

SILAMPOS

Instruções de Uso
Instrucciones de Uso

Easy

ÍNDICE

0. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO PÁG02

2. COMPONENTES DISPONIVEIS PARA SUBSTITUIÇÃO PÁG03

3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO PÁG04

4. UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG05

5. CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG12

6. CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG16

7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PÁG18

8. TEMPOS DE COZEDURA PÁG19

Panela de Pressão Easy



Potência máxima recomendada 3000W

Fontes de calor recomendadas



Gás



Eléctrica



Eléctrica Radiante



Vitrocerâmica



Indução

Leia atentamente as presentes instruções até ao fim, de modo a familiarizar-se com as características e potencialidades da panela de pressão.

As panelas de pressão Silampos são totalmente seguras quando todas as instruções constantes neste livro são seguidas.

Cumpra as indicações constantes neste livro para usufruir da máxima segurança na utilização da sua panela

Fabricado em PORTUGAL

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 1.** A panela de pressão funciona sob pressão. Uma utilização inadequada poderá causar queimaduras e danos graves. Certifique-se que a panela está devidamente fechada antes de a colocar sobre a fonte de calor. Leia o capítulo "Utilizar a panela de pressão".
- 2.** Não deixe as crianças perto da Panela de Pressão quando em utilização.
- 3.** Não utilize a panela de pressão para outros fins senão aqueles que lhe estão destinados.
- 4.** Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- 5.** Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.
- 6.** Não utilize a panela de pressão em fontes de calor de potência superior 3000 W.
- 7.** Não utilize a panela sob pressão para fritar alimentos.
- 8.** Quando a panela estiver sob pressão movimente-a com muito cuidado.
- 9.** Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e, se necessário, use luvas, ou outro meio de protecção.
- 10.** Mantenha as mãos afastadas das zonas de libertação de vapor.
- 11.** Nunca force a abertura da panela de pressão, ou retire a tampa sem verificar previamente que a panela se encontra despressurizada. Veja as instruções sobre despressurização no capítulo "Utilizar a panela de pressão".
- 12.** Não utilize a panela sem líquidos no interior, pois esta poderá ficar gravemente danificada. Leia o capítulo "Antes da primeira Utilização".
- 13.** Antes de cada utilização, verifique que as válvulas não estão obstruídas. Leia o capítulo "Utilizar a panela de pressão".
- 14.** Não encha a panela de pressão além de 2/3 da capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatem durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encha a panela para além de metade da sua capacidade.
- 15.** 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 aspecto inchado; poderá escaldar-se. Pique a carne antes da cozedura.
- 16.** No caso da confeção de alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa, evitando que os alimentos salpiquem para o exterior.
- 17.** Não manipule os sistemas de segurança para além do que é aconselhado nas instruções de limpeza e manutenção. Leia o capítulo "Conservação e manutenção".
- 18.** Não utilize a panela de pressão quando esta, ou qualquer um dos seus componentes, estiver danificado ou não corresponder às funções descritas nas instruções de uso.
- 19.** Utilize apenas peças de substituição da marca SILAMPOS e do respectivo modelo. Entre em contacto com o serviço de Assistência Após Venda da Silampos.

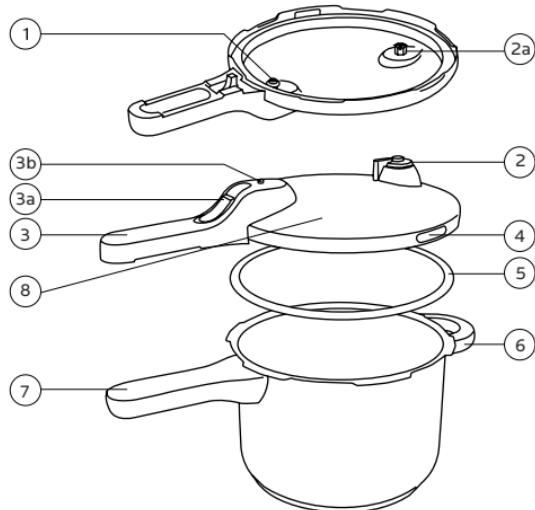
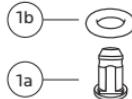
LEIA, CUMPRA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

PÁG02 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capacidade (Litros)	Capacidade útil (Litros)	Nº pessoas do corpo	Diâm. Interior (cm)	Diâmetro fundo (cm)	Tipo	Pressão de Func. 1º. Nível 2º. Nível	Pressão Máx. Admissível (bar / kPa)*
4	2,7	2-5	22	19,6	Baioneta	0,5/50	0,9/90 1,9/190
6	4,0	4-6	22	19,6	Baioneta	0,5/50	0,9/90 1,9/190
7,5	5,0	5-8	22	19,6	Baioneta	0,5/50	0,9/90 1,9/190

* Unidade de pressão: 1 bar = 1kg/1cm² (é exercida uma força de 1kg numa área de 1cm²)

- 1a. Corpo da Válvula de Segurança
1b. O'ring da válvula de segurança



COMPONENTES DISPONÍVEIS PÁG03

PARA SUBSTITUIÇÃO

Diâmetro da Panela**Ø22 cm****Capacidade****4L - 6L - 7,5L****1. Válvula de segurança**

Dispositivo de segurança que abre e fecha automaticamente libertando o eventual excesso de pressão dentro da panela. Está ligada ao indicador de pressão e bloqueia o botão de fecho/abertura para impedir a abertura da panela com pressão no seu interior.

**

1a. Corpo da Válvula de Segurança

**

1b. O'ring da válvula de segurança

#644000019930

2. Válvula de funcionamento

Dispositivo que estabiliza a pressão no interior da panela em funcionamento, mediante a selecção do nível de pressão pretendido.

#644000019919

2a. Porca da Válvula de funcionamento**3. Cabo da tampa em baquelite**

**

3a. Botão de fecho/abertura

Após a colocação da tampa, o movimento horizontal deste botão permite a abertura e fecho da panela. Só permite a abertura da panela quando esta já não tiver pressão no seu interior.

**

3b. Indicador de pressão Dispositivo que indica a presença de pressão no interior da panela.

**

4. Janela

—

5 . Junta de vedação labial da panela em silicone

* 644000019903

6 . Asa lateral de baquelite

* 644000019902

7 . Cabo do corpo em baquelite

* 644000019901

8. N.º de série, marcado na parte superior da tampa

—

Utilize apenas peças de substituição da marca SILAMPOS e do respectivo modelo.
Recorra ao serviço de Assistência Após-Venda.

- Indisponível no mercado

* Código de venda avulso

** Disponível em lojas da especialidade

PÁG04 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1.** Antes da primeira utilização retire todos os rótulos e etiquetas da peça. Lave-a com água quente e detergente. Seque-a com um pano.
- 2.** Lubrifique a junta de vedação com um pouco de óleo de cozinha para facilitar a abertura e fecho da panela.
- 3.** Verifique se os dispositivos de saída de vapor estão desobstruídos.
- 4.** Verifique se o botão seletor se movimenta livremente, rodando-o.
- 5.** Ensaie a utilização da panela com meio litro de água. Deixe-a funcionar durante 10 minutos, após a válvula de funcionamento começar a libertar vapor.

UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG05

Quantidade Mínima:

Não deve utilizar a panela de pressão com uma quantidade de líquido inferior a 250 ml; poderá danificar a panela e/ou a fonte de calor.

Quantidade Máxima:

Não encha a panela para além de 2/3 da sua capacidade.

Nunca deve encher uma panela para além de 1/2 da sua capacidade, ao cozinhar alimentos que aumentam de volume ou formam muita espuma durante a cozedura (feijão, grão de bico, ervilhas secas, espinafres, massa, arroz, etc.)

⚠ NOTE QUE se exceder o limite de capacidade pode ocorrer libertação de vapor e/ou alimentos pela válvula de funcionamento e/ou pela beira da tampa, assim como se a fonte de calor estiver demasiado elevada.

PÁG06 UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

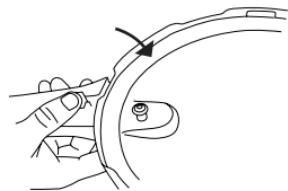
ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

1. Verifique se a junta de vedação se encontra corretamente colocada na beira da tampa. (**FIG.01**)
2. Verifique se a válvula de funcionamento está desobstruída: Rode o botão seletor até à posição  remova-o e verifique se o canal está limpo. (**FIG.02**)
3. Verifique se a válvula de segurança está desobstruída, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa com a ajuda de um objecto pontiagudo. (**FIG.03**)
4. Para fechar a panela, coloque a tampa de modo a fazer coincidir o indicador de posição de fecho da tampa  com o indicador de posição de fecho do cabo da panela  e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio. (**FIG.04**)
5. Depois de ter assegurado a sobreposição dos cabos da tampa e do corpo da panela (**FIG.05**), puxe o botão de fecho horizontalmente, até ouvir um clique. (**FIG.06**)

SÓ APÓS A CONCLUSÃO DESTAS OPERAÇÕES A PANELA ESTARÁ EM CONDIÇÕES DE SER COLOCADA NA FONTE DE CALOR.

UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG07

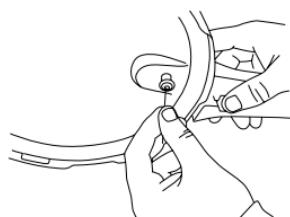
(FIG.01)



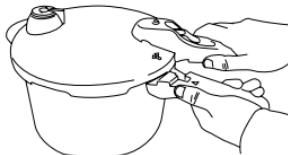
(FIG.02)



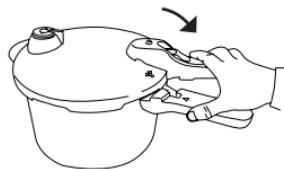
(FIG.03)



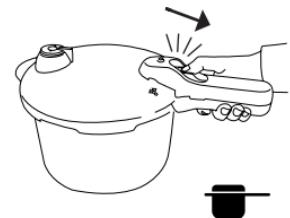
(FIG.04)



(FIG.05)



(FIG.06)



PÁG08 UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

DURANTE A UTILIZAÇÃO

1. Coloque a panela sobre a fonte de calor ligada.

⚠ NOTE QUE a chama ou disco das fontes de calor não devem ultrapassar o diâmetro do fundo da panela, para assegurar maior eficiência energética e não danificar a panela.

⚠ NOTE QUE quando utilizar uma placa vitrocerâmica e/ou indução, assegure-se que esta e o fundo estão limpos e secos, para garantia da sua segurança. Não arraste as peças de forma a não riscar a fonte de calor (placa de vitrocerâmica ou indução).

⚠ NOTE QUE no aquecimento por indução atingem-se temperaturas extremamente elevadas em poucos segundos o que requer maior precaução e vigilância.

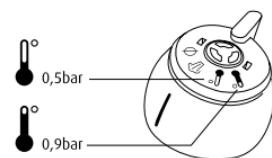
2. Selecione o nível de pressão que pretende utilizar.

- Posição (0,5bar): para uma cozedura rápida;
- Posição (0,9bar): para uma cozedura super rápida.

3. Comece a contar o tempo de cozedura após verificar que a saída de vapor se faz de forma constante pela válvula de funcionamento.

4. Se durante a utilização da panela de pressão o indicador de pressão não subir e/ou a válvula de funcionamento não libertar vapor, verifique se a potência da fonte de calor é suficientemente forte. Se o fenómeno persistir, despressurize a panela e verifique:

- Se a quantidade de líquido no interior da panela é suficiente;
- Se a panela de pressão está bem fechada;
- Se a válvula de funcionamento está desobstruída;
- Se a junta de vedação ou a beira da panela estão danificadas.



UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG09

⚠ NOTE QUE Durante os primeiros minutos de cozedura, é normal que a válvula de funcionamento não liberte vapor ou o faça de forma intermitente.

5. Se houver libertação de vapor pela beira da panela, pela válvula de segurança e/ou pela janela de expansão, retire a panela da fonte de calor, despressurize-a e verifique:

- Se a tampa está corretamente fechada e limpa;
 - Se a válvula de funcionamento está desobstruída;
 - Se a junta de vedação está limpa, colocada correctamente e não apresenta sinais de deterioração;
 - Se a beira do corpo da panela não apresenta sinais de deterioração que impeçam o ajustamento eficaz da junta de vedação.
- 6.** Não coloque objectos sobre o indicador de pressão e/ou válvula de funcionamento durante o funcionamento da panela.
- 7.** Aproveite o calor armazenado no fundo térmico e poupe energia desligando a fonte de calor antes de terminar o tempo previsto para a confecção dos alimentos.

NO FINAL DA UTILIZAÇÃO

1. Decorrido o tempo de cozedura, retire a panela da fonte de calor e proceda à sua despressurização, rodando lentamente o botão seletor até à posição para libertação do vapor (**FIG.7**).

⚠ NOTE QUE deve ter o máximo de cuidado para evitar queimaduras provocadas pelo manuseamento e vapor libertado. Utilize apenas os acessórios em baquelite (**FIG.10**) e, se necessário, use luvas ou outro meio de proteção.

PÁG10 UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

2. Quando já não se verificar saída de vapor pela válvula de funcionamento pode abrir a panela, movimentando o botão de fecho horizontalmente para a posição de aberto, até ouvir um clique (**FIG.08**); retire a tampa, deslocando o cabo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. (**FIG.09**).

⚠ NOTE QUE não deve forçar a abertura da panela antes que o indicador de pressão esteja completamente em baixo, se assim o fizer pode colocar em risco a sua segurança e danificar a panela.

3. Lave a panela logo depois da sua utilização, em água abundante e detergente para evitar que seja atacada pela cozedura de alimentos salgados ou ácidos. Pode lavar a panela de pressão na máquina de lavar a louça, retirando previamente a junta de vedação.

- Não guarde os alimentos cozinhados na panela de pressão, para evitar danificá-la.

4. Se durante o processo de cozedura deixou queimar os alimentos, deixe a panela mergulhada em água e um pouco de detergente, durante alguns minutos antes de a lavar.

5. Para uma limpeza mais cuidada:

- Retire a junta de vedação e lave-a;
- Retire o botão seletor e faça passar um jato de água pela válvula de funcionamento (**FIG.11**). Recoloque o botão seletor e verifique se o sistema ficou bem montado. Este deve deslocar-se sem dificuldade.

UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG11

⚠ NOTE QUE uma montagem incorrecta poderá dificultar ou mesmo impedir o funcionamento da válvula de funcionamento, obrigando a válvula de segurança a actuar.

- Verifique se a válvula de segurança está desobstruída, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa com a ajuda de um objecto pontiagudo.

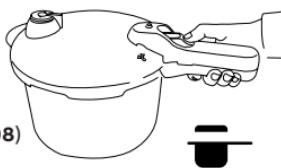
- Verifique periodicamente o aperto dos parafusos do cabo do corpo da panela, para isso pode utilizar uma chave de fendas rodando no sentido dos ponteiros do relógio, até não conseguir rodar mais.

6. Depois de limpa e seca, guarde a panela destapada para evitar deformações na junta vedação. **(FIG.12)**

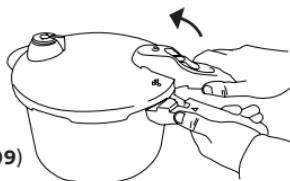
(FIG.07)



(FIG.08)

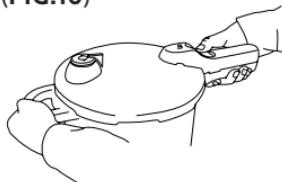


(FIG.09)

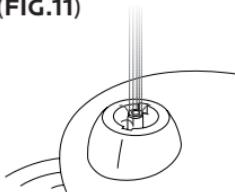


PÁG12 UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

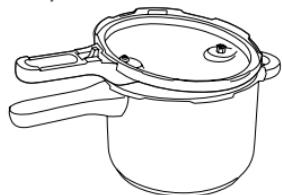
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Conservar a sua panela de pressão em bom estado por mais tempo:

- 1.** Não aqueça a panela quando esta estiver vazia.
- 2.** A água salgada da cozedura e a água com detergente não devem permanecer na panela de pressão durante longos períodos de tempo.
- 3.** Faça uma revisão no serviço de Assistência Apó Venda Silampos:
 - Após 10 anos de utilização
 - Se esqueceu a panela de pressão na fonte de calor, sem líquidos no interior.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG13

4. Substitua a junta de vedação anualmente ou pelo menos de dois em dois anos.

É necessária uma substituição antecipada sempre que se verifiquem:

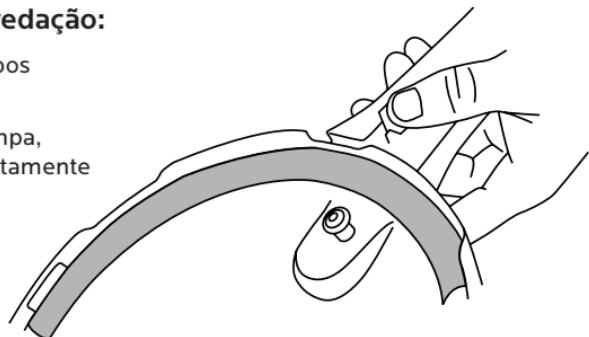
- Fissuras ou rasgos;
- Deformações;
- Aspecto escuro;
- Falta de flexibilidade;

Qualquer das anomalias enunciadas é susceptível de impedir a correcta vedação ou o fecho da panela de pressão.

5. Verifique periodicamente o aperto dos parafusos do cabo do corpo da panela de pressão, para isso pode utilizar uma chave rodando, no sentido dos ponteiros do relógio, até não conseguir rodar mais.

Para colocar uma nova junta de vedação:

- Selecione uma junta de vedação Silampos identificada na pág.03
- Coloque a junta no bordo interior da tampa, certificando-se que fica ajustada e correctamente colocada.



PÁG14 CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Remoção de rótulos e etiquetas

RECOMENDAÇÃO

Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a.

Necessidade de usar esfregões abrasivos

RECOMENDAÇÃO

Este tipo de esfregões risca a superfície da peça.

Esfregue no sentido horizontal e não no sentido vertical.

Uso de detergentes

RECOMENDAÇÃO

Não use desinfetantes contendo lixívia ou outros detergentes contendo cloro (Cl).

O uso de detergentes agressivos pode originar o aparecimento de manchas.

Comida queimada

RECOMENDAÇÃO

Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos.

Lave a peça normalmente.

Se necessário esfregue com um esfregão em aço inox.

Manchas calcárias (manchas esbranquiçadas)

RECOMENDAÇÃO

Junte um pouco de vinagre e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos.

Deixe arrefecer e lave normalmente.

Manchas de alimentos

RECOMENDAÇÃO

Junte um pouco de bicarbonato de sódio e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos.

Deixe arrefecer e lave.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG15

Manchas de óxido (manchas acastanhadas)

RECOMENDAÇÃO

Não use esfregões de palha d'aço na limpeza de peças de aço inox.

Este tipo de esfregões podem deixar manchas de ferrugem, danificando permanentemente a superfície da peça. Opte por esfregões em aço inoxidável.

Manchas de calor em excesso (manchas coloridas)

RECOMENDAÇÃO

Lave a peça com detergente amoniacal.

Também pode optar pela utilização de abrillantadores para cromados.

O produto de limpeza **SILAMPOS** é recomendado e eficaz na remoção de manchas e resíduos, devolvendo o brilho à louça em aço inoxidável.



FIM DO CICLO DE VIDA:

Quando a sua panela de pressão esgotar vida útil, não a coloque no lixo.

Entregue-a num Ecocentro ou na nossa fábrica:

Silampos, S.A. Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar - PORTUGAL

Desta forma estará a contribuir para a preservação ambiental, através da reciclagem apropriada dos materiais utilizados no fabrico da nossa louça.



PÁG16 CERTIFICADO DE GARANTIA

As panelas de pressão SILAMPOS beneficiam de garantia contra faltas de conformidade pelo prazo de 10 anos a contar da entrega dos produtos, mediante a apresentação do comprovativo da compra.

Depois da panela de pressão completa ter sido rececionada na Silampos e confirmada a falta de conformidade, bem como a sua data de compra, a Silampos procederá à reparação ou substituição da panela de pressão por outra equivalente, caso a reparação não seja possível. A Silampos poderá, nos termos legais, recusar repor a conformidade da panela de pressão se a reparação ou a substituição forem impossíveis ou implicarem custos desproporcionados.

Caso a falta de conformidade se manifeste no decurso do terceiro ano do prazo de garantia, para a aacionar, caberá ao consumidor demonstrar que a falta de conformidade já existia à data da entrega do produto.

A GARANTIA ABRANGE

- a.** Fissuração retardada do corpo
- b.** Escurecimento não justificado e repentino dos acessórios.

A GARANTIA NÃO ABRANGE

Fica expressamente excluída do âmbito da garantia, normal e comercial, a evocação de falta de conformidade decorrente de:

- a.** desgaste dos componentes identificados como sujeitos a substituição periódica e assim classificados nas instruções de utilização;
- b.** má utilização dos produtos - nomeadamente, manuseamento negligente e/ou uso indevido;
- c.** riscos provocados por utensílios metálicos ou produtos abrasivos;
- d.** danos resultantes de acidente ou queda;
- e.** desgaste natural, perda de brilho e manchas superficiais decorrentes da utilização, dos alimentos, do calor e/ou da lavagem;
- f.** uso profissional.

CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG17

A garantia deixa de ser aplicável quando entidades não autorizadas tenham reparado, modificado ou substituído o produto.

GARANTIA COMERCIAL

A SILAMPOS concede uma garantia comercial de 25 anos exclusivamente para defeitos de fabrico do fundo térmico Impact Disc Plus, que confere ao consumidor os direitos referidos nos parágrafos 2 e 3, desde que sejam reportados dentro daquele prazo e se prove a sua existência.

ENQUADRAMENTO LEGAL

Em tudo o que aqui não estiver expressamente previsto, é aplicável à relação entre o consumidor e a SILAMPOS o disposto no Decreto-Lei n.º 84/2021, de 18/outubro.

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

Durante e após o período de garantia, o consumidor poderá solicitar assistência após venda para os seus produtos, através do contacto

CONTACTO PARA ASSISTÊNCIA - Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: 351.256850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt
SOCIEDADE ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4.000.000 Euros | N.º ÚNICO DE MATRÍCULA NA CRC DE OAZ E NIF PT500409927

PÁG18 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A presente declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.

Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão Easy, fabricadas pela Silampos cumprem com as disposições da Diretiva nº. 2014/68/UE, e normalização aplicável, nomeadamente EN 12778.

MODELO Easy

Descrição Panela de pressão em aço inoxidável com sistema de abertura e fecho por baionetas, disponível em 3 capacidades.

Fabricante SILAMPOS - Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A. P. O. Box 2004 - Cesar PORTUGAL

Avaliação de conformidade Módulo B + C2

Organismo Notificado CATIM - Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica nº. 0464 Certificado UE de Tipo n.º 0464 PED B DL 011

Assim como com o Regulamento CE n.º1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar aplicáveis, e que se encontra disponível a documentação necessária para esse efeito.

A panela de pressão Easy foi concebida para estar em contacto com todo o tipo de alimentos, em utilizações repetidas, de 2 horas, à temperatura máxima de 130°C, considerando como área máxima de contacto 2/3 da capacidade total da panela e de 223cm², de contacto com a junta de vedação.

Junho 2020

CEO Engº. Anibal Campos

TEMPOS DE COZEDURA PÁG19

Legumes	Tempo Cozedura	Nível Pressão
Abóbora/ Brócolos/ Alho francês/ Couve flor/	5 min	Nivel 1
Curgete/ Feijão verde		
Alcachofras/ Batatas/ Beterraba/ Cenouras/	10 min	Nivel 1
Couve/ Ervilhas		
Espargos/ Espinafres	3 min	Nivel 1
Feijão branco/ Grão de bico	15 min	Nivel 2
Nabos	7 min	Nivel 1
Sopas	Tempo Cozedura	Nível Pressão
Sopa de Carne	25 min	Nivel 2
Sopa de Legumes/ Sopa de Peixe	20 min	Nivel 2
Peixes	Tempo Cozedura	Nível Pressão
Atum	20 min	Nivel 2
Bacalhau	15 min	Nivel 2
Congro	12 min	Nivel 1
Lagosta	4 min	Nivel 1
Caranguejo	2 min	Nivel 1
Lulas/ Pescada/ Polvo	10 min	Nivel 1
Carnes	Tempo Cozedura Aprox.	Nível Pressão
Vaca/ Coelho/ Perdiz/ Vitela	20 min	Nivel 2
Carneiro	30 min	Nivel 2
Frango/ Peru/ Pato	15 min	Nivel 2

OS TEMPOS DE COZEDURA ACIMA MENCIONADOS PODEM VARIAR CONSOANTE A FONTE DE ENERGIA UTILIZADA.



Easy

ÍNDICE

0. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PÁG22

2. COMPONENTES DISPONIBLES PARA REEMPLAZO

PÁG.23

3. ANTES DEL PRIMER USO PÁG24

4. CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG25

5. CUIDADO Y MANTENIMIENTO PÁG31

6. CERTIFICADO DE GARANTÍA PÁG35

7. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PÁG37

8. TIEMPOS DE COCCIÓN PÁG38

Olla a Presión

Easy



Potencia máxima recomendada 3000W

Fuentes de calor recomendadas



GAS ELECTRICIDAD RADIANTE VITROCERÁMICA INDUCCIÓN

Lea atentamente estas instrucciones hasta el final para se familiarizar con las características de la olla a presión y de sus potencialidades.

Las ollas a presión Silampos son totalmente seguras cuando se siguen todas las instrucciones de este folleto.

Cumpla con las instrucciones dadas en este libro para disfrutar de la máxima seguridad en el uso de su olla a presión.

HECHO EN PORTUGAL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 1.** La olla a presión funciona bajo presión. El uso inadecuado puede causar quemaduras y daños graves. Asegúrese de que la olla está debidamente cerrada antes de colocarla sobre la fuente de calor. Lea el apartado "Uso de la olla a presión".
- 2.** No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- 3.** No use la olla a presión para fines distintos a los que ha sido diseñada.
- 4.** No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- 5.** Use la(s) fuente(s) de calor de acuerdo con las instrucciones de uso.
- 6.** No use la olla a presión con fuentes de calor que tengan una potencia superior a 3000 W.
- 7.** No utilice la olla a presión para freír alimentos.
- 8.** Cuando la olla esté bajo presión, muévala con mucho cuidado.
- 9.** No toque las superficies calientes. Utilice las asas y, si es necesario, use guantes u otros medios de protección.
- 10.** Mantenga las manos alejadas de las zonas que liberan calor.
- 11.** Nunca fuerce la apertura de la olla a presión ni retire la tapa sin comprobar previamente que la olla se encuentre despresurizada. Vea las instrucciones sobre despresurización en el apartado "Uso de la olla a presión".
- 12.** No utilice la olla a presión sin líquidos en el interior, ya que puede dañar gravemente la olla. Lea el apartado "Antes del primer uso".
- 13.** Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Lea el apartado "Uso de la olla a presión".
- 14.** No llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las legumbres deshidratadas, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- 15.** La piel de algunas carnes se hincha con el efecto de la presión (p. ej.: la lengua de vaca). Después de la cocción, no pinche la carne si esta presenta un aspecto hinchado; puede abrasarse. Pinche la carne antes de la cocción.
- 16.** Cuando vaya a elaborar alimentos pastosos, deberá agitar ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar que los alimentos salpiquen al exterior.
- 17.** No manipule los sistemas de seguridad más de lo recomendado en las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Lea el apartado "Cuidados y mantenimiento".
- 18.** No utilice la olla a presión cuando esta o alguno de sus componentes se encuentre dañado o no corresponda a las funciones descritas en las instrucciones de uso.
- 19.** Utilice solo piezas de recambio de la marca SILAMPOS y del modelo correspondiente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Silampos.

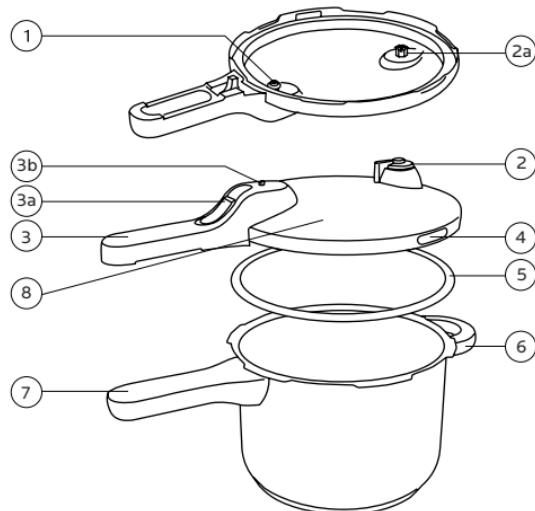
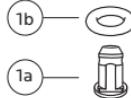
LEA, SIGA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

PÁG22 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad Total (litros)	Capacidad Útil	Nº personas del cuerpo	Diám. Interior (cm)	Diámetro fondo (cm)	Tipo	Presión de func.(bares/kpa)* 1º. Nivel 2º. Nivel	Presión de seguridad (bares/kpa)*
4	2,7	2-5	22	19,6	Baioneta	0,5/50 0,9/90	1,9/190
6	4,0	4-6	22	19,6	Baioneta	0,5/50 0,9/90	1,9/190
7,5	5,0	5-8	22	19,6	Baioneta	0,5/50 0,9/90	1,9/190

* Unidad de presión: 1 bar = 1kg/1cm² (se ejerce una fuerza de 1kg por cada 1cm²)

- 1a.** Válvula de Seguridad
1b. Anillo de la válvula de seguridad



COMPONENTES DISPONIBLES PARA REEMPLAZO

PÁG23

Diámetro de la olla**Ø22 cm****Capacidad****4L - 6L - 7,5L**

1. Válvula de seguridad Dispositivo de seguridad que se abre y se cierra automáticamente liberando el eventual exceso de presión que pueda existir dentro de la olla. Va unida al indicador de presión y bloquea el botón de cierre/apertura para impedir la apertura de la olla cuando exista presión en su interior.

**

1a. Válvula de Seguridad

**

1b. Anillo de la válvula de seguridad

*644000019930

2. Válvula de funcionamiento

Dispositivo que estabiliza la presión en el interior de la olla en funcionamiento, seleccionando el nivel de presión deseado.

*644000019919

2a. Tuerca de la Válvula de Funcionamiento**3. Mango de la tapa en baquelita**

**

3a. Botón de cierre/apertura

Tras colocar la tapa, el movimiento lineal de este botón permite abrir y cerrar la olla. Sólo permite abrir la olla cuando ésta ya no conserva presión en su interior.

**

3b. Indicador de presión Dispositivo que indica la presencia de presión en el interior de la olla.

**

4. Ventana

—

5. Junta de cierre labial de la olla realizada en silicona Permite cerrar la olla.

* 644000019903

6. Asa lateral de baquelita

* 644000019902

7. Mango del cuerpo en baquelita

* 644000019901

8. Número de serie, marcado en la parte superior de la tapa

- No disponible en el mercado | * Código para venta por separado

Utilice únicamente piezas de repuesto de la marca SILAMPOS y de su respectivo modelo.
Acuda al servicio de Asistencia Postventa de Silampos.

PÁG24 ANTES DEL PRIMER USO

- 1.** Antes del primer uso, retire todas las pegatinas y etiquetas de la olla a presión. Lávela con agua caliente y detergente. Séquela con un trapo.
- 2.** Lubrifique la junta de cierre con un poco de aceite de cocina para facilitar la apertura y el cierre de la olla.
- 3.** Asegúrese de que los dispositivos de salida del vapor no están obstruidos.
- 4.** Compruebe que el botón selector se mueva libremente girándolo
- 5.** Ensaye los pasos de uso de la olla con medio litro de agua. Déjela funcionar durante 10 minutos, hasta que la válvula de operación comience a liberar vapor.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG25

Cantidad Mínima:

No debe utilizar la olla a presión con una cantidad de líquido inferior a 250 ml; podría dañar la olla y/o la fuente de calor.

Cantidad Máxima:

No llene la olla por encima de los 2/3 de su capacidad.

Nunca debe llenar la olla más allá de la mitad de su capacidad, al cocinar alimentos que aumentan de volumen o forman mucha espuma durante la cocción (frijoles, grano de huevo, guisantes secos, espinacas, pasta, arroz, etc.)

 **Nótese** que si exceder el límite de la capacidad puede ocurrir una liberación del vapor por la válvula de operación y/o por el borde de la tapa. Eso puede también ocurrir si la fuente de calor está demasiado fuerte.

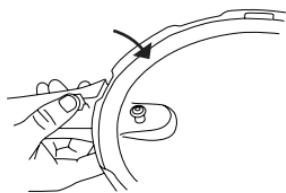
ANTES DE CADA USO

1. Compruebe que la junta esté colocada correctamente en el borde de la tapa. (**FIG.01**)
2. Cerciórese de que la válvula de operación está desobstruida:
Retire el botón selector gire el botón selector hasta la posición  , quítelo y cerciórese de que el canal está limpio. (**FIG.02**)
3. Cerciórese de que la válvula de seguridad está desobstruida, presionando ligeramente el émbolo de la válvula desde el interior de la tapa con la ayuda de un objeto puntiagudo. (**FIG.03**)
4. Para cerrar la olla, coloque la tapa de forma que coincida el indicador de posición de cierre de la tapa  con el indicador de posición de cierre del extremo superior de la olla  y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj. (**FIG.04**)
5. Tras cerciorarse de que los mangos de la tapa y del cuerpo se encuentran superpuestos (**FIG.05**), gire el botón hacia la posición de cierre hasta oír un clic. (**FIG.06**)

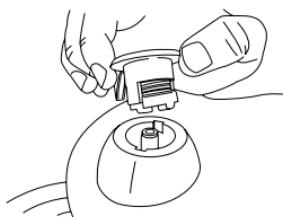
SÓLO DESPUÉS DE COMPLETAR ESTAS OPERACIONES, LA OLLA PODRÁ COLOCARSE EN LA FUENTE DE CALOR.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG27

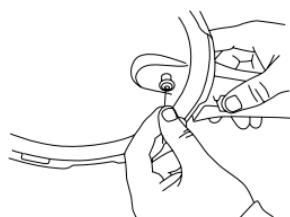
(FIG.01)



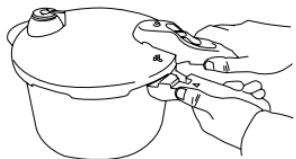
(FIG.02)



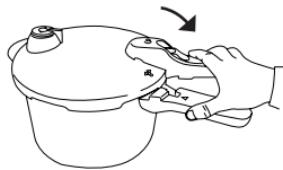
(FIG.03)



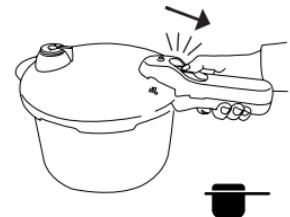
(FIG.04)



(FIG.05)



(FIG.06)



PÁG28 CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN

DURANTE EL USO

1. Coloque la olla sobre la fuente de calor encendida.

⚠ Nótese La llama o el disco de la fuente de calor no deben exceder el diámetro del fondo de la olla, para garantizar una mayor eficiencia energética y no dañar la olla.

⚠ Nótese Cuando utilice una placa de cerámica y / o de inducción, asegúrese de que la placa y el fondo de la olla estén limpios y secos para garantizar su seguridad. No arrastre las partes para no rayar la fuente de calor (placa vitroceramica o inducción).

⚠ Nótese que el calentamiento por inducción alcanza temperaturas extremadamente altas en unos pocos segundos, lo que requiere mayor precaución y vigilancia.

2. Seleccione el nivel de presión que pretende utilizar:

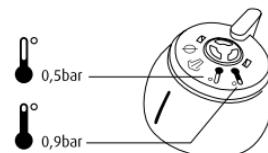
- Posición (0,5 bares): para una cocción rápida;
- Posición (0,9 bares): para una cocción muy rápida.

3. Empieza a contar el tiempo de cocción una vez el vapor comience a salir de forma constante por la válvula de operación.

4. Si durante la utilización de la olla a presión el indicador de presión no sube y/o no sale vapor por la válvula de operación, cerciórese de que la potencia de la fuente de calor es lo suficientemente elevada. Si persiste este fenómeno, despresurice la olla y compruebe que:

- Hay suficiente cantidad de líquido en el interior de la misma;
- La olla a presión está correctamente cerrada;
- La válvula de operación está desobstruida;
- La junta de cierre o el borde de la tapa están dañados.

⚠ Nótese Durante los primeros minutos de cocción, es normal que la válvula de operación no libera vapor o lo hace de una forma intermitente.



CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG29

5. Si se liberara vapor por el borde de la olla, por la válvula de seguridad y/o por la abertura de expansión, retire la olla de la fuente de calor, despresurícelas y compruebe que:
 - La válvula de operación está desobstruida.
 - La junta de cierre está limpia, correctamente colocada y no presenta señales de deterioro;
 - El borde del cuerpo de la olla no presenta señales de deterioro que impidan el ajuste eficaz de la junta de cierre.
6. No coloque objetos sobre el indicador de presión y/o válvula de operación durante el funcionamiento de la olla.
7. Aproveche el calor almacenado en el fondo térmico y ahorre energía desconectando la fuente de calor antes de terminar el tiempo previsto para la confección de los alimentos.

TRAS SU UTILIZACIÓN

1. Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, quite la olla de la fuente de calor y despresurícela, girando lentamente el botón selector hasta la posición señalada en la (**FIG.07**), para liberar el vapor.

⚠️ Nótese que hay que tener el máximo cuidado para evitar quemaduras que pueden ser provocadas por el vapor liberado. Utilice únicamente accesorios de baquelita (fig.10) y si es necesario utilice guantes u otro medio de protección

2. Cuando no salga más vapor de la válvula de funcionamiento, puede abrir la olla girando el botón de cierre hacia la posición de apertura, hasta oír un clic (**FIG.08**); retire la tapa, tirando del mango en sentido contrario a las agujas del reloj. (**FIG.09**).

⚠️ Nótese que no debe forzar la apertura de la olla antes de que el indicador de presión esté completamente a cero, para no poner en riesgo su seguridad y dañar la olla.

PÁG30 CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN

3. Lave la olla inmediatamente después de su uso en abundante agua y detergente para evitar que sufra la acción de la cocción de alimentos salados o ácidos. Puede lavar la olla a presión en el lavaplatos, retirando previamente la junta de cierre.

- No guarde alimentos cocidos en la olla a presión, para evitar dañarla.

4. Si durante el proceso de cocción dejó que se quemaran los alimentos, deje la olla sumergida en agua y un poco de detergente, durante algunos minutos antes de lavarla.

5. Para una limpieza más cuidadosa:

- Retire la junta de cierre y lávela.

- Retire el botón selector y haga pasar un chorro de agua por la válvula de operación (**FIG.11**).

Vuelva a colocar el botón selector y compruebe que el sistema haya quedado bien montado. Éste debe desenajarse sin dificultad. **⚠️ Nótese** que un montaje incorrecto podría dificultar o incluso impedir el funcionamiento de la válvula de operación, obligando a la válvula de seguridad a actuar.

- Compruebe que la válvula de seguridad está desobstruida, presionando ligeramente el émbolo desde el interior de la tapa con la ayuda de un objeto puntiagudo.

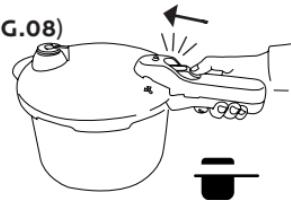
- Verifique periódicamente la tensión de los tornillos del mango del cuerpo de la olla, utilizando un destornillador girándole en sentido horario hasta que ya no pueda girar.

7. Una vez limpia y seca, guarde la olla destapada para evitar deformaciones en la junta de cierre. (**FIG.12**)

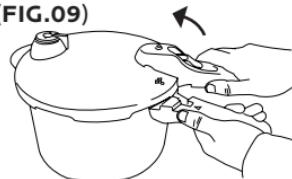
(FIG.07)



(FIG.08)



(FIG.09)

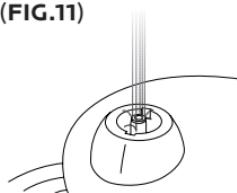


CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG31

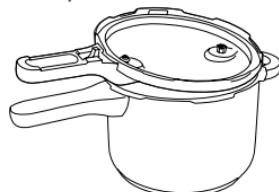
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cómo conservar su olla a presión en buen estado por más tiempo:

1. No caliente la olla mientras se encuentre vacía.
2. El agua salada de la cocción y el agua con detergente no deben permanecer en la olla a presión durante largos períodos de tiempo.
3. Haga una revisión en el servicio postventa de Silampos:
 - después de 10 años de uso
 - si olvidó la olla a presión en la fuente de calor sin líquidos en su interior.

PÁG32 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

4. Sustituya la junta de cierre anualmente o por lo menos cada dos años.

Es necesaria la sustitución anticipada siempre que se compruebe que existen:

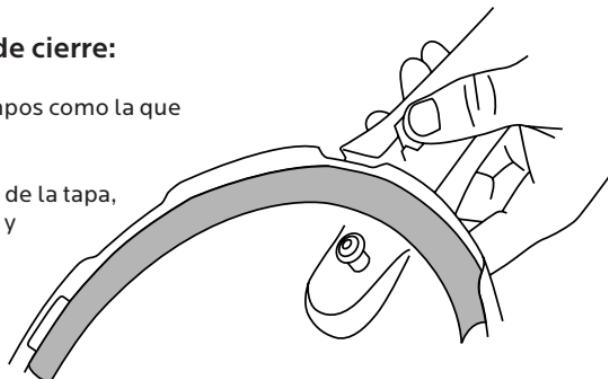
- Fisuras o rasguños;
- Deformaciones;
- Aspecto oscuro;
- Falta de flexibilidad.

Cualquiera de estas anomalías es susceptible de impedir el correcto cierre de la olla.

5. Verifique periódicamente la tensión de los tornillos del mango del cuerpo de la olla, utilizando un destornillador girándole en sentido horario hasta que ya no pueda girar.

Para colocar una nueva junta de cierre:

- Seleccione una junta de cierre Silampos como la que figura en pág.23.
- Coloque la junta en el borde interior de la tapa, cerciorándose de que queda ajustada y correctamente colocada.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO PAG33

Eliminación de etiquetas

RECOMENDACIÓN

Mover la etiqueta en agua bien caliente y retírela.

Necesidad de usar estropajos abrasivos

RECOMENDACIÓN

Este tipo de estropajos rasca la superficie de la pieza.

Frote en el sentido horizontal y no en sentido vertical.

Uso de detergentes

RECOMENDACIÓN

No utilice desinfectantes que contengan lejía u otros detergentes que contengan cloro (Cl).

El uso de detergentes agresivos puede originar la aparición de manchas.

Comida quemada

RECOMENDACIÓN

Añada un poco de agua y detergente amoniacal y deje reposar durante unos minutos.

Lave la pieza normalmente.

Si es necesario frote con un estropajo en acero inoxidable.

Manchas calcáreas (manchas blancas)

RECOMENDACIÓN

Añada un poco de vinagre y agua y lleve la pieza a calentar durante unos minutos.

Deje que se enfrie y lave normalmente.

PAG34 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Manchas de óxido (manchas pardas)

RECOMENDACIÓN

No utilice los estropajos de paja de acero en la limpieza de piezas de acero inoxidable.

Este tipo de fregonas pueden dejar manchas de óxido, dañando permanentemente la superficie de la pieza.

Opte por estropajos de acero inoxidables.

Manchas de alimentos

RECOMENDACIÓN

Añada un poco de bicarbonato de sodio y agua y lleve la pieza a calentar durante unos minutos.

Deje enfriar y lave.

Manchas de calor en exceso (manchas de colores)

RECOMENDACIÓN

Lave la pieza con detergente amoniacal.

También puede optar por la utilización de abrillantadores para cromados.

El producto de limpieza **SILAMPOS** se recomienda por su eficacia para eliminar manchas y residuos, así como por su capacidad para devolver el brillo a la loza.



FIN DEL CICLO DE VIDA:

Cuando su olla de presión agote la vida útil, no la coloque en la basura.

Debe entregarla en un Ecocentro o en nuestra fábrica: **Silampos, S.A.**

Rua das Cortinhas, 301 3700-605 Cesar - PORTUGAL

De esta forma estará contribuyendo a la preservación ambiental, a través del reciclaje apropiado de los materiales utilizados en la fabricación de su batería de cocina.



CERTIFICADO DE GARANTÍA PÁG35

La olla a presión Easy de Silampos en acero inoxidable SILAMPOS se benefician de una garantía contra incumplimiento por un período de 10 años a partir de la entrega de los productos, previa presentación del comprobante de compra. Una vez recibida en Silampos la olla a presión completa, y confirmada la falta de conformidad, así como su fecha de compra, Silampos reparará o sustituirá la olla a presión por una equivalente, si la reparación no es posible. Silampos puede, en los términos legales, negarse a poner la olla a presión en conformidad si la reparación o sustitución es imposible o implica costes desproporcionados.

Si la falta de conformidad se manifiesta durante el tercer año del período de garantía, para desencadenarla le tocará al consumidor demostrar que la falta de conformidad ya existía en la fecha de entrega del producto.

LA GARANTÍA CUBRE

- A. Agrietamientos retardados del cuerpo.
- B. Oscurecimiento injustificado y repentino de los accesorios.

LA GARANTÍA NO CUBRE

Queda expresamente excluida del ámbito de las garantías, normal y comercial, la evocación de falta de conformidad resultante de:

- a. desgaste de componentes identificados como sujetos a sustitución periódica y clasificados como tales en las instrucciones de uso;
- b. mal uso de los productos, es decir, manejo negligente y/o mal uso;
- c. riesgos causados por utensilios metálicos o productos abrasivos;

PÁG36 CERTIFICADO DE GARANTÍA

- d. daños resultantes de un accidente o caída;
- e. desgaste natural, pérdida de brillo y manchas superficiales por uso, alimentos, calor y/o lavado;
- f. uso profesional.

La garantía deja de aplicarse cuando personas no autorizadas han reparado, modificado o reemplazado el producto.

GARANTÍA COMERCIAL

SILAMPOS otorga una garantía comercial de 25 años exclusivamente por defectos de fabricación de la base térmica Impact Disc Plus, lo que otorga al consumidor los derechos a que se refieren los párrafos 2 y 3, siempre que sean denunciados dentro de dicho plazo y se acredite su existencia.

MARCO LEGAL

En todo lo que no esté expresamente previsto en el presente, se aplica a la relación entre el consumidor y SILAMPOS lo dispuesto en el Decreto Ley n.º 84/2021, de 18 de octubre.

ASISTENCIA POSTVENTA

Durante y después del período de garantía, el consumidor podrá solicitar asistencia postventa para sus productos, dirigiéndose a:

CONTACTO PARA ASISTENCIA - Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.

Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: 351.256850400 | servicioaoconsumidor@silampos.pt

SOCIEDAD ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4.000.000 Euros | N.º DE IDENTIFICACIÓN P/ OPERACIONES INTRACOMUNITARIAS DE IVA

PT500409927

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PÁG36

Esta declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.

Para los debidos efectos, yo declaro que las ollas a presión, de modelo EASY fabricadas por Silampos, cumplen las disposiciones de la Directiva 2014/68 / UE y la normalización aplicable, en particular, EN 12778.

Modelo Easy

Descripción Olla a presión de acero inoxidable con sistema de apertura y cierre de bayoneta, disponible en 3 capacidades.

Fabricante SILAMPOS - Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A. P.O. Box 2004 - Cesar PORTUGAL

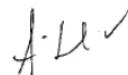
Evaluación de conformidad Módulo B + C₂

Organismo Notificado CATIM - Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica nº.0464

Así como con el Reglamento CE nº1935 / 2004, garantizando que se cumplen todos los requisitos aplicables de compatibilidad alimentaria, y que la documentación necesaria está disponible para este propósito.

La olla a presión Easy está diseñada para estar en contacto con todo tipo de alimentos en uso repetido durante 2 horas a una temperatura máxima de 130 ° C, considerando como área de contacto máxima 2/3 de la capacidad total de la olla, y de 223cm², en contacto con la junta.

Certificado tipo UE No. 0464 PED B DL 01



Junio 2020

CEO Engº. Anibal Campos

PÁG37 TIEMPOS DE COCCIÓN

Legumbres	Tiempo Cocción Aprox.	Nivel de Presión
Calabaza/ brócoli/ puerro/ coliflor/ calabacín/ Frijoles verdes	5 min	Nivel 1
Alcachofa/ patatas/ remolacha/ zanahorias	10 min	Nivel 1
Repollo/ guisantes	3 min	Nivel 1
Espárragos/ espinacas	15 min	Nivel 2
Frijoles blancos/ Garbanzos	7 min	Nivel 1
Nabos		
Sopas	Tiempo Cocción	Nivel de Presión
Sopa de carnes	25 min	Nivel 2
Sopa de legumbres/ Sopa de pescado	20 min	Nivel 2
Pescados	Tiempo Cocción	Nivel de Presión
Atún	20 min	Nivel 2
Bacalao	15 min	Nivel 2
Congrio	12 min	Nivel 1
Langosta	4 min	Nivel 1
Cangrejo	2 min	Nivel 1
Calamares/ merluzo/ pulpo	10 min	Nivel 1
Carnes	Tiempo Cocción	Nivel de Presión
Vaca/ conejo/ perdiz/ ternera	20 min	Nivel 2
Cordero	30 min	Nivel 2
Pollo/ pavo/ pato	15 min	Nivel 2

LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN LA FUENTE DE CALOR UTILIZADA.

