londres, Nº 1,
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer / *Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante / Esta declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante*

Produto/Producto/Product: Pressure Cookers / *Panelas de pressão / Ollas a presión*
Marca/Brand name: HÆGER
Modelo/Model: PC-6SS.022A / PC-8SS.023A

Conformity Assessment / *valiação da conformidade / Evaluación de la conformidad:* Module B

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation / *O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável / El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

- Directive 2014/68/EU, Annex II, Table 5, exceptional regulation
- Regulation No. 1935/2004

References to the relevant harmonised standards used / *Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas / Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas:*
EN 12778:2005

Notified Body that performed the assesment and issued the corresponding certificate(s) / *Organismo notificado que efetuou a avaliação e emitiu o certificado correspondente (s) / Organismo notificado que realizó la evaluación y emitió el certificado correspondiente*

TUV SUD Industries Service GmbH Certification Body for Pressure Equipment
TÜV SÜD Certification and Testing (China) Co., Ltd., Shanghai Branch – 3-13, No.151 Heng Tong Road, Shanghai
200070 – P.R. China

Notification Body Number: 0035
Certificate number No.: 01 202 973/B-17 7014
Design-examination according to the Directive 2014/68/EU: - Module-B-Production type

Signed for and on behalf of: HÆGERTEC, S.A.
Assinado por e em nome de / Firmado por y en nombre de:

Name, function and signature: Ricardo Pedro Martins Serradas, diretor
Nome, função e assinatura / Nombre, función y firma

Place and Date of issue: S. Julião do Tojal 17/02/2025
Local e data de emissão / Local y fecha de expedición:

HAEGERTEC
Telecomunicações e Electrónica, S.A.
Ricardo Martins

Meet the family



HAEGERTEC, S.A.

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

Tel: +351 21 949 83 00 (PBX)
Tel: +351 21 949 83 02 (after sales support)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com



2502PC6SS022A-EU
2502PC8SS023A-EU