SILAMPOS

Instruções de Uso

LAGOS

ÍNDICE

0. PRECAUÇÕES IMPORTANTES PÁG01
1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO PÁG02
2. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA PÁG03
3. UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG05
4. CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG10
5. CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG11
6. CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG13
7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PÁG16
8. TEMPOS DE COZEDURA PÁG19

Panela de Pressão

LAGOS

Potência máxima recomendada 3000W

Fontes de calor recomendadas

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

⚠ **NOTA:** Leia cuidadsamente as instruções antes de utilizar a panela de pressão. Mantenha-se atento quando utilizar a panela de pressão perto de crianças. Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos, não utilize a panela no forno (gás, elétrico, microondas).

1.Quando em funcionamento, a mpanela deve ser manuseada com cautela; evite tocar nas partes quentes. Use luvas ou outra proteção para assegurar um manuseamento seguro.

2. Não utilize a panela para usos diferentes dos previstos pelo produtor, o mesmo não será responsabilizará por danos causados devido ao uso improóprio do produto.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES PÁG01

3. Nunca utilize a panela para de pressão sob pressão para fritar alimentos.

4. Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.

5. O aparelho funciona sobre pressão. A utilização inadequada poderá causar queimaduras graves. Certifique sempre se a panela está devidamente fechada, antes de a colocar sobre a fonte de calor.

6. Não abra a panela de pressão sobre pressão para fritar alimentos.

7. Nunca utilize a panela sob pressão para fritar alimentos.

8. O aparelho funciona sobre a pressão. A utilização inadequada poderá causar queimaduras graves. Certifique sempre se a panela está devidamente fechada, antes de a colocar sobre a fonte de calor.

9. Não abra a panela de pressão antes de a despressurizar totalmente. (Ver instruções de uso).

10. Nunca utilize a panela de pressão sem líquidos no interior, pois ficará gravemente danificada.

11. Não encha a panela para além da marca indicada no corpo da mesma.

12. Ao confeccionar alimentos que tendem a aumentar de volume durante a cozedura (ex.arroz, legumes secos, etc.) não encha a panela de pressão além da metade da sua capacidade.

13. Utilize as fontes de calor recomendadas:

14. 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.

15. 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.

16. Antes de cada utilização, verifique se a válvula de regulação não está obstruída.

17. Não manipule os sistemas de segurança além do que é aconselhado nas instruções de manutenção.

18. Utilize apenas peças de substituição da marca SILAMPOS e do respectivo modelo. Entre em contacto com o serviço de Assistência Após Venda da Silampos.

CUMPRA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

MODELO	DIAMETRO	CAPACIDADE		PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO	PRESSÃO DE SEGURANÇA
		NOMINAL	DE USO		
	18 CM	3,5 L	2,3 L	0,7 bar	2,5 bar
	22 CM	5 L	3,3 L	0,7 bar	2,5 bar
	22 CM	7 L	4,6 L	0,7 bar	2,5 bar

ESQUEMA DESCRITIVO

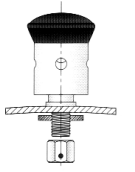
1.Vedação da tampa
2.Alavanca de abertura
3.Travessão aço inoxidável 18/10
4.Válvula de regulação
5.Asa em baquelite
6.Dispositivo de bloqueio da alavanca
7.Válvula de segurança
8.Marca de alojamento
9.Marca de nível
10. Fundo Térmico

Válvula de regulação 0,70 bar 70kPa

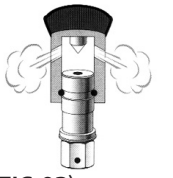
1. A válvula emtra em funcionamento no momento em que a pressão no interior da panela de pressão ultrapassa 0,7 bar ou 70kPa (aproxim. 114°C). **(Fig.01)**

2. A parte móvel da válvula ergue-se, libertando o vapor interior.**(Fig.02)**

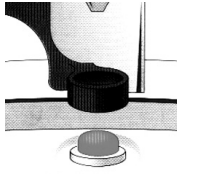
3. Decorrido o tempo de cozedura, retire a panela do fogão e proceda à sua despressurização, colocando a panela de pressão sob um jacto de água fria e levantando a válvula para a posição indicada, prestando atenção para não sair a parte móvel.**(Fig.03)**



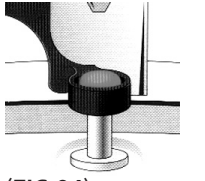
(**FIG.01**)



(**FIG.02**)



(**FIG.03**)



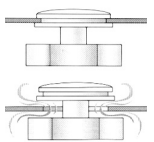
(**FIG.04**)

Bloqueio da alavanca

O dispositivo de bloqueio da alavanca tem duas funções de segurança: sinalizar a presença de pressão no interior da panela e impedir a abertura acidental da tampa durante a cozedura. **(Fig.05) (Fig.06)**

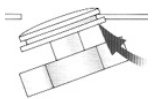
Válvula de Segurança

A válvula de segurança interrompe o aumento de pressão no interior da panela, caso a válvula de regulação não actue devido à obstrução. Aconselhamos a substituição da vedação da tampa, válvula de regulação e válvula de segurança a cada 18-20 meses, mesmo que não tenha sido utilizada. **(Fig.07) (Fig.08) (Fig.09)**

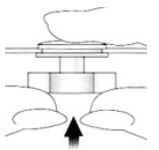


(**FIG.05**)

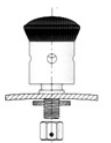
(**FIG.06**)



(**FIG.07**)



(**FIG.08**)



(**FIG.09**)

Abertura

1. Erga a alavanca que se encontra na tampa. Gire a tampa um quarto de volta, incline-a e tire-a. **(Fig.10) (Fig.11)**

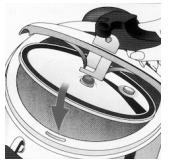
(**FIG.10**)

(**FIG.11**)

Fecho

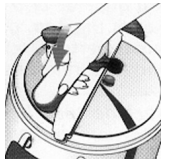
2. Posicione a tampa de modo que o travessão e a marca de nível estejam alinhadas, introduza-a, incline-a e gire um quarto de volta.

3. Certifique-se que a tampa está posicionada de modo a que as extremidades do travessão estejam alojadas corretamente nas marcas de alojamento. **(Fig.12)**



(**FIG.12**)

4. Certifique-se que a tampa está alinhada com as asas. **(Fig.13)**



(**FIG.13**)

Gire completamente a alavanca para que fique numa posição horizontal em relação à tampa. Certifique-se ainda que, a tampa se ajusta perfeitamente à borda da panela de pressão.

⚠ **ATENÇÃO**: Não feche a panela quando esta não estiver a ser utilizada

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Antes de usar, lave cuidadosamente a panela com água e detergente da louça. (**FIG.14**) (**FIG.15**)

⚠ **ATENÇÃO**: Não utilize substâncias ácidas, lave com água e detergente da louça.
A panela de pressão pode ser lavada na máquina de lavar louça. (**FIG.16**)

(**FIG.14**)

(**FIG.15**)

ANTES DA COZEDURA

Antes de colocar a panela de pressão na fonte de calor verifique se: (**FIG.16**)

1. A válvula de regulação não está obstruída e remova eventuais resíduos com uma agulha ou lavando.

2. A tampa está fechada corretamente.

3. O travessão está alinhado com as duas asas e as suas extremidades estão localizadas nas marcas de alojamento.

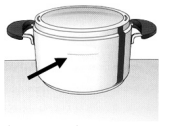
4. A válvula de regulação está posicionada correctamente.

5. Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor de modo a que a válvula de regulação fique voltada para o lado mais distance em relação ao utilizador.

6. Coloque os alimentos no interior da panela e acrescente a quantidade necessária de água, seguindo os valoress indicados na tabela dos tempos de cozedura anexa ao manual.

7. Não ultrapasse a marca de nível. (**FIG.17**)

⚠ **ATENÇÃO**: Não envolva os alimentos em telas, papéis ou outros invólucros, pois há o risco de obstrução das válvulas, comprometendo, assim, o seu bom funcionamento.



(**FIG.17**)

(**FIG.18**)

DURANTE A COZEDURA

1. A chama não deve ultrapassar o diâmetro do fundo da panela.

2. Quando a válvula começar a libertar vapor, baixe a fonte de calor para o mínimo.

3. A partir desse momento inicía-se a cozedura e a contagem dos tempos.

4. Uma fuga de vapor fraca e contínua, pela válvula de regulação indica que a cozedura procede corretamente. Esta fuga de vapor não altera a cozedura nem indica mau funcionamento.

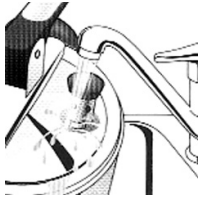
APÓS A COZEDURA

1. Tire a panela da fonte de calor.

2. Faça escorrer um leve jacto de água sobre a tampa. (**FIG.19**)

3. Verifique se o dispositivo de bloqueio da alavanca está em baixo. Levante a válvula até à posição de respiro para sair o vapor. (**FIG.20**)

4. Abra a panela.



(**FIG.19**)

(**FIG.20**)

EVENTUAIS ANOMALIAS

Caso o vapor saia pela vedação da tampa, fica comprometida a rapidez da cozedura, mas não a segurança do utilizador.

1. SE O VAPOR SAI PELA BORRACHA DA TAMPA

Interrompa imediatamente a cozedura

Tire a panela de pressão da fonte de calor.

Esfrie a panela com um jacto de água.

Verifique se a tampa e a vedação estão bem posicionadas e, se necessário, substitua a vedação.

2.SE A VÁLVULA DE SEGURANÇA INTERVÉM

Interrompa imediatamente a cozedura.

Tire a panela de pressão da fonte de calor.

Esfrie a panela sob um jacto de água.

Proceda à abertura da panela.

Verifique o estado da válvula de segurança, tente colocá-la novamente ou, se necessário, substitua-a.

Tire a parte móvel da válvula de regulação e verifique se esta não está obstruída ou suja.

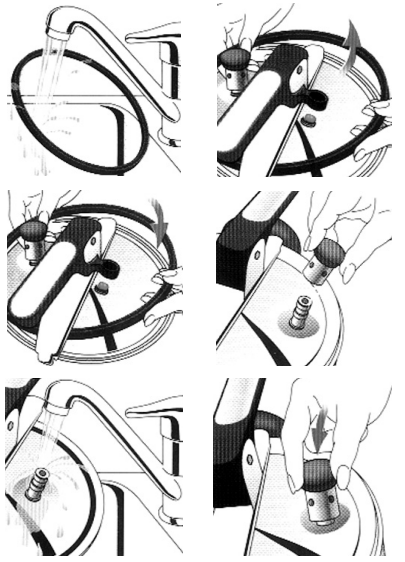
Certifique-se que a parte fixe da válvula está livre da parte móvel.

1. PARA A VEDAÇÃO DA TAMPA

Deve extrair a vedação da tampa após uso. Lave a vedação e lubrifique-a com azeite alimentar para facilitar a sua colocação e prolongar a sua durabilidade.
Volte a colocar a vedação na parte interna da tampa.

2.PARA A VÁLVULA DE REGULAÇÃO

Retire a válvula e limpe-a após a utilização. Lave a parte fixa e a parte móvel e verifique se o orifício está completamente livre.
Após a lavagem recoloque a válvula e certifique-se se está encaixada correctamente.



As panelas de pressão SILAMPOS, modelo LAGOS, beneficiam de garantia contra faltas de conformidade, pelo prazo de 3 anos, a contar da data de 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 acionar caberá ao consumidor demonstrar que a falta de conformidade já existia à data da entrega do produto

A garantia abrange:

- Fissuração retardada do corpo;
- Anomalia dimensional dos componentes

A garantia não abrange:

Fica expressamente excluída do âmbito da garantia, normal e comercial, a evocação de falta de conformidade decorrente de:
- desgaste dos componentes identificados como sujeitos a substituição periódica e assim classificados nas instruções de utilização.
- má utilização dos produtos - nomeadamente, manuseamento negligente e/ou uso indevido;
- riscos provocados por utensílios metálicos ou produtos abrasivos
- danos resultantes de acidente ou queda;
- desgaste natural, perda de brilho e manchas superficiais decorrentes da utilização, dos alimentos, do calor e/ou da lavagem,
- uso profissional;

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 Industrual de louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, 301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL
Tel.: +351 256 850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt

SOCIEDADE ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4 000 000 EUROS
Nº. ÚNICO DE MATRÍCULA NA CRC DE OAZ E NIF PT500409927

A PANELA DE PRESSÃO SILAMPOS GARANTE UMA UTILIZAÇÃO ISENTA DE PERIGO, QUANDOTODAS ESTAS INSTRUÇÕES SÃO RESPEITADAS

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

Descrição de Produto: Panela de Pressão

MODELO	CAPACIDADE
LAGOS	3,5 Litros
LAGOS	5 Litros
LAGOS	7 Litros

Avaliação de Conformidade:
MÓDULO B "Exame CE de Tipo"

Organismo Notificado
1115 Società Consortile Pascal a r.l.
Via G. Giordino, 4 20123 Milano

Declaramos que a panela de pressão foi fabricaa em confformidade com a Diretiva nº. 97/23/CE e normalização do produto aplicável EN 12778

Abril 2006
DATA

ASSINATURA
Eng. Aníbal Campos

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.

TEMPOS DE COZEDURA PÁG15

CARNE	QUANTIDADE	ÁGUA (EM COPOS)	TEMPO (EM MINUTOS)
Borrego assado	1/2 Kg	1	20
Borrego estufado	1/2 Kg	1	20
Coelho assado	1/2 Kg	1	15
Coelho estufado	1/2 Kg	1 1/2	20
Chouriço cozido	1/2 Kg	6	20
Ensopado de carne de vaca	1/2 Kg	2	30
Ensopado de novilho	1/2 Kg	2	25
Língua de porco fumada	800 g	2	30
Língua de porco estufada	800 g	5	30
Língua de vaca cozida	800 g	5	40
Língua de novilho cozida	800 g	5	40
Carne de porco assada	1/2 Kg	1/2	25
Carne de porco estufada	1/2 Kg	2	20
Cozido de carne de porco fumada	1/2 Kg	3	20
Carne de vaca cozida	1/2 Kg	5	40
Carne de vaca assada	1/2 Kg	1	35
Carne de vaca estufada	1/2 Kg	2	35
Ganso estufada	800 g	2	25
Frango cozido	1/2 Kg	5	20
Frango assado	1/2 Kg	2	20
Frango estufado	1/2 Kg	1	20
Tripas estufadas	1/2 Kg	2	30
Novilho cozido	1/2 Kg	5	30
Novilho assado	1/2 Kg	1	25
Novilho estufado	1/2 Kg	1	30
Perna de porco estufada	1/2 Kg	2	25

PEIXE	QUANTIDADE	ÁGUA (EM COPOS)	TEMPO (EM MINUTOS)
Lagosta cozida	1 Kg	1 1/2	9
Mexilhões cozidos	1 Kg	1 1/2	9
Camarões cozidos	1/2 Kg	1 1/2	5
Bacalhau cozido	1/2 Kg	1	13
Truta cozida	1/2 Kg	1 1/2	5
Sopa de peixe	1/2 Kg	1 1/2	4 a 5

FRUTA, VERDURAS E LEGUMES	QUANTIDADE	ÁGUA (EM COPOS)	TEMPO (EM MINUTOS)
Alperces frescos	500 g	1	2
Alperces secos	200 g	1/2	5
Castanhas secas	500 g	2 1/2	40
Cerejas frescas	500 g	3 a 4	2
Figos secos	200 g	3 a 4	5
Maças frescas	1/2 Kg	1	4
Pêras Frescas	1/2 Kg	1/2	2
Pêssegos frescos	1/2 Kg	1/2	2
Pêssegos secos	200 g	1/2	5
Ameixas frescas	1 Kg	1	3
Ameixas secas	1 Kg	1/2	8
Espargos	1 Kg	1 1/2	3
Beterrabas	1 Kg	1	15 a 20
Bróculos	1 Kg	1	8
Alcachofras	1 Kg	1 1/2	10

FRUTA, VERDURAS E LEGUMES	QUANTIDADE	ÁGUA (EM COPOS)	TEMPO (EM MINUTOS)
Cenouras	1 Kg	1 1/2	5
Couve-flor	1 Kg	1 1/2	4 a 6
Grão-de-bico seco	1/2 Kg	3	25
Couve	1 Kg	1 1/2	12
Cebolas	1 Kg	1 1/2	6 a 10
Feijão fresco	1 Kg	1 1/2	10
Feijão seco	1/2 Kg	3	30
Favas	1 Kg	1	6
Favas secas	1/2 Kg	3	20
Cogumelos	1 Kg	1	5
Lentilhas secas	300 g	3	20
Beringela	1 Kg	1	6
Batatas aos pedaços	1 Kg	1 1/2	5
Batatas inteiras	1 Kg	2	12
Ervilhas frescas	1 Kg	1 1/2	3
Ervilhas secas	1/2 Kg	2 1/2	20
Tomates	1 Kg	1/2	3
Alho-francês	1 Kg	1 1/2	5
Nabo	1 Kg	1	20
Aipo	500 g	1	8
Espinafres	1 Kg	3 a 4	4
Couve repolho	1 Kg	1	5
Abóbora aos pedaços	1 Kg	3 a 4	3

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

29.0922

Fabricado por: 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**