

# SILAMPOS

Instruções de Uso

**LAGOS**

# ÍNDICE

- 0. PRECAUÇÕES IMPORTANTES PÁG01
- 1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO PÁG02
- 2. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA PÁG03
- 3. UTILIZAR A PAINELA 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

## Painela de Pressão **LAGOS**



Potência máxima recomendada 3000W

Fontes de calor recomendadas



Gás



Eléctrica



Eléctrica Radiante



Vitrocerâmica



Indução

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES






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



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


**2.** Não utilize a painela para usos diferentes dos previstos pelo produtor, o mesmo não será responsabilizará por danos causados devido ao uso impróprio 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:  Gás  Eléctrica  Eléctrica Radiante  Vitrocerâmica  Indução
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.

**CUMPRE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

## PÁG02 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

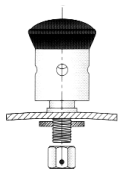


- 1.Vedação da tampa
- 2.Alavanca de abertura
- 3.Travessão aço inoxidável 18/10
- 4.Válvula de regulação
- 5.Asa em baquelite
- 6.Dispositivo de bloqueio da alavanca
- 7.Válvula de segurança
- 8.Marca de alojamento
- 9.Marca de nível
- 10.Fundo Térmico

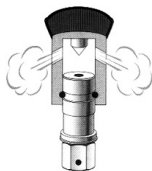
## DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA PÁG03

### Válvula de regulação 0,70 bar 70kPa

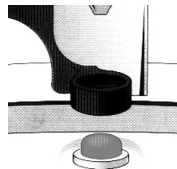
1. A válvula emtra em funcionamento no momento em que a pressão no interior da panela de pressão ultrapassa 0,7 bar ou 70kPa (aproxim. 114°C). **(Fig.01)**
2. A parte móvel da válvula ergue-se, libertando o vapor interior.**(Fig.02)**
3. Decorrido o tempo de cozedura, retire a panela do fogão e proceda 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)**



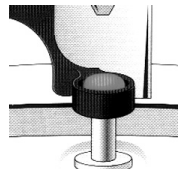
**(FIG.01)**



**(FIG.02)**



**(FIG.03)**



**(FIG.04)**

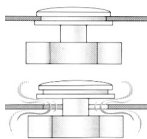
## PÁG04 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

### 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 accidental da tampa durante a cozedura. **(Fig.05) (Fig.06)**

### Válvula de Segurança

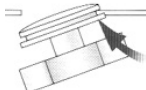
A válvula de segurança interrompe o aumento de pressão no interior da panela, caso a válvula de regulação não actue devido à obstrução. Aconselhamos a substituição da vedação da tampa, válvula de regulação e válvula de segurança a cada 18-20 meses, mesmo que não tenha sido utilizada. **(Fig.07) (Fig.08)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



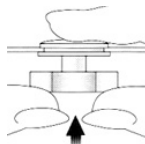
**(FIG.05)**



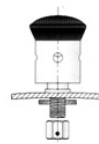
**(FIG.06)**



**(FIG.07)**



**(FIG.08)**

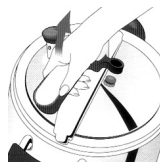


**(FIG.09)**

## UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG05

### 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)**



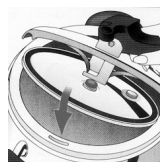
**(FIG.10)**



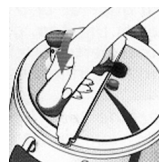
**(FIG.11)**

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



**(FIG.12)**



**(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

## PÁG06 UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO

### PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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



(FIG.14)



(FIG.15)

### ANTES DA COZEDURA

Antes de colocar a painela 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 corretamente.

## UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG07

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 distante em relação ao utilizador.
6. Coloque os alimentos no interior da panela e acrescente a quantidade necessária de água, seguindo os valores 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)

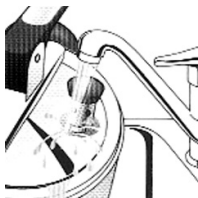
### DURANTE A COZEDURA

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 inicia-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.

## PÁG08 UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

### 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.

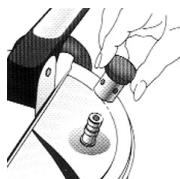
Tire a parte móvel da válvula de regulação e verifique se esta não está obstruída ou suja.

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

# PÁG10 CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

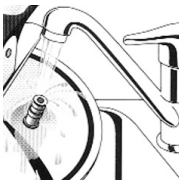
## 1. PARA A VEDAÇÃO DA TAMPA

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.



## CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG11

As painelas 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 painela 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 painela de pressão por outra equivalente, caso a reparação não seja possível. A Silampos poderá, nos termos legais, recusar repor a conformidade da painela 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

# PÁG12 CERTIFICADO DE GARANTIA

## **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.

# CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG13

## 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, 301 | 3701-605 Cesar PORTUGAL  
Tel.: +351 256 850400 | [servicoaconsumidor@silampos.pt](mailto:servicoaconsumidor@silampos.pt)

SOCIEDADE ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4 000 000 EUROS  
N.º 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**

# PÁG14 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

## Fabricante:

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

**Descrição de Produto:** Panela de Pressão

### MODELO

LAGOS

LAGOS

LAGOS

### CAPACIDADE

3,5 Litros

5 Litros

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 fabricada em conformidade com a Diretiva n.º 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

<b>CARNE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ÁGUA</b> (EM COPOS)	<b>TEMPO</b> (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

# PÁG16 TEMPOS DE COZEDURA

<b>PEIXE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ÁGUA</b> (EM COPOS)	<b>TEMPO</b> (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

<b>FRUTA, VERDURAS E LEGUMES</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ÁGUA</b> (EM COPOS)	<b>TEMPO</b> (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

# TEMPOS DE COZEDURA PÁG17

<b>FRUTA, VERDURAS E LEGUMES</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ÁGUA</b> (EM COPOS)	<b>TEMPO</b> (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.

