SILAMPOS

Instruction Book
Notice d'Emploi

# Easy

# TABLE OF CONTENTS

0. IMPORTANT PRECAUTIONS
1. PRODUCT DESCRIPTION PAG02
2. COMPONENTS AVAILABLE FOR REPLACEMENT PAG03
3. PRIOR TO FIRST USE PAG04
4. USING THE PRESSURE COOKER PAG05
5. UPKEEP AND MAINTENANCE PAG11
6. WARRANTY CERTIFICATE PAG15
7. DECLARATION OF COMPLIANCE PAG16
8. COOKING TIMES PAG17

Pressure Cooker
# Easy

Recommended maximum power 3000W

Recommended heat sources

GAS ELECTRIC RADIANT GLASS- CERAMIC INDUCTION

# IMPORTANT PRECAUTIONS

1. The pressure cooker works under pressure. An inappropriate use can cause serious burns and damages. Make sure the pressure cooker is properly closed before putting it on the heat source. Read the chapter: “Using the pressure cooker”.
2. Be very careful when using the pressure cooker near children.
3. Do not use the pressure cooker for other purposes than the intended.
4. Do not put the pressure cooker in a heated oven.
5. Use the heat sources in accordance with the instructions of use.

# IMPORTANT PRECAUTIONS PAG01

6. Do not use the pressure cooker on heat sources of over 3000 W.
7. Do not use the pressure cooker to fry food.
8. When the pressure cooker is pressurised, move it very carefully.
9. Do not touch the warm surfaces. Use the handles and, if necessary, kitchen gloves or another type of protection.
10. Keep your hands off the steam escape zones.
11. Do not force the pressure cooker opening or remove its lid without checking first if the pressure has been released. Read the instructions about pressure release in “Using the pressure cooker” chapter.
12. Do not use the pressure cooker without any liquid inside as this practice may cause serious damage. Read chapter “Prior to first use”.
13. Before each use, check if the valves are clear. Read chapter “Using the pressure cooker”.
14. Do not fill the pressure cooker over the 2/3 of its capacity. When cooking food that expands like rice or dry vegetables, do not fill the pressure cooker over the half of its capacity.
15. The skin of some meats swells under the effect of pressure (e.g. beef tongue). After cooking, do not prick the meat if it looks swollen; you may scald yourself. Prick the meat before cooking it in the pressure cooker.
16. When making greasy foods, you should shake the pressure cooker slightly before opening the lid, this way you will prevent food from spitting out.
17. Do not operate the safety systems more than which is recommended in the cleaning and maintenance instructions. Read the chapter “Upkeep and maintenance”.
18. Do not use the pressure cooker when it, or any of its components, is damaged or does not correspond to the functions described in the usage instructions.
19. Only use replacement parts of Silampos brand and of the model in question. Contact Silampos after-sales service.

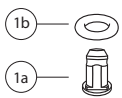
## FOLLOW AND KEEP THESE INSTRUCTIONS.

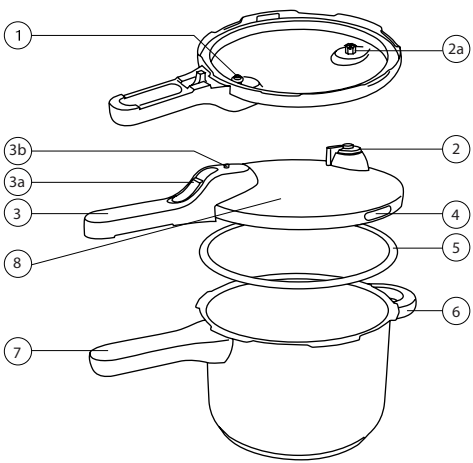
# PAG02 PRODUCT DESCRIPTION

| Capacity (Liters) | Useful Capacity (Liters) | Nº persons | Interior Diam. of pressure cooker (cm) | Diameter of bottom (cm) | Type | Oper. pressure (bar/kPa)* Level 1 \| Level 2 | | Safety pressure (bar/kPa )* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 2,7 | 2-5 | 22 | 19,6 | Bayonet | 0,5/50 | 0,9/90 | 1,9/190 |
| 6 | 4,0 | 4-6 | 22 | 19,6 | Bayonet | 0,5/50 | 0,9/90 | 1,9/190 |
| 7,5 | 5,0 | 5-8 | 22 | 19,6 | Bayonet | 0,5/50 | 0,9/90 | 1,9/190 |

* Pressure unit: 1 bar = 1kg/1cm$^2$ (a force of 1kg is exercised over an area of 1cm$^2$)

1a. Safety Valve body
1b. Safety Valve O'ring



# COMPONENTS AVAILABLE FOR REPLACEMENT PAG03

| **Pressure cooker diameter** | **Ø22 cm** |
|---|---|
| **Capacity** | **4L - 6L - 7,5L** |
| 1. Safety valve<br>Safety device which opens and closes automatically, releasing any excess pressure inside the pressure cooker. It is connected to the pressure indicator and blocks the closing/opening button to prevent the opening of the pressure cooker when there is pressure inside. | – |
| 1a. Safety Valve body | ** |
| 1b. Safety Valve O'ring | *644000019930 |
| 2. Adjustment valve<br>Device stabilising the pressure inside the pressure cooker when in operation by selecting the desired pressure level. | *644000019919 |
| 2a. Adjustment valve nut | |
| 3. Bakelite lid handle | – |
| 3a Closing/opening button<br>After placing the lid, the linear movement of this button allows the opening and closing of the pressure cooker. It only allows the pressure cooker to open when it no longer has any pressure inside. | – |
| 3b Pressure indicator Device indicating the presence of pressure inside the pressure cooker. | – |
| 4. Window | – |
| 5. Silicone sealing ring<br>Allows the pressure cooker to be sealed. | * 644000019903 |
| 6. Bakelite side handle | * 644000019902 |
| 7. Bakelite long handle | * 644000019901 |
| 8. Serial number, marked on top of the lid | – |

Only use replacement parts of the SILAMPOS brand and of the model in question.
Contact Silampos Post Sales Assistance Service.

- Not available on the market | * Code for separated parts

** Available at specialized shops

# PAG04 PRIOR TO FIRST USE

1. Prior to first use, remove all the labels from the pressure cooker. Wash it in hot water and washing-up liquid. Dry it with a cloth.

2. Lubricate the sealing ring with a bit of cooking oil to facilitate the opening and closing of the pressure cooker.

3. Make sure the steam release devices are clear.

4. Check if the selector button moves freely by rotating it.

5. Give the pressure cooker a test run using half a litre of water. Let it cook for 10 minutes after the functioning valve starts giving off steam.

## Minimum Quantity:

You should not use the pressure cooker with a quantity of liquid of under 250 ml; you may damage the pressure cooker and/or the heat source.

## Maximum Quantity:

Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its capacity.
Never fill the pressure cooker with more than 1/2 of its capacity when cooking food that increases in volume or form a lot of foam during cooking (beans, chickpeas, dried peas, spinach, pasta, rice, etc.)

⚠ *Please note* if you exceed the limit of the capacity, the steam could be released through the functioning valve or through the edge of the lid. This could also occur if the heat source is too high.

# PAG06 USING THE PRESSURE COOKER

## BEFORE EACH USE

1. Check that the gasket is correctly placed on the edge of the lid. (FIG.01)

2. Check whether the functioning valve is clear: Turn the selector button to the position ⌀, remove it and check whether the channel is clear. (FIG.02)

3. Check whether the safety valve is clear, lightly pressuring the valve piston via the interior of the lid, with the aid of a pointed object. (FIG.03)

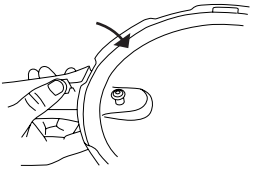
4. To close the pressure cooker, place the lid in such a way as to make the lid close position indicator ⇔ coincide with the close position indicator of the pressure cooker handle ◁ and turn the lid clockwise. (FIG.04)

5. After ensuring the overlaying of the lid handles and of the pressure cooker unit (FIG.05), pull the button to the close position until you hear a click. (FIG.06)

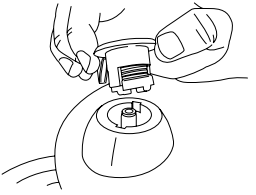
ONLY AFTER THE COMPLETION OF THESE OPERATIONS, THE PRESSURE COOKER WILL BE ABLE TO BE PLACED ON THE HEAT SOURCE.

# USING THE PRESSURE COOKER PAG07

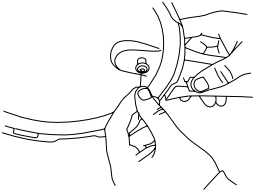
(FIG.01)



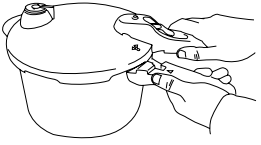
(FIG.02)



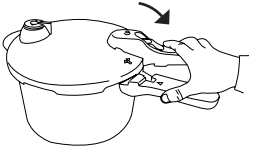
(FIG.03)



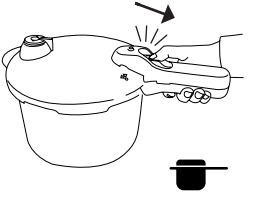
(FIG.04)



(FIG.05)



(FIG.06)



# PAG08 USING THE PRESSURE COOKER

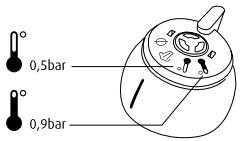
## DURING USE

1. Place the pressure cooker on the connected heat source.

⚠ *Please note* The flame or the heat source should not exceed the bottom diameter of the pressure cooker, to ensure greater energy efficiency and avoid damaging it.

⚠ *Please note* When using a ceramic and / or induction hob, make sure that the hob and bottom are clean and dry to ensure your safety. Do not drag the parts so as not to scratch the heat source.

⚠ *Please note* that induction heating achieves extremely high temperatures within a few seconds, therefore it requires extra caution and vigilance.




2. Select the pressure level you wish to use:
- Position (0.5 bar): for fast cooking;
- Position (0.9 bar): for super fast cooking.

3. Start counting cooking time after checking that the steam is coming out in constantly via the functioning valve.

4. If during the use of the pressure cooker the pressure indicator fails to rise and/or the functioning valve does not release steam, check whether the power of the heat source is strong enough. Should this persist, depressurise the pressure cooker and check:
- Whether the quantity of liquid inside the pressure cooker is sufficient;
- Whether the pressure cooker is closed;
- Whether the functioning valve is clear;
- Whether the silicone sealing ring and the edge of the lid are in good condition.

⚠ *Please note* During the first minutes of the cooking process, it is normal if the functioning valve does not release the steam or do it intermittently.

5. If steam is released via the lid edges, via the safety valve and/or via the expansion window, remove the pressure cooker from the heat source, depressurise it and check:
- Whether the lid is properly closed and clean;
- Whether the functioning valve is clear;
- Whether the sealing ring is clean, properly positioned and shows any sign of deterioration;
- Whether the edge of the pressure cooker unit shows any signs of deterioration which prevent the effective adjustment of the sealing ring.

6. Do not place objects on the pressure indicator and/or functioning valve whilst the pressure cooker is working.

7. Use the heat stored in the thermal bottom and save energy by disconnecting the heat source before the food cooking time has terminated.

## UPON COMPLETION OF USE

1. Once the cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the heat source and de-pressurise it, slowly turning the selector button to the position indicated in (FIG.07), to release the steam.

⚠ *Please note* that you should be extremely careful to avoid any burns which may be caused by the steam released. Use only bakelite accessories (fig.10) and if necessary use gloves or other mean of protection

2. When there is no more steam escaping from the operating valve, you can open the pressure cooker, moving the button from the close to the open position until you hear a click (FIG.08); remove the lid, turning the handle anti-clockwise. (FIG.09).

⚠ *Please note* that you should not force the opening of the pressure cooker until the pressure indicator is totally down, as this practice can put the user in danger and damage the cooker.

# PAG10 USING THE PRESSURE COOKER

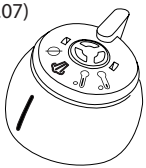
3. Wash the pressure cooker immediately after its use in plentiful water and washing-up liquid to prevent the eroded by the cooking of salty or acidic foods. You can wash the pressure cooker in the dishwasher, removing the sealing ring first.
- Do not store cooked food in the pressure cooker, to avoid damaging it

4. If you burned the food during the cooking process: Leave the pressure cooker to rest in water and some washing-up liquid for a few minutes before washing it.

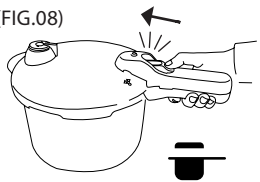
5. For more thorough cleaning:
- Remove the sealing ring and wash it.
- Remove the selector button and rinse under the tap via the functioning valve (FIG.11).
Reset the selector button and check whether the system has been properly assembled. This shall be easy to move. ⚠ *Please note* that an improper assembly may make the operation of the functioning valve difficult or even stop it from working, obliging the safety valve to operate.
- Check whether the safety valve is clear, lightly pressing the valve piston via the interior of the lid with the aid of a pointed object.
- Periodically check the tightness of the pressure cooker's long handle screws, using a screwdriver and turning it clockwise until it can no longer turn.

6. Once cleaned and dried, put the pressure cooker away without its lid on to avoid deformations to the sealing ring. (FIG.12)

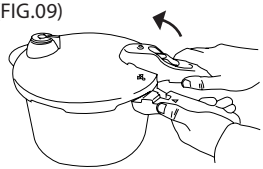
(FIG.07)



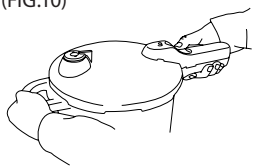
(FIG.08)



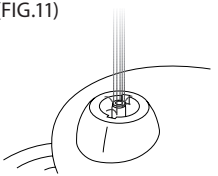
(FIG.09)



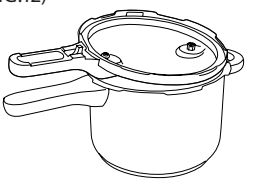
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



# UPKEEP AND MAINTENANCE

## Keep your pressure cooker in good working order for longer:

1. Do not heat the pressure cooker when it is empty.

2. The salty cooking water and the water with washing-up liquid shall not remain in the pressure cooker for long time periods.

3. Make a revision in the after-sales service of Silampos:
   - After 10 years of use
   - If you forget the pressure cooker on the heat source, without liquids inside.

# PAG12 UPKEEP AND MAINTENANCE

4. Replace the sealing ring every year or at least every two years.
It will need to be replaced early whenever the following occur:

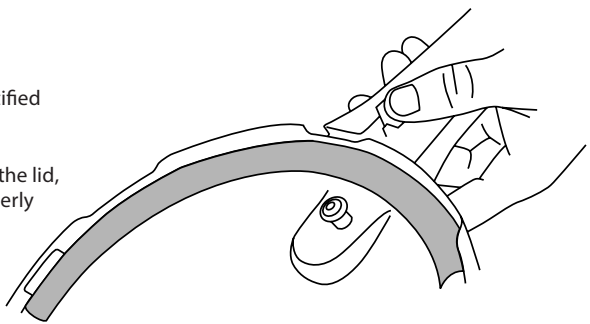
- Cracks or dents
- Deformations;
- Dark appearance;
- Lack of flexibility.

Any of the aforementioned irregularities may prevent the correct sealing or closure of the pressure cooker.
5. Periodically check the tightness of the pressure cooker long handle screws, using a screwdriver and turning it clockwise until it can no longer turn.

## To place a new sealing ring:

- Select a Silampos sealing ring identified in the table (pag.03)

- Place the ring on the inner edge of the lid, checking that it is adjusted and properly placed.



Removing Labels
RECOMMENDATION
Wet the label in very hot water and remove it.

Need to use abrasive pads
RECOMMENDATION
This type of wipe scratches the surface of the piece.
Rub horizontally and not vertically.

Use of detergents
RECOMMENDATION
Do not use disinfectants containing bleach or other detergents containing chlorine (Cl).
The use of aggressive detergents can lead to the appearance of stains.

Excessive heat stains (colored spots)
RECOMMENDATION
Wash the cooker with ammonia detergent.
You can also choose to use brighteners for chrome.

Calcareous spots (whitish spots)
RECOMMENDATION
Add some vinegar and water and bring the cooker to warm for a few minutes.
Let it cool and wash normally.

Food stains
RECOMMENDATION
Add a little bit of baking soda and water and let the cooker warm up for a few minutes.
Let cool and wash.

# PAG14 UPKEEP AND MAINTENANCE

Rust spots (brown spots)
RECOMMENDATION
Do not use steel wool scouring pads when cleaning stainless steel parts.
This type of mops can leave rust spots, permanently damaging the surface of the piece.
Choose stainless steel scourers.

Burnt food
RECOMMENDATION
Add some water and ammoniac detergent and allow to stand for a few minutes.
Wash the cooker as usual.
If necessary, wipe with a stainless steel scourer.

---

SILAMPOS cleaning product is recommended and effective at removing stains and residues, making stainless steel cookware shine again.

---

Sustainable Innovation in the Kitchen Since 1951
eco COOK

ECO CENTRO

END OF LIFE CYCLE:

When your pressure cooker runs out of service life, do not put it in the trash. Deliver it to an Ecocenter or to our factory: Silampos, S.A. Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar - PORTUGAL
In this way you will contribute to the environmental preservation, through the appropriate recycling of the materials used in the manufacture of our cookware.

# WARRANTY CERTIFICATE PAG15

SILAMPOS Easy stainless steel pressure cookers benefit from a warranty against non-compliance for a period of 10 years from delivery of the products, upon presentation of proof of purchase. After the complete pressure cooker has been received at Silampos and the lack of conformity has been confirmed, as well as its date of purchase, Silampos will repair or replace the pressure cooker with an equivalent one, if the repair is not possible. Silampos may, under legal terms, refuse to bring the pressure cooker into conformity if envolves replacement is impossible or envolves disproportionate costs.

If the lack of conformity manifests itself during the third year of the warranty period, in order to trigger it, it will be up to the consumer to demonstrate that the lack of conformity already existed on the date of delivery of the product.

## THE WARRANTY COVERS

a. Delayed cracking of the body.

b. Unjustified and sudden darkening of accessories.

## THE WARRANTY DOES NOT COVER

It is expressly excluded from the scope of the warranty, both normal and commercial, the evocation of lack of conformity resulting from:

a. Wear of components identified as subject to periodic replacement and classified as such in the instructions for use;
b. Misuse of products - namely, negligent handling and/or misuse;
c. Scratches caused by metallic utensils or abrasive products;
d. Damage resulting from an accident or fall;
e. Natural wear and tear, loss of shine and surface stains resulting from use, food, heat and/or washing;
f. Professional use.

# PAG16 WARRANTY CERTIFICATE

The warranty ceases to apply when unauthorized parties have repaired, modified or replaced the product.

## COMMERCIAL WARRANTY

SILAMPOS grants a 25-year commercial warranty exclusively for manufacturing defects of the Impact Disc Plus thermal base, which gives the consumer the rights referred to in paragraphs 2 and 3, provided they are reported within that period and their existence is proven.

## LEGAL FRAMEWORK

In everything that is not expressly provided for here, the provisions of Decree-Law no. 84/2021, of 18/October, apply to the relationship between the consumer and SILAMPOS.

## AFTER-SALES ASSISTANCE

During and after the warranty period, the consumer may request after-sales assistance for their products, by contacting:

CONTACT FOR ASSISTANCES - Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: 351.256850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt
SOCIAL CAPITAL 4.000.000 Euros | VAT Number PT500409927

# DECLARATION OF COMPLIANCE PAG17

This declaration of conformity is issued under the exclusive responsibility of the manufacturer.
For all due effects I declare that the Easy model pressure cookers, manufactured by Silampos, comply with the provisions of Directive 2014/68 / EU, and applicable standardization, namely EN 12778.

## MODEL
Easy

## DESCRIPTION
Stainless steel pressure cooker with bayonet opening and closing system, available in 3 capacities.

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

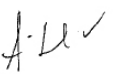
## EVALUATION OF COMPLIANCE
Módulo B + C2

## BODY NOTIFIED
CATIM - Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica, Portugal - nº.0464
EU Type Certificate No. 0464 PED B DL 011

As well as with EC Regulation No1935 / 2004, ensuring that all applicable food compatibility requirements are met, and that the necessary documentation is available for this purpose. The Easy pressure cooker is designed to be in contact with all types of food in repeated use for 2 hours at a maximum temperature of 130 ° C, considering as maximum contact area the 2/3 of the total capacity of the pressure cooker and of 223cm2, in contact with the gasket

June 2020

CEO Engº. Anibal Campos



# PAG18 COOKING TIMES

| Vegetables | Approximate Time | Pressure Level |
|---|---|---|
| Pumpkin/ Broccoli/ Leek/ Cauliflower/ Zucchini/ Green Beans | 5 min | 1st Level |
| Artichokes/ Potatoes/ Beet/ Carrots/Cabbage | 10 min | 1st Level |
| Asparagus/ Spinaches | 3 min | 1st Level |
| White Beans/ Chickpeas | 15 min | 2nd Level |
| Turnips | 7 min | 1st Level |
| **Soups** | | |
| Meat Soup | 25 min | 2nd Level |
| Vegetable Soup/Fish Soup | 20 min | 2nd Level |
| **Fishes** | | |
| Tuna | 20 min | 2nd Level |
| Codfish | 15 min | 2nd Level |
| Conger | 12 min | 1st Level |
| Lobster | 4 min | 1st Level |
| Crayfish | 2 min | 1st Level |
| Squids/ Whiting/ Octopus | 10 min | 1st Level |
| **Meats** | | |
| Beef/ Rabbit/ Partridge/ Veal | 20 min | 2nd Level |
| Rabbit | 30 min | 2nd Level |
| Chicken/ Turkey/ Duck | 15 min | 2nd Level |

THE COOKING TIMES CAN VARY DEPENDING ON THE HEAT SOURCE USED.

Easy

# INDEX

0. PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
1. DESCRIPTION DU PRODUIT PAG22
2. COMPOSANTS DISPONIBLES POUR LE REMPLACEMENT PAG23
3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION PAG24
4. UTILISER L'AUTOCUISEUR PAG25
5. CONSERVATION ET ENTRETIEN PAG31
6. CERTIFICAT DE GARANTIE PAG35
7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ PAG36
8. TEMPS DE CUISSON PAG37

Cocotte minute
# Easy

Puissance maximum recommandée de 3000W

Sources d'énergie recommandées

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Cet autocuiseur fonctionne sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures et des dégâts graves. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le poser sur la source de chaleur. Lisez le chapitre « Utiliser l'autocuiseur».
2. Soyez très vigilant quand vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
3. N'utilisez pas cet l'autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
4. Ne placez pas votre l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Utilisez les sources de chaleur conformément indiqué dans les instructions d'utilisation.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES PAG21

6. N'utilisez pas l'autocuiseur sur des sources de chaleur ayant une puissance supérieure à 3000W.
7. N'utilisez pas l'autocuiseur sous pression pour frire des aliments.
8. Lorsque l'autocuiseur est sous pression, déplacez-le toujours prudemment.
9. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les anses, et si nécessaire des gants ou un autre moyen de protection.
10. Éloignez toujours les mains des zones de libération de vapeur.
11. Ne forcez pas l'ouverture de l'autocuiseur et ne retirez pas le couvercle avant de vous être assuré que la pression à l'intérieur est complètement retombée. Référez-vous au chapitre « Utiliser l'autocuiseur»
12. N'utilisez pas l'autocuiseur sans aucun liquide à l'intérieur pour ne pas l'endommager gravement. Lisez le chapitre « Avant la première utilisation ».
13. Avant chaque utilisation, vérifiez si les soupapes ne sont pas obstruées. Lisez le chapitre « Utiliser l'autocuiseur ».
14. Ne remplissez pas l'autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent durant la cuisson, comme le riz et les légumes secs, ne remplissez pas l'autocuiseur au delà de la moitié de sa capacité.
15. La peau de certaines viandes gonfle sous l'effet de la pression (par exemple : la langue de bœuf). Après la cuisson, ne piquez pas la viande si celle-ci présente un aspect gonflé, vous risqueriez d'être ébouillanté. Hachez la viande avant la cuisson.
16. Dans le cas de la préparation d'aliments pâteux, vous devez secouer légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, pour éviter que les aliments soient projetés vers l'extérieur.
17. N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et entretien. Lisez le chapitre « Conservation et entretien ».
18. N'utilisez pas l'autocuiseur lorsque celui-ci ou un de ses composants, est abîmé ou ne correspond pas aux fonctions décrites dans les instructions d'utilisation.
19. N'utilisez que pièces de rechange de la marque Silampos, conformes à votre modèle d'autocuiseur. Contactez le service Après-vente Silampos.

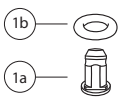
SUIVEZ ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION.

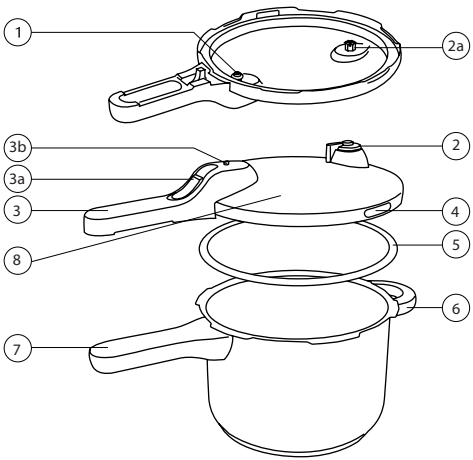
# PAG22 DESCRIPTION DU PRODUIT

| Capacité (Litres) | Capacité utile (Litres) | Nº personnes | Diamètre intérieur du corps (cm) | Diamètre du fond (cm) | Type | Pression fonct.(bar/kPa)* 1º. \| 2º. | | Pression de sécurité (bar/kPa )* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 2,7 | 2-5 | 22 | 19,6 | Bayonet | 0,5/50 | 0,9/90 | 1,9/190 |
| 6 | 4,0 | 4-6 | 22 | 19,6 | Bayonet | 0,5/50 | 0,9/90 | 1,9/190 |
| 7,5 | 5,0 | 5-8 | 22 | 19,6 | Bayonet | 0,5/50 | 0,9/90 | 1,9/190 |

*Unité de pression : 1bar = 1kg/1cm$^2$ (une force de 1kg est exercée sur une zone de 1cm$^2$)

1a. Soupape de sécurité
1b. O'ring de la soupape de sécurité



# COMPOSANTS DISPONIBLES POUR LE REMPLACEMENT PAG23

| Diamètre de l'autocuiseur | Ø22 cm |
|---|---|
| Capacité | 4L - 6L - 7,5L |
| 1. Soupape de sécurité<br>Dispositif de sécurité qui s'ouvre et se ferme automatiquement libérant ainsi l'éventuel excès de pression dans l'autocuiseur.Il est relié à l'indicateur de pression et bloque le bouton d'ouverture/fermeture pour emprêcher l'ouverture de l'autocuiseus quand elle est sous pression. | ** |
| 1a. Soupape de sécurité - corps | *644000019930 |
| 1b. O'ring de la soupape de sécurité | ** |
| 2. Soupape de fonctionnement<br>Dispositif qui stabilise la pression à l'intérieur de l'autocuiseur en fonctionnement au travers de la sélection du niveau de pression voulu. | *644000019919 |
| 2a. Ecrou de la soupape de fonctionnement | |
| 3. Manche du couvercle en bakélite | ** |
| 3a. Bouton d'ouverture/fermeture<br>Après avoir disposé le couvercle, le mouvement linéaire de ce bouton permet l'ouverture ne peut s'effectuer que los que celle-ci ne se trouve plus sous pression. | ** |
| 3b. Indicateur de pression Dispositif qui indique la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. | ** |
| 4. Fenêtre | – |
| 5. Joint d'étanchéité labiale de l'autocuiseur en silicone | * 644000019903 |
| 6. Poignée latérale en bakélite | * 644000019902 |
| 7. Manche du corps en bakélite | * 644000019901 |
| 8. Numéro de série, marqué au dessus du couvercle | – |

Utilisez uniquement les pièces de rechange de la marque SILAMPOS et du respectif modèle.
Contactez le service après-vente de SILAMPOS.

– Indisponible sur le marché

* Code pour achat de pièces détachées

** Disponible dans les magasins spécialisés

# PAG24 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes de l'autocuiseur. Lavez-la avec de l'eau chaude et du détergent. Séchez-la avec un torchon.

2. Lubrifiez le joint d'étanchéité avec un peu d'huile alimentaire afin de faciliter l'ouverture et la fermeture de l'autocuiseur.

3. Vérifiez si les dispositifs de sortie de vapeur sont bien désobstrués.

4. Vérifiez si le bouton de sélection se déplace livrement, en le tournant.

5. Faîtes un essai d'utilisation de l'autocuiseur avec un demi-litre d'eau. Laissez-la fonctionner pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la soupape de fonctionnement commence à libérer de la vapeur.

## Quantité minimum:

Vous ne devez pas utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 250 ml ; vous pourriez abîmer la cocotte et/ou la source de chaleur.

## Quantité maximum:

Ne remplissez pas la cocotte au-delà des 2/3 de sa capacité.

Ne remplissez jamais l'autocuiseur avec plus de la moitié de sa capacité lorsque vous cuisinez des aliments dont le volume augmente ou qui forment beaucoup de mousse pendant la cuisson (haricots, pois chiches, pois secs, épinards, pâtes, riz, etc.)

⚠ *Notez que* si vous excédez la limite de la capacité, la vapeur pourra s'échapper par la soupape de fonctionnement et/ou par le bord du couvercle. Cela pourra aussi arriver si la source de chaleur est très forte.

# PÁG26 UTILISER L'AUTOCUISEUR

## AVANT CHAQUE UTILISATION

1. Vérifier que le joint est correctement placé sur le bord du couvercle (FIG.01)

2. Vérifiez si la soupape de fonctionnement n'est pas obstruée: Faites tourner le bouton de sélection jusqu'à la position ⏀, retirez-le et vérifiez si le canal est propre. (FIG.02)

3. Vérifiez si la soupape de sécurité n'est pas obstruée, faîtes une pression légère sur l'embout de la soupape par l'intérieur du couvercle, avec l'aide d'un objet pointu. (FIG.03)

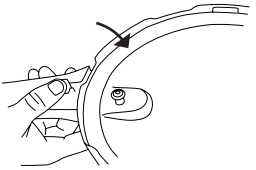
4. Pour fermer l'autocuiseur, posez le couvercle de manière à faire coïncider l'indicateur en position de fermeture du couvercle ⇔ avec l'indicateur en position de fermeture de la poignée de l'autocuiseur ◁ et faîtes pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. (FIG.04)

5. Après vous être assuré de la superposition des poignées du couvercle et du corps de l'autocuiseur, (FIG.05), poussez le bouton sur la position de fermeture, jusqu'à entendre un clic. (FIG.06)

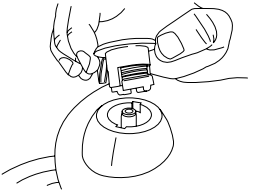
UNIQUEMENT APRÈS COMPLÉTER CES OPÉRATIONS, L'AUTOCUISEUR POURRA ÊTRE PLACÉ SUR LA SOURCE DE CHALEUR.

# UTILISER L'AUTOCUISEURPAG27

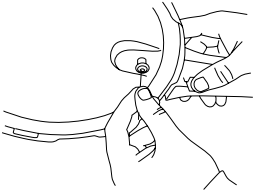
(FIG.01)



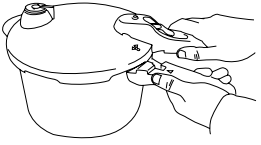
(FIG.02)



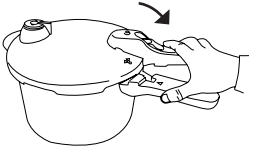
(FIG.03)



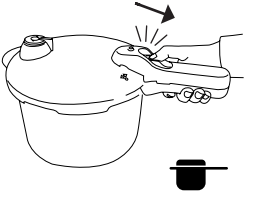
(FIG.04)



(FIG.05)



(FIG.06)



# PAG28 UTILISER L'AUTOCUISEUR

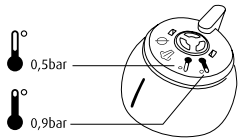
## PENDANT L'UTILISATION

1. Posez l'autocuiseur sur la source de chaleur allumée.

⚠ Notez que: La flamme ou le disque de la source de chaleur ne doit pas dépasser le diamètre du fond de l'autocuiseur, pour assurer une plus grande efficacité énergétique et ne pas l'endommager.

⚠ Notez que: Lorsque vous utilisez une plaque vitrocéramique et / ou à induction, assurez-vous que la plaque et le fond sont propres et secs pour assurer votre sécurité. Ne faites pas glisser les pièces pour ne pas rayer la source de chaleur.

⚠ Notez que: le chauffage par induction atteint des températures extrêmement élevées en quelques secondes, ce qui nécessite une prudence et une vigilance supplémentaires.




2. Sélectionnez le niveau de pression que vous voulez utiliser :
- Position (0,5 Bar) : pour une cuisson rapide ;
- Position (0,9 Bar) : pour une cuisson super rapide.

3. Commencez à compter le temps de cuisson après avoir vérifié que la sortie de la vapeur se fait de manière constante par la soupape de fonctionnement.

4. Si pendant l'utilisation de l'autocuiseur l'indicateur de pression ne monte pas et/ou la soupape de fonctionnement ne laisse pas échapper la vapeur, vérifiez que la puissance de la source de chaleur est suffisamment forte. Si le phénomène persiste, dépressurisez l'autocuiseur et vérifiez:
- Si la quantité de liquide à l'intérieur de la cocotte est suffisante ;
- Si l'autocuiseur minute est bien fermée ;
- Si la soupape de fonctionnement n'est pas obstruée ;

- Si le joint d'étanchéité ou le bord de l'autocuiseur se trouvent endommagés.

⚠ Notez que: Durant les premières minutes de cuisson, il est parfaitement normal que la soupape de fonctionnement ne libère pas de vapeur ou le fasse de façon intermittente.

5. S'il y a libération de vapeur par les côtés du couvercle, par la soupape de sécurité et/ou par la fenêtre d'expansion, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, dépressurisez-la et vérifiez:
- Si le couvercle est bien fermé et propre;
- Si la soupape de fonctionnement est obstruée;
- Si le joint d'étanchéité est propre, inséré correctement et ne présente aucun signe de détérioration;
- Si le bord du corps de l'autocuiseur ne présente aucun signe de détérioration qui empêchent l'ajustement efficace du joint d'étanchéité.

6. Ne posez pas d'objets sur l'indicateur de pression et/ou la soupape de fonctionnement pendant le fonctionnement de l'autocuiseur.

7. Profitez de la chaleur emmagasinée dans le fond thermique et économisez de l'énergie en éteignant la source de chaleur avant la fin du temps prévu pour confectionner les aliments.

## A LA FIN DE L'UTILISATION

1. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et dépressurisez-le en tournant lentement le bouton sélecteur sur la position de libération de la vapeur (fig.07).

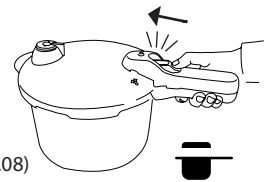
⚠ Notez que: Attention pour éviter les brûlures dues à la manipulation de l'autocuiseur et à la libération de la vapeur. N'utiliser que des accessoires en bakélite (fig.10) et si nécessaire utiliser des gants ou d'autres moyens de protection

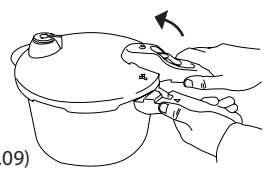
2. Lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe de la soupape de fonctionnement, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur, en tournant le bouton de fermeture jusqu'à la position d'ouverture, jusqu'à entendre un clic (FIG.08); retirez le couvercle, en faisant tourner le manche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (FIG.09).

# PAG30 UTILISER L'AUTOCUISEUR

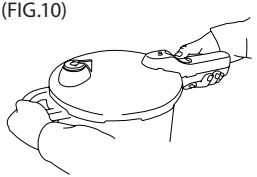
⚠ Notez que: Ne pas forcer l'ouverture de l'autocuiseur avant que l'indicateur de pression ne soit complètement en bas, pour ne pas mettre en danger l'utilisateur et endommager l'autocuiseur.
3. Laver l'autocuiseur immédiatement après l'utilisation, avec un détergent afin d'éviter qu'il ne soit pas attaqué par la cuisson d'aliments salés ou acides. Vous pouvez laver la cocotte au lave-vaisselle, en retirant auparavant le joint d'étanchéité.
- Ne stockez pas des aliments cuits dans l'autocuiseur, pour éviter de l'endommager.
4. Si pendant la cuisson vous avez laissé brûler les aliments, laissez tremper l'autocuiseur dans de l'eau mélangée à un peu de détergent, pendant quelques minutes avant de la laver.
5. Pour un nettoyage plus délicat :
- Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le.
- Retirez le bouton de sélection et passer un jet d'eau sur la soupape de fonctionnement (FIG.11).
Repositionnez le bouton de sélection et vérifiez si le système a été bien positionné. Celui-ci doit pouvoir bouger sans difficulté. ⚠ *Notez* qu'un montage incorrect peut rendre difficile ou même empêcher le fonctionnement de la soupape de fonctionnement, et obliger la soupape de sécurité à agir.
- Vérifiez si la soupape de sécurité est désobstruée, en exerçant une légère pression sur l'embout de la soupape à partir de l'intérieur du couvercle et avec l'aide d'un objet pointu.
- Periodically check the tightness of the pressure cooker long handle screws, using a scredriver and turning it clockwise until it can no longer turn.
6. Après nettoyage et séchage, rangez l'autocuiseur sans le couvercle afin d'éviter de déformer le joint d'étanchéité. (FIG.12)

(FIG.07)

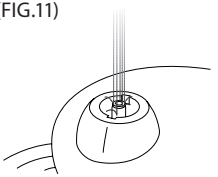

(FIG.08)


(FIG.09)

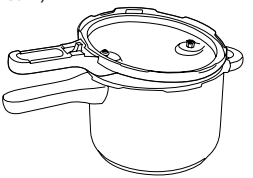
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



# CONSERVATION ET ENTRETIEN

## Conserver votre l'autocuiseur en bon état pour longtemps:

1. Ne faîtes pas chauffer l'autocuiseur quand celle-ci est vide.

2. Ne laissez pas de l'eau salée ou de l'eau additionnée à du détergent stagner longtemps dans l'autocuiseur.

3. Faites une révision dans le service après-vente de Silampos:

- après 10 ans d'utilisation,
- si vous oubliez l'autocuiseur sur la source de chaleur sans liquide à l'intérieur.

# PAG32 CONSERVATION ET ENTRETIEN

4. Changez le joint d'étanchéité annuellement ou au moins une fois tous les deux ans.
Il faut le changer avant ce délai à chaque fois que vous vérifiez :

- Des fissures ou des fentes
- Des déformations ;
- Un aspect foncé ;
- Un manque de flexibilité.

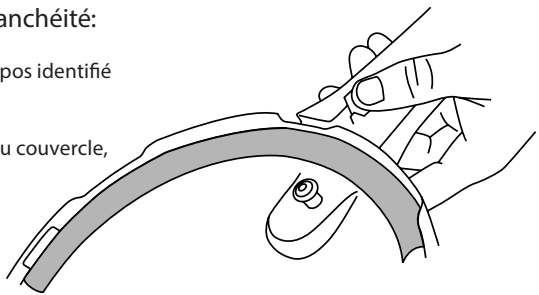
Toute anomalie ci-dessus énoncée est susceptible d'empêcher la correcte étanchéité ou la fermeture de l'autocuiseur.

5. Vérifier périodiquement le serrage des vis du manche de l'autocuiseur, en utilisant un tournevis. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne puisse plus tourner.

## Pour placer un nouveau joint d'étanchéité:

- Sélectionnez un joint d'étanchéité Silampos identifié (pag.23)

- Disposez le joint dans le bord intérieur du couvercle, en vous assurant qu'il est ajusté et correctement inséré.



# CONSERVATION ET ENTRETIEN PAG33

Retirer les étiquettes
RECOMMANDATION
Mouillez l'étiquette dans de l'eau bien chaude et retirez-la.

Besoin d'utiliser des tampons à récurer
RECOMMANDATION
Ce type de  tampon raye la surface de la pièce.
Frottez horizontalement et non verticalement.

Utilisation de détergents
RECOMMANDATION
N'utilisez pas de désinfectant contenant de l'eau de javel ou d'autres détergents contenant du chlore (Cl). L'utilisation de détergents agressifs peut entraîner l'apparition de taches.

Nourriture brûlée
RECOMMANDATION
Ajoutez de l'eau et du détergent ammoniacal et laissez reposer quelques minutes.
Lavez la pièce normalement.
Si nécessaire, frottez avec un tampon à récurer en acier inoxydable.

Taches calcaires (taches blanchâtres)
RECOMMANDATION
Ajoutez du vinaigre et de l'eau et chauffez pendant quelques minutes.
Laissez refroidir et lavez normalement.

# PAG34 CONSERVATION ET ENTRETIEN

Taches de rouille (taches brunes)
RECOMMANDATION
N'utilisez pas de tampons à récurer en laine d'acier pour nettoyer les pièces en acier inoxydable.
Ce type de tampon peut laisser des taches de rouille, et endommager en permanence la surface de l'autocuiseur.
Choisissez des tampons à récurer en acier inoxydable.

Taches de nourriture
RECOMMANDATION
Ajoutez un peu de bicarbonate de soude et d'eau et laissez chauffer la pièce pendant quelques minutes.
Laissez refroidir et lavez.

Taches de chaleur excessives (taches colorées)
RECOMMANDATION
Lavez avec un détergent ammoniacal.
Vous pouvez également utiliser des nettoyants pour surfaces chromées.

Le produit de nettoyage SILAMPOS est recommandé et efficace pour retirer les tâches et les résidus, tout en restituant la brillance de l'acier inoxydable.

CYCLE DE FIN DE VIE:

Lorsque votre autocuiseur à atteint la fin de vie, ne le jettez pas à la poubelle.
Déposez-le à un écocentre ou à notre usine: Silampos, S.A. Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar - PORTUGAL
De cette façon, vous contribuerez à la préservation de l'environnement, grâce au recyclage approprié des matériaux utilisés dans la fabrication de nos batteries de cuisine.

# CERTIFICAT DE GARANTIE PAG35

Les autocuiseurs du modèle Easy de Silampos bénéficient d'une garantie de 10 ans contre la non-conformité, à compter de la date de livraison, sur présentation de la preuve d'achat. Après la réception de l'autocuiseur et confirmation de la non-conformité, et de la date d'achat, Silampos réparera ou remplacera l'autocuiseur par un équivalent, si la réparation est impossible. Silampos peut aussi, dans les conditions légales, refuser la mise en conformité de l'autocuiseur si la réparation ou le remplacement est impossible ou implique des coûts disproportionnés.

Si le défaut se manifeste au cours de la troisième année de garantie, pour en bénéficier, le consommateur devra prouver que le défaut existait déjà à la date de livraison du produit.

LA GARANTIE COUVRE

a. Fissuration retardée du corps
b. Assombrissement injustifié et soudain des accessoires.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Les garanties, normale et commerciale, excluent l'évocation d'un défaut de conformité résultant de:
a. l'usure des composants identifiés comme devant être remplacés périodiquement et classés comme tels dans la notice d'utilisation;
b. une mauvaise utilisation des produits - à savoir, manipulation négligente et/ou mauvaise utilisation;
c. des rayures causés par des ustensiles métalliques ou des produits abrasifs;
d. des dommages résultant d'un accident ou d'une chute;
e. l'usure naturelle, la perte de brillance et les taches résultant de l'utilisation, de la nourriture, de la chaleur et/ou du lavage;
f. l'usage en contexte professionnel.

# PAG36 CERTIFICAT DE GARANTIE

La garantie cesse de s'appliquer lorsque des personnes non autorisées ont réparés, modifiés ou remplacés l'autocuiseur.

GARANTIE COMMERCIALE

SILAMPOS accorde une garantie commerciale de 25 ans exclusivement pour les défauts de fabrication de la base thermique Impact Disc Plus, ce qui donne au consommateur les droits référenciés aux paragraphes 2 et 3, à condition qu'ils soient signalés dans ce délai et que leur existence soit prouvée.

CADRE JURIDIQUE

Pour ce qui concerne tout ce qui n'est pas expressément prévu ci-dessus, les dispositions du décret-loi n° 84/2021, du 18 octobre, s'appliquent à la relation entre le consommateur et SILAMPOS.

ASSISTANCE APRÈS-VENTE
Pendant et après la période de garantie, le consommateur peut demander une assistance après-vente pour ses produits, en contactant :

CONTACT POUR ASSISTANCE - Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: 351.256850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt
SOCIÉTÉ ANONYME - CAPITAL SOCIAL 4.000.000 Euros | NUMÉRO DE TVA INTRACOMMUNAUTAIRE PT500409927

# DECLARATION DE CONFORMITÉ PAG37

Cette déclaration de conformité est délivrée sous la seule responsabilité du fabricant.
Pour les dus effets, je déclare que les autocuiseurs, du modèle Easy fabriqué par Silampos, sont conformes aux dispositions de la directive 2014/68 / UE et à la normalisation applicable, à savoir l' EN 12778.

## MODÈLE
Easy

## DESCRIPTION
Autocuiseur en acier inoxydable avec système d'ouverture et de fermeture à baïonnette, disponible en 3 capacités.

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

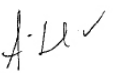
## EVALUATION DE CONFORMITÉ
Módulo B + C2

## ORGANISME NOTIFIÉ
CATIM - Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica, Portugal - nº.0464
Certificat de type UE n ° 0464 PED B DL 011

Ainsi que le règlement CE n° 1935/2004, garantissant que toutes les exigences applicables en matière de compatibilité alimentaire sont respectées, et que la documentation nécessaire est disponible à cet effet. L'autocuiseur Easy est conçu pour être en contact avec tous les types d'aliments à usage répété pendant 2 heures à une température maximale de 130 ° C, en considérant comme zone de contact maximale 2/3 de la capacité totale de l'autocuiseur et de 223cm2, en contact avec le joint.

Juin 2020

CEO Engº. Anibal Campos



# PAG38 TEMPS DE CUISSON

| Légumes | Temps de cuisson approx. | Niveau de pression |
|---|---|---|
| Potiron/ broccolis/ poireaux/ chou-Fleur/ Courgette/ Haricots verts | 5 min | 1er Niveau |
| Artichauts/ Pommes de terre/ betterave/ Carottes/Chou/ petits-Pois | 10 min | 1er Niveau |
| Asperges/ épinards | 3 min | 1er Niveau |
| Haricots blancs/ Pois chiches | 15 min | 2ème Niveau |
| Navets | 7 min | 1er Niveau |
| **Sopes** | | |
| Soupe de viande | 25 min | 2ème Niveau |
| Soupe de légumes/ Soupe de poisson | 20 min | 2ème Niveau |
| **Poisson** | | |
| Thon | 20 min | 2ème Niveau |
| Morue | 15 min | 2ème Niveau |
| Congre | 12 min | 1er Niveau |
| Homard | 4 min | 1er Niveau |
| Écrevisse | 2 min | 1er Niveau |
| Calamares/merlan/ poulpe | 10 min | 1er Niveau |
| **Viandes** | | |
| Boeuf/ Lapin/ perdrix/ veau | 20 min | 2ème Niveau |
| Mouton | 30 min | 2ème Niveau |
| Poulet/ dinde/ canard | 15 min | 2ème Niveau |

LES TEMPS DE CUISSON PEUVENT VARIER SELON LA SOURCE DE CHALEUR UTILISÉE.

Made by/Fabriqué par: SILAMPOS - Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A. | P.O.Box 2004 | 3701-906 Cesar - PORTUGAL
Tel.: +351 256 850400 | Fax: +351 256 850401 | E-mail: geral@silampos.pt | **http://www.silampos.pt**

22.05.24