SILAMPOS

Instruction Book
Notice d'Emploi
Manual de Instrucciones

ÍNDICE ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PAG01
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PAG03
COMPONENTES DISPONIBLES PARA SUSTITUCIÓN PAG06
ANTES DEL PRIMER USO PAG08
CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PAG09
CUIDADO Y MANTENIMIENTO PAG15
CERTIFICADO DE GARANTÍA PAG19
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PAG21
TIEMPOS DE COCCIÓN PAG23

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 PAG01

1. La olla a presión funciona con presión. Un uso inadecuado podría causar graves daños y quemaduras. Cerciórese de que la olla se encuentra debidamente cerrada antes de ponerla sobre la fuente de calor. Lea el capítulo “Cómo utilizar la olla a presión”.

2. No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.

3. No utilice la olla a presión para otros fines fuera de aquellos para los que ha sido diseñada.

4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.

5. Utilice la(s) fuente(s) de calor de acuerdo con las instrucciones de uso.

6. No utilice la olla a presión en fuentes de calor con una potencia superior a 3000w.

7. No utilice la olla bajo presión para freír alimentos.

8. Cuando la olla esté bajo presión muévala con mucho cuidado.

9. No toque en las superficies calientes. Utilice las asas, y si necesario, guantes u otro medio de protección.

10. Mantenga sus manos aislados de las zonas de liberación de vapor.

11. No debe forzar la apertura de la olla a presión o retirar la tapa sin verificar previamente que la olla se encuentra despresurizada. Lea las instrucciones de despresurización en el capítulo “Cómo utilizar la olla a presión”.

PAG02 **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

12. No utilice la olla sin líquido en su interior, pues podría quedar gravemente dañada. Lea el capítulo “Antes del Primer Uso”.

13. Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas están desobstruidas. Lea el capitulo “Cómo utilizar la olla a presión”.

14. No llene la olla por encima de los 2/3 de su capacidad. En el caso de aquellos alimentos cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las legumbres secas, no llene la olla por encima de la mitad de su capacidad.

15. La piel de algunas carnes hincha por efecto de la presión (por ejemplo, la lengua de vaca). Tras la cocción, no pique la carne si presenta un aspecto hinchado, podría escaldarse. Pique la carne antes de la cocción.

16. En caso de confeccionar alimentos pastosos debe agitar ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar que los alimentos salpiquen.

17. No manipule los sistemas de seguridad fuera de lo aconsejado en las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Lea el capítulo “Cuidado y mantenimiento”.

18. No utilice la olla a presión cuando ésta o cualquiera de sus componentes se encuentren dañados o no se correspondan con las funciones descritas en las instrucciones de uso.

19. Utilice únicamente piezas de repuesto de la marca Silampos y de su respectivo modelo. Póngase en contacto con los servicios de Asistencia Postventa de Silampos.

LEA, SIGA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PAG03

Esta olla a presión de modelo Tradicional se caracteriza por su sistema progresivo de apertura y cierre, lo cual juntamente con la junta de tapado labial perforada, patente de Silampos, garantiza la estanquidad de la olla, con el mínimo esfuerzo, proporcionando el aumento de la presión y de temperatura, en condiciones exclusivas de seguridad para una olla de este tipo.

Puede confirmar las características de su olla a presión consultando el marcado correspondiente en el producto:

1 - Olla a presión aluminio

2- Olla a presión acero inoxidable

Presión de funcionamiento / regulación **(PF)** = 50 kPa / 0,5 bar
Presión máxima admisible **(PS)** = 80 kPa / 0,8 bar
AA MM SSSS: Número de lote/serie
CE: Marca CE - Conformidad Europea
Temperatura de ebullición: 111-113°C

Capacidad total (Litros)	Capacidad útil (Litros)	Numero de Personas
4,5	3	2-5
6	4	4-6
8	5,3	5-8
10	6,7	8-10
12	8	10-12
15	10	12-15
16	10,7	13-15
18	12	15-18

PAG04 **OLLA A PRESIÓN TRADICIONAL EN ALUMINIO Y EN ALUMINIO CON FONDO APTO PARA INDUCCIÓN**

La olla a presión Silampos de aluminio se fabrica con un aluminio de elevada pureza (99 - 99,5% de aluminio), cumpliendo con todas las normas que aseguran la compatibilidad alimentar.
No lave la olla a presión de aluminio ni la cesta de vapor en el lavavajillas.

En lo relativo a las ollas de aluminio con fondo apto para inducción, todas las otras características se mantienen iguales a las de la olla a presión de aluminio, además de la compatibilidad con las placas de inducción.

Material	Capacidad (Litros)	Diámetro interior del cuerpo D (cm)	Diámetro del fondo - Df (cm) ALUMINIO	Diámetro del fondo - Df (cm) APTO INDUCCIÓN	Área de contacto con alimentos de la junta de tapado
Aluminio	4,5	22	18	17	29 cm2
	6				
	8				
	8	24,5	20,5	18,5	54 cm2
	10				
	12				
	12	27	21	Inexistente	46 cm2
	15				
	18				

OLLA A PRESIÓN EN ACERO INOXIDABLE PAG05

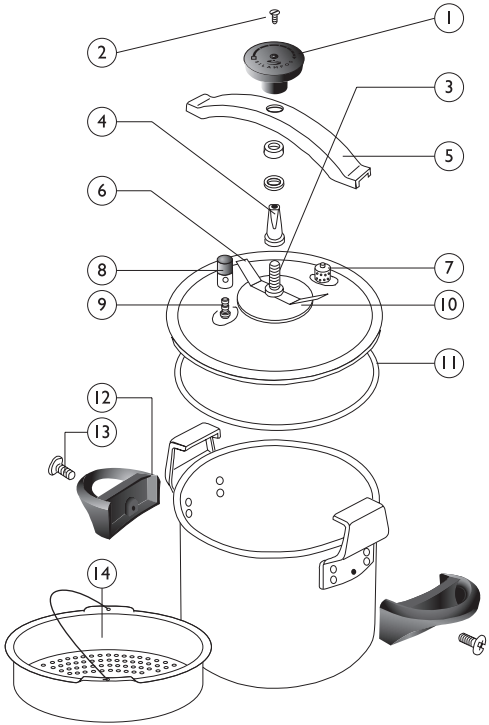
Esta olla, además de las enormes ventajas descritas, tiene un fondo térmico capsulado - el **Impact Disc Plus**, que permite una transferencia rápida y uniforme del calor, mejorando significativamente la eficacia térmica de la olla y la compatibilidad con las placas de inducción.

Material	Capacidad (Litros)	Diámetro interior del cuerpo D (cm)	Diámetro del fondo Df (cm)	Área de contacto con alimentos de la junta de tapado
Acero Inoxidable	4,5	22	17,3	32 cm2
	6			
	8	24,5	19,4	54 cm2
	10			
	12			
	10	28	23,2	58 cm2
	12			
	16			

PAG06 **COMPONENTES DISPONIBLES PARA SUSTITUICIÓN**

Diámetro de la olla (D) **Capacidad (L)**		**22cm** **4,5L | 6L | 8L**	**24,5cm** **8L | 10L | 12L**	**27cm** **12L | 15L | 18L**	**28cm** **10L | 12L | 16L**
1. Pomo de baquelita		621000019960	621000019960	621000019960	621000019960
2. Tornillo del pomo M5X13		621000019962	621000019962	621000019962	621000019962
3. Tornillo central					
4. Tuerca de fijación TR10X1,75					
5. Puente de acero inoxidable		***	***	***	***
6. Limitador de puente		***	***	***	***
7. Válvula de seguridad Dispositivo de seguridad que abre y cierra automa-ticamente, liberando el eventual exceso de presión en el interior de la olla, a través del escape rápido de vapor.		621000019963	621000019963100	621000019963	621000019963
8. Válvula de regulación Dispositivo que estabiliza la presión el en interior de la olla cuando está en funcionamiento.		621000019961	621000019961	621000019961	621000019961
9. Soporte de la válvula de regulación					
10. Disco de refuerzo		***	***	***	***
11. Junta de tapado labial De goma. Asegura la estanquidad de la olla.	Aluminio	621000019965	621000019964	623000019902	Indisponible
	Acero Inox	621000019966		Indisponible	64D000019901
12. Asa lateral de baquelita	Aluminio	621000019969	621000019969	621000019969	Indisponible
13. Tornillo de fijación del asa	Acero Inox			Indisponible	621000019969
14. Cestillo en alumínio (opcional)		621000019913	622000019913	Indisponible	Indisponible

COMPONENTES DISPONIBLES PARA SUSTITUICIÓN



***

Disponible en el servicio de
Asistencia Post Venta de Silampos

Utilice únicamente piezas
de repuesto de la marca Silampos
y de su respectivo modelo.

PAG08 **ANTES DEL PRIMER USO**

1. Antes del primer uso, retire todas las pegatinas y etiquetas del aparato. Lave la olla con agua caliente y detergente. Séquela con un paño.

2. Ensamblar las asas laterales y los respectivos tornillos que encontrarás en el interior de la olla:

1º Colocar el asa de baquelita contra el asa metálica del cuerpo de la olla y verificar que los agujeros coincidan.
2º Apuntar el tornillo al orificio del asa de baquelita y apretarlo con un destornillador/ destornillador de estrella.

3º Comprobar si el asa está bien fijada.

4º Repetir el procedimiento para montar la otra asa lateral.

⚠ **TENGA EN CUENTA QUE** si el asa no está bien sujeta, podría soltarse y poner en peligro su seguridad al manipular la olla. Hay que confirmar que los tornillos estén bien apretados.

3. Lubricar la junta de tapado con un poco de aceite de cocina para facilitar la apertura y el cierre de la olla, sin olvidar el interior del labio, en el caso de juntas labiales.

4. Compruebe si los dispositivos de salida de vapor están obstruidos, en particular la válvula de seguridad y suporte de la válvula de reguilación.

5. Si ha adquirido una olla a presión en **ALUMINIO** para evitar el oscurecimiento del interior de la olla:
Eche de agua y bicarbonato de sodio ponga la olla al fuego durante algunos minutos.
Si compró um cestillo al vapor en aluminio, repita el procedimiento del párrafo anterior.

6. Pruebe la olla con medio litro de agua. Déjela en funcionamiento durante 10 minutos después de que la válvula de regulación comience a liberar vapor.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PAG09

CANTIDAD MÍNIMA

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

CANTIDAD MÁXIMA

No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. (Ver la capacidad útil en la tabla de la página 3)
Nunca debe llenar la olla más allá del 1/2 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 supera el límite de su capacidad, puede producirse la liberación de vapor y/o alimentos a través de la válvula de regulación y/o a través del borde de la tapa, al igual que si la fuente de calor se encuentra demasiado elevada.

ANTES DE CADA USO

1. En ollas con junta de estanqueidad con labio, comprobar que la junta esté correctamente colocada en el borde de la tapa y que el labio no esté pegado **(Fig.01)**. Si está atascado, quítelo con un poco de aceite de cocina.

2. Compruebe si los orificios de la válvula de regulación no están obstruidos. Los orificios deben estar bien visibles. **(Fig.02)**

3. Compruebe si la válvula de seguridad está desobstruida y si está funcionando correctamente, presionando ligeramente el émbolo de la válvula desde el interior de la tapa. Ésta deberá desplazarse sin dificultad. **(Fig.03)**

4. Si desea utilizar el cestillo para cocinar al vapor, colóquela dentro de la olla, colocando el borde de mayor diámetro sobre los remaches. Si desea utilizar el cestillo como recipiente para alimentos, colóquela en el fondo de la cacerola, haciendo pasar el borde de menor diámetro por los remaches.

PAG10 **CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN**

⚠**TENGA EN CUENTA QUE** el cestillo no debe utilizarse sin líquidos en su interior.
⚠**TENGA EN CUENTA QUE** la comida debe estar distribuida uniformemente en su base, para que el cestillo no se desequilibre y vuelque.

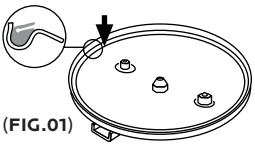
5. Coloque la tapa horizontalmente y asegúrese de que quedó bien centrada, con respecto al cuerpo de la olla. **(Fig.05)**

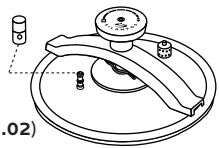
6. Para cerrar la olla a presión, colocar la tapa (Fig.05), girar el pomo de apriete en el sentido que indica la flecha (Fig.06) hasta que el puente toque los asas. Desde esta posición, girar el pomo de apriete al menos dos vueltas más en el mismo sentido (donde una vuelta completa representa un giro de 360º). En el caso de ollas con un diámetro de 280 mm, el apriete debe ser de al menos dos vueltas y media.

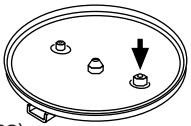
⚠ ***Nótese que:*** si la olla no está bien sujeta, el vapor puede escapar o gotear desde el borde de la tapa.

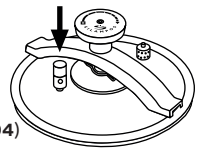
7. Coloque la válvula reguladora en la tapa, presionándola contra el suporte. Asegúrese de que queda correctamente fijada en el soporte. **(Fig.04)**

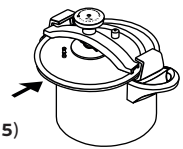
SÓLO DESPUÉS DE HABER TERMINADO ESTAS OPERACIONES, LA OLLA ESTARÁ EN CONDICIONES DE SER COLOCADA EN LA FUENTE ENERGÉTICA.


(**FIG.01**)


(**FIG.02**)


(**FIG.03**)


(**FIG.04**)


(**FIG.05**)

(**FIG.06**)

DURANTE EL USO

1. Ponga la olla con los alimentos en el fuego.
⚠ ***NÓTESE QUE*** no debe transportar la olla utilizando el pomo. Debe transportarla utilizando las asas laterales, y sí necesario, utilice guantes u otro medio de protección. **(Fig.12)**
⚠ ***NÓTESE QUE*** La llama o el disco de las fuentes de calor no deben ultrapasar el diámetro del fondo de la olla, para asegurar una mayor eficiencia energética y no dañar la olla.
⚠ ***NÓTESE QUE*** Cuando utilice una placa de vitrocerámica o de inducción, asegúrese de que ésta y el fondo de la olla están limpios y secos, para garantizar su seguridad. No roze la olla en el vidrio de la placa, para no dañarla (placa vitroceramica o inducción).
⚠ ***NÓTESE QUE*** con el calentamiento por inducción se alcanzan temperaturas muy elevadas en pocos segundos, por eso exige mucha precaución y cautela.

2. Debe iniciarse el cronometraje de los tiempos de cocción, así que el vapor salga de manera constante, haciendo girar la válvula de regulación. A partir de ese momento, la olla habrá alcanzado la presión de funcionamiento. **(Fig.07)** Para un mayor ahorro de energía, puede disminuir la intensidad de la fuente de calor.

3. A Si durante el uso de la olla a presión, la válvula de regulación no deja salir el vapor, compruebe sí la potencia de la fuente de calor es lo suficientemente elevada. Si persiste este fenómeno, despresurice la olla y compruebe si:
- La cantidad de líquido en el interior es suficiente;
- La olla a presión está bien cerrada;
- La válvula de regulación está desobstruida;
- La junta de tapado o el borde de la tapa están dañados.

⚠ ***NÓTESE QUE*** durante los primeros minutos de cocción, la válvula de regulación puede no liberar vapor o hacerlo de forma intermitente.

 CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN

B Si se liberara vapor por el borde de la tapa y/o por la válvula de seguridad, retire la olla de la fuente de calor, despresurícela y compruebe si:
- La olla está bién cerrada. Ábrela y cierréla de nuevo (ver punto 6 “antes de cada uso”).
- La válvula de regulación está desobstruida;
- La junta de tapado está limpia, correctamente colocada y no presenta señales de deterioro (ver capitulo de Cuidado y Mantenimiento);
- El borde del cuerpo de la olla no presenta señales de deterioro que impidan el ajuste eficaz de la junta de cierre.

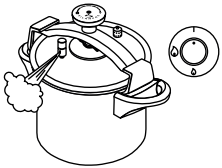
4. No coloque objetos sobre la válvula de regulación durante el funcionamiento de la olla.

5. Durante el uso de la olla a presión, la válvula de seguridad podrá liberar un ligero flujo de vapor, debido a sus características.

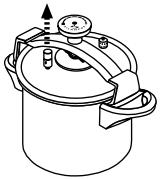
6. En el caso de las ollas a presión en acero inoxidable, aproveche el calor almacenado en el fondo térmico y ahorre energía desconectando la fuente de calor, antes de terminar el tiempo previsto para la confección de los alimentos. **(Fig.08)**

7. Si la tapa está goteando, despresurice la olla, ábrela y ciérrela de nuevo, siguiendo las instrucciones del punto 6 del capítulo “Antes del primer uso”.

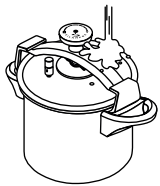
(**FIG.07**)



(**FIG.08**)

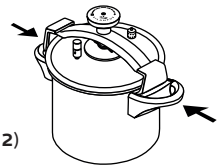


(**FIG.09**)



(**FIG.10**)

(**FIG.11**)



(**FIG.12**)

TRAS SU UTILIZACIÓN

1. Trancurrido el tiempo de cocción retire la olla de la fuente de calor y **despresurícela, quitando la válvula de regulación de la tapa. (Fig.09)** Puede también optar por pasar agua fría por la olla a presión para acelerar su enfriamiento y sólo después quitar el cuerpo de la válvula de regulación. **(Fig.10)**

⚠ ***NÓTESE QUE*** hay que tener el máximo cuidado para evitar quemaduras que pueden ser provocadas por el manoseo de la olla o por el vapor liberado. Use sólo los accesorios de baquelita **(Fig. 12)** y si necesario guantes u otros medios de protección.

2. Cuando se compruebe que ya no sale vapor a través del soporte de la válvula de regulación, puede abrir la olla. Gire el pomo en el sentido contrario al de la flecha y quite la tapa. **(Fig.11)**

- Si no consigue retirar la tapa, por acción de vacío, una vez que la olla se haya enfriado, vuelva a calentarla lentamente hasta conseguir retirar la tapa con facilidad.

3. Lave la olla inmediatamente tras el uso con agua y detergente para evitar que sea atacada por los alimentos salados o ácidos. No conserve alimentos cocinados en el interior de la olla, para no dañarla. **(Fig.13)**

 CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN

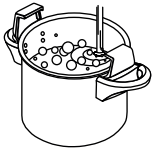
4. Si durante el proceso de cocción se han quemado algunos alimentos: deje la olla sumergida en agua con un poco de jabón detergente durante unos minutos antes de lavarla.

5. Limpiar el soporte de la válvula de regulación con un chorro de agua o con la ayuda de un alambre. Cerciórese de que quedo bien limpio. **(Fig.15)**

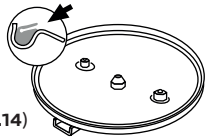
6. Lave la base de la válvula de seguridad y compruebe su buen funcionamiento. **(Fig.16)**

7. Al final, seque la olla y el interior del labio de la junta de tapado con un paño. **(Fig.14)** Una vez limpia y seca, guarde la olla destapada para evitar deformaciones en la junta de tapado. **(Fig.17)**

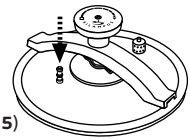
(**FIG.13**)



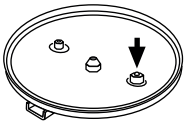
(**FIG.14**)



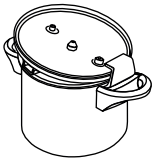
(**FIG.15**)



(**FIG.16**)



(**FIG.17**)



1. No caliente la olla cuando se encuentre vacía.

2. El agua salada de la cocción y el agua con jabón detergente no deben permanecer en la olla a presión durante un largo período de tiempo.

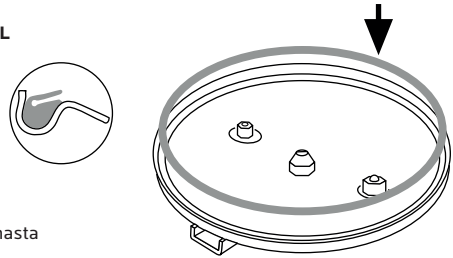
3. En el caso de que la apertura de la tapa sea difícil, lubrifique el tornillo central de la olla a presión con aceite de cocina.

4. Es aconsejable llevar la olla al Servicio de Asistencia Postventa de Silampos para una revisión general:
- Tras 10 años de uso
-En caso de que haya olvidado la olla a presión vacía en la fuente de calor

5. Sustituya la junta de tapado anualmente o por lo menos cada dos años.
Cambie la junta de tapado cada año o al menos cada dos años.
Será necesario cambiar la junta de tapado antes, cuando observe:
- Fisuras o desgarros;
- Deformaciones;
- Falta de flexibilidad;
Cualquiera de las anomalías mencionadas puede impedir el correcto sellado o cierre de la olla a presión.

CÓMO REEMPLAZAR LA JUNTA DE TAPADO LABIAL

Seleccionar la junta Silampos (ver página 6). Coloque la junta en el borde interior de la tapa, de modo que queden yuxtapuestos y quede visible la parte labial con agujeros, hacia arriba. Colocar la junta distribuida uniformemente a lo largo de la tapa, luego presione el borde contra el borde de la olla para asentar la junta de forma segura. Cerrar la olla con más fuerza de lo habitual y vuelve a abrirla. Repita este procedimiento hasta que la junta esté ajustada y colocada correctamente.



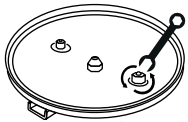
 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CÓMO REEMPLAZAR LA VÁLVULA DE REGULACIÓN Y/O LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

- Girar la tapa hacia adentro y desenrosque la tuerca hexagonal en sentido antihorario con una llave **(Fig. 18)**. Retirar la tuerca.

NOTA: Usar una llave número 10 para la válvula de regulación y una llave número 14 para la válvula de seguridad

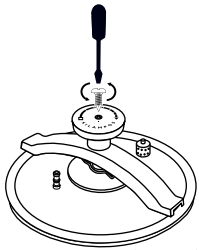
- Girar la tapa hacia afuera y retire la válvula tirando de ella hacia afuera de la tapa;
- Montar el nuevo accesorio desde el exterior de la tapa.
- Girar la tapa hacia adentro sujetando el accesorio y apretar la tuerca. l'écrou.



(**FIG.18**)

CÓMO REEMPLAZAR EL POMO DE BAQUELITA

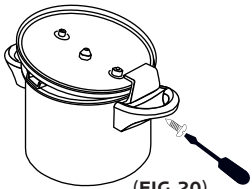
- Bajar la tapa y desenroscar ligeramente el pomo de apriete.
- Sostener el pomo con una mano y use un destornillador/ destornillador de estrella para desenroscar el tornillo girando la llave en sentido contrario a las agujas del reloj. **(Fig.19)**
- Quitar el pomo de apriete.
- Colocar el nuevo pomo y su tornillo.
- Pulsar el pomo y apretar girando la llave en el sentido de las agujas del reloj.



(**FIG.19**)

CÓMO REEMPLAZAR LAS ALAS LATERALES DE BAKELITA

- Poner la olla sobre la mesa.
- Utilizar un destornillador o destornillador y desenrosque el tornillo de las asas laterales, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj. **(Fig.20)**
- Para montar una nueva asa, consultar el capítulo “Antes del primer uso”.



(**FIG.20**)

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 enfríe y lave normalmente.

PAG18 **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 inoxidable.

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.

Sustainable Innovation in the Kitchen Since 1951
eco COOK

ECO CENTRO

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**
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 PAG19

Las ollas a presión SILAMPOS están garantizadas contra incumplimiento por un período de 10 años, a contar de la fecha de entrega de los productos, previa presentación del comprobante de compra.
Una vez recibida la olla a presión completa y confirmada la falta de conformidad, así como sus datos de compra, Silampos reparará o sustituirá la olla a presión por una equivalente, en caso de que la reparación no sea posible. Silampos podrá, de acuerdo con en los términos legales, negarse a reponer la conformidad de la olla a presión si su reparación o reemplazo es imposible o implica costos desproporcionados.
Si la falta de conformidad se manifiesta durante el tercer año del período de garantía, para presentar una reclamación, el consumidor deberá demostrar que la falta de conformidad ya existía en la fecha de entrega del producto.

LA GARANTÍA CUBRE:
a. El agrietamiento retardado del cuerpo.
b. El oscurecimiento injustificado y repentino de los accesorios.

LA GARANTÍA NO CUBRE:

Queda expresamente excluida de la garantía, normal y comercial, la evocación de la falta de conformidad derivada de:

1. desgaste de componentes, identificados como sujetos a sustitución periódica y, clasificados como tales en las instrucciones de uso;

2. mal uso de los productos, es decir, manejo negligente

3. rayones causados por objetos metálicos o productos abrasivos;

4. daños resultantes de accidentes o caídas;

5. desgaste natural, pérdida de brillo y manchas por uso, alimentos, calor y/o lavado;

6. uso profesional.

PAG20 **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

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

GARANTÍA COMERCIAL
SILAMPOS concede 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 en el dicho plazo y se compruebe su existencia.

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

ASISTENCIA POSTVENTA
Durante y después del período de garantía, el consumidor podrá solicitar asistencia posventa para sus productos, contactando con:

- **CONTACTO PARA ASISTENCIA -**
SILAMPOS – Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 3701-906 Cesar - PORTUGAL Tel.: 00351.256850400
servicoaoconsumidor@silampos.pt

SOCIEDAD ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL: 4.000.000 EUROS
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN PARA OPERACIONES INTRACOMUNITARIAS DE IVA: PT500409927

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PAG21

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 tradicional fabricadas por Silampos, cumplen las disposiciones de la Directiva 2014/68 / UE y la normalización aplicable, en particular, EN 12778.

MODELO tradicional

Descripción olla a presión en acero inoxidable o alumínio con sistema de apertura y cierre progressivo disponible en:
- 2 capacidades de acero inoxidable Ø22 cm
- 3 capacidades de acero inoxidable Ø24,5 cm
- 3 capacidades de acero inoxidable Ø28 cm
- 3 capacidades de aluminio Ø22 cm
- 3 capacidades de aluminio Ø24,5 cm
- 3 capacidades de aluminio Ø27 cm

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

Evaluación de conformidad Módulo B + C_2

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

	Certificado EU de Tipo nº
Olla a presión aluminio Ø220	0464 PED B DO 024
Olla a presión aluminio Ø245	0464 PED B DO 025
Olla a presión aluminio Ø270	0464 PED B DO 026
Olla a presión Acero inoxidable Ø220	0464 PED B DM 017
Olla a presión Acero inoxidable Ø245	0464 PED B DM 016
Olla a presión Acero inoxidable Ø280	0464 PED B DO 023

PAG22 **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Así como con el Reglamento CE nº 1935/2004, garantizando que se cumplen todos los requisitos de compatibilidad alimentar aplicables, y que está disponible la documentación necesaria a tal efecto.

La olla a presión modelo Tradicional, fabricada en acero inoxidable, permite su uso con todo tipo de alimentos, y la olla a presión modelo Tradicional, fabricada en aluminio, con alimentos neutros y alcalinos, ambas en uso repetido, durante 2 horas a una temperatura máxima de 130°C, según un área máxima de contacto de 2/3 de la capacidad total del hornillo y en contacto con la junta identificada a continuación

Olla de presión Aluminio Ø220	29 cm2
Olla de presión Aluminio Ø245	54cm2
Olla de presión Aluminio Ø270	46 cm2
Olla de presión Acero inoxidable Ø220	32cm2
Olla de presión Acero inoxidable Ø245	54cm2
Olla de presión Acero inoxidable Ø280	58cm2

Abril 2023

CEO Engº. Anibal Campos

TIEMPOS DE COCCIÓN PAG23

Recetas para 4 personas. Los tiempos se cuentan desde que la válvula de regulación empieza a girar.

Legumbres	**Tiempo Aprox.**
Calabaza/ Brócoli/ Puerro/ Coliflor/ Calabacín/ Frijoles Verdes	8 min
Alcachofa/ Patatas/ Remolacha/ Zanahorias	13 min
Repollo/ Guisantes	8 min
Espárragos/ Espinacas	20 min
Frijoles Blancos/ Garbanzos	10 min
Nabos	
Sopas	
Sopa de Carnes	28 min
Sopa de Legumbres/ Sopa de Pescado	23 min
Pescados	
Atún	23 min
Bacalao	18 min
Congrio	15 min
Langosta	7 min
Cangrejo	5 min
Calamares/ Merlan/ Pulpo	13 min
Carnes	
Vaca/ Conejo/ Perdiz/ Ternera	23 min
Cordero	35 min
Pollo/ Pavo/ Pato	18 min

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