# SILAMPOS

Instruction Book Notice d'Emploi Manual de Instrucciones

### **INDEX** FRANÇAIS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ PAG01
DESCRIPTION DU PRODUIT PAG03
PIÈCES DÉTACHÉES DISPONIBLES PAG06
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION PAG08
UTILISER L'AUTOCUISEUR PAG09
CONSERVATION ET ENTRETIEN PAG15
CERTIFICAT DE GARANTIE PAG18
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ PAG21
TEMPS DE CUISSON PAG23

Lire attentivement les instructions jusqu'à la fin de façon à vous familiarisez avec les caractéristiques et les potentialités de cet autocuiseur.

Les autocuiseurs SILAMPOS sont totalement sûrs quand toutes les instructions sont suivies.

Respectez les consignes données dans ce manuel pour bénéficier d'un maximum de sécurité lors de l'utilisation de votre autocuiseur.

### FABRIQUÉ AU PORTUGAL

### PAG01 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- 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. Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est un cours d'utilisation.
- 3. N'utilisez pas cet autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- 4. Ne placez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- 5. Utilisez les sources de chaleur conformément indiqué dans les instructions d'utilisation.
- 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»

### **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ PAG02**

- **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 des pièces de rechange de la marque Silampos, conformes à votre modèle d'autocuiseur. Contactez le service Après-vente Silampos.

### LIRE, SUIVEZ ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION.

### PAG03 DESCRIPTION DU PRODUIT

L'autocuiseur Traditionnel se caractérise essentiellement par son système d'ouverture et fermeture progressif, lequel, avec l'aide du joint labial perforé (breveté par Silampos) garantit l'étanchéité de l'autocuiseur, avec un minimum d'effort, et permet une augmentation de la pression et de la température, dans des conditions de sécurité exclusives pour ce type d'autocuiseur.

Vous pouvez confirmer les caractéristiques de votre autocuiseur en vous référant au marquage correspondant sur le produit :

1 - Autocuiseur en Aluminium

SILAMPOS ( © 0,0L Y MM SSSS PF=50kPa PS=80kPa 2- Autocuiseur en acier inoxydable





Pression de fonctionnement / régulation (PF) = 50kPa / 0,5 bar
Pression Maximale admissible (PS) = 80kPa / 0,8 bar
AA MM SSSS : numéro de lot/série

CE: Marquage CE - Conformité européenne Température d'ébullition = 111 à 113°C

Capacité totale (Litres)	Capacité utile (Litres)	Nombre de Personnes
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

## L'AUTOCUISEUR TRADITIONNEL EN ALUMINIUM ET PAG04 **EN ALUMINIUM AVEC FOND À INDUCTION**

L'autocuiseur Silampos en aluminium est fabriqué en aluminium de haute pureté (99 à 99,5%), en accord avec toutes les normes qui garantissent la compatibilité alimentaire de ce produit. Ne lavez pas l'autocuiseur en aluminium ni le

panier vapeur au lave-vaisselle.











L'autocuiseur en aluminium avec fond à induction possède toutes les autres caractéristiques du modèle en aluminium (simple), en plus de sa totale compatibilité avec les plaques à induction.













Matériau Capacité		Diamètre intérieur	Diamètre du fond - Df (cm)		Zone de
	(Litres)	du corps D (cm)	ALUMINIUM	FOND INDUCCIÓN	contact alimentaire du joint
-	4,5		18	17	29 cm²
	6	22			
	8				
A 1 ! !	8				
Aluminium - - - -	10	24,5	20,5	18,5	54 cm <sup>2</sup>
	12				
	12				
	15	27	21	Indisponible	46 cm <sup>2</sup>
	18				

# PAG05 AUTOCUISEUR TRADITIONNEL EN ACIER INOXYDABLE

En plus des énormes avantages déjà décrits, cet autocuiseur en acier inoxydable possède un fond thermique – Impact Disc Plus, qui permet un transfert rapide et uniforme de la chaleur, et assure une plus grande efficacité thermique et sa compatibilité avec les plaques à induction.















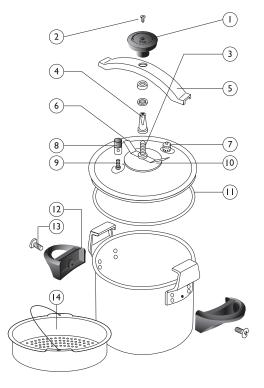
Matériau	Capacité (Litres)	Diamètre intérieur du corps D (cm)	Diamètre du fond Df (cm)	Zone de contact alimentaire du joint
	4,5 6	22	17,3	32 cm <sup>2</sup>
Acier 8 Inoxydable 10 12 10 12 10 12 16	8		19,4	54 cm <sup>2</sup>
	10	24,5		
	'			
	10			
	12	28	23,2	58 cm <sup>2</sup>
	16	•		

# PIÈCES DÉTACHÉES DISPONIBLES PAG06

Diamètre de l'autocuiseur (D) Capacité (L)		22cm 24,5cm		27cm	28cm
		4,5L   6L   8L	8L   10L   12L	12L   15L   18L	10L   12L   16L
1. Bouton de serrage en bakélite		621000019960	621000019960	621000019960	621000019960
2. Vis du bouton de serrage M5X	13				
3. Vis centrale		621000019962	621000019962	621000019962	621000019962
4. Écrou de fixation TR10X1,75					
5. Étrier en acier inoxydable		***	***	***	***
6. Butée de l'étrier		***	***	***	***
7. Soupape de sécurité Dispositif de sécurité qui ouvre et ferme automati- que-ment et libère rapidement l'éventuel excès de pression existant à l'intérieur de l'autocuiseur.		621000019963	621000019963	621000019963	621000019963
8. Soupape de régulation Dispositif qui stabilise la pression à l'intérieur de l'autocuiseurdurant l'utilisation.		621000019961	621000019961	621000019961	621000019961
9. Support de la soupape de régulation					İ
10. Rondelle		***	***	***	***
11. Joint labial en caoutchouc	Aluminium	621000019965	631000010064	623000019903	Indisponible
Garantit l'étanchéité de l'autocuiseur	Acier Inox	621000019966	621000019964	Indisponible	64D000019901
12. Anse latérale en bakélite	Aluminium	621000019969		621000019969	Indisponible
13. Vis de fixation de l'anse	Acier Inox	021000019969	621000019969	Indisponible	621000019969
14. Panier intérieur en aluminium (facultatif)		621000019913	622000019913	Indisponible	Indisponible

## PAG07

# PIÈCES DÉTACHÉES DISPONIBLES



k\*\*

Disponible auprès du service d'assistance après-vente Silampos

N'utilisez que des pièces de rechange de la marque SILAMPOS et conformes à votre modèle d'autocuiseur.

### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION PAGO8**

- 1. Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et les étiquettes de l'autocuiseur. Lavez l'autocuiseur avec de l'eau chaude et du détergent. Essuyez-le avec un chiffon.
- 2. Assemblez les 2 anses latérales et les vis respectives que vous trouverez à l'intérieur de l'autocuiseur:
- 1.: placez la poignée en bakélite contre l'anse métallique de la cuve et vérifiez si les orifices sont en face.
- 2.: pointez la vis dans l'orifice de l'anse en bakélite et serrez-la avec un tournevis/tournevis cruciforme.
- 3. : vérifiez si l'anse est bien fixée.
- 4. : répétez la procédure pour assembler l'autre anse latérale.

⚠ NOTEZ QUE si la poignée n'est pas solidement fixée, elle pourra se détacher et mettre en danger votre sécurité lors de la manipulation de la casserole. Vérifiez que les vis sont correctement serrées.

- **3**. Lubrifiez le joint d'étanchéité avec un peu d'huile alimentaire pour faciliter l'ouverture et la fermeture de l'autocuiseur, sans oublier l'intérieur de la lèvre, dans le cas des joints labiaux.
- **4**. Vérifiez que les éléments de libération de la vapeur ne sont pas obstrués, en particulier le support de la soupape de régulation et la soupage de sécurité.
- 5. Si vous avez acquis un autocuiseur en **ALUMINIUM**, pour éviter le noircissement de la surface intérieure:
- Remplissez la cuve d'eau et ajoutez de bicarbonate de soude. Laissez bouillir quelques minutes.
- Si vous avez acheté le panier vapeur en aluminium, répétez la procédure du paragraphe précédent.
- **6.** Testez l'autocuiseur avec un demi-litre d'eau. Laissez-le fonctionner pendant 10 minutes, après que la soupape de fonctionnement commence à relâcher de la vapeur.

### PAG09 UTILISER L'AUTOCUISEUR

#### **QUANTITÉ MINIMALE**

N'utilisez pas l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 250 ml. Cela pourrait endommager l'autocuiseur et/ou la source de chaleur.

#### **OUANTITÉ MAXIMALE**

Ne remplissez pas la cuve au-delà des 2/3 de sa capacité. (Voir capacité utile dans le tableau en page 3). 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: dépasser la limite de capacité peut entraîner une fuite de vapeur et/ou d'aliments par la soupape de fonctionnement et/ou par les bords du couvercle, ainsi que si l'intensité de la source de chaleur est trop élevée.

### **AVANT CHAQUE UTILISATION**

- 1. Dans le cas des autocuiseurs avec joint d'étanchéité labial, vérifiez si le joint est correctement positionné dans le bord du couvercle et que la lèvre n'est pas collée (Fig.01). S'il est collé, décollez-le avec un peu d'huile alimentaire.
- 2. Vérifiez si les trous de la soupape de régulation ne sont pas obstrués. Les trous doivent être bien visibles. (Fig.02)
- 3. Vérifiez si la soupape de sécurité n'est pas obstruée et si elle fonctionne correctement, en pressionant légèrement le support de la soupape par l'intérieur du couvercle. Il doit se déplacer sans effort. (Fig.03)
- **4.** Si vous souhaitez utiliser le panier à vapeur, placez-le à l'intérieur de la cuve, en positionnant le bord de plus grand diamètre sur les rivets. Si vous souhaitez utiliser le panier comme récipient pour les aliments, placez-le dans le fond en faisant passer le bord de plus petit diamètre par les rivets.

⚠ NOTEZ QUE: le panier ne doit pas être utilisé sans aucun liquide à l'intérieur.

### **UTILISER L'AUTOCUISEUR** PAG10

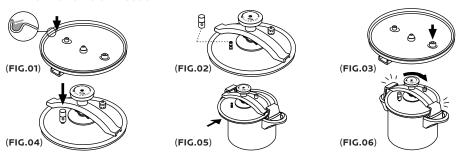
⚠ NOTEZ QUE les aliments doivent être répartis uniformément sur sa base, pour éviter que le panier se déséquilibre ou se renverse.

- 5. Placez le couvercle horizontalement et assurez-vous qu'il est bien centré par rapport à la cuve de l'autocuiseur (Fig.05)
- 6. Pour fermer l'autocuiseur, posez le couvercle (Fig.05), tournez le bouton de serrage dans le sens indiqué par la flèche (Fig.06) jusqu'à ce que l'étrier touche les anses. À partir de cette position, tournez le bouton de serrage au moins deux tours supplémentaires dans le même sens (un tour complet représentant une rotation de 360°). Dans le cas des autocuiseurs avec 280mm de diamètre, le serrage doit être d'au moins deux tours et demi.

⚠ NOTE: si l'autocuiseur n'est pas correctement fermé, de la vapeur peut s'échapper ou s'égoutter du bord du couvercle

7. Placez la soupape de régulation sur le couvercle, en exerçant une légère pression sur le support de la soupape. Assurez-vous qu'elle est bien placée. (Fig.04)

#### VOTRE AUTOCUISEUR SERA PRÊT À ÊTRE UTILISÉ, UNIQUEMENT APRÈS AVOIR EFFECTUÉ LES ÉTAPES ÉNONCÉES CI-DESSUS.



### PAG11 UTILISER L'AUTOCUISEUR

#### DURANT L'UTILISATION

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

⚠ **NOTE:** ne déplacez pas l'autocuiseur en utilisant le bouton de serrage. Utilisez toujours les anses latérales, et si nécessaire des gants de cuisine ou un autre moyen de protection **(Fig.12)** 

⚠ *NOTE:* la flamme ou le disque de la source de chaleur ne doivent pas dépasser le diamètre du fond de l'autocuiseur, pour assurer une plus grande efficience énergétique et éviter de l'endommager.

⚠ **NOTE:** si vous utilisez une plaque vitrocéramique et/ou à induction, assurez-vous que la plaque et le fond de l'autocuiseur sont bien propres et secs, pour garantir votre sécurité. Ne faites pas glisser les pièces sur la surface de la plaque, pour ne pas la rayer.

**NOTE:** la cuisson par induction atteint des températures extrêmement élevées en quelques secondes, ce qui exige une plus grande précaution et vigilance.

- 2. Commencez à compter le temps de cuisson lorsque la vapeur commence à s'évacuer de manière constante et fait tourner la soupape de régulation. À partir de ce moment, la pression de fonctionnement de l'autocuiseur est atteinte. (Fig. 07) Pour une plus grande économie d'énergie, vous pouvez diminuer l'intensité de la source de chaleur.
- 3. A -Si durant l'utilisation de l'autocuiseur, la soupape de régulation ne laisse pas évacuer la vapeur, vérifiez si la puissance de la source de chaleur est suffisamment forte. Si le phénomène persiste, dépressurisez l'autocuiseur et vérifiez:
- Si la quantité d'eau à l'intérieur de l'autocuiseur est suffisante,
- Si l'autocuiseur est bien fermé,
- Si la soupape de régulation n'est pas obstruée,
- Si le joint ou le bord de l'autocuiseur sont abimés.

⚠ **NOTEZ QUE** durant les premières minutes, la soupape de securité pourra libérez de forme intermitente la vapeur ou ne libérer aucune vapeur.

### **UTILISER L'AUTOCUISEUR PAG12**

- B -Si la vapeur s'échappe par le bord du couvercle et/ou par la soupape de sécurité, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, dépressurisez-le et vérifiez:
- Si l'autocuiseur est bien fermé. Ouvrez et fermez-le à nouveau (voir 6. chapitre "Avant chaque utilisation")
- Si la soupape de régulation n'est pas obstruée,
- Si le joint est propre, correctement placé et ne présente aucun signe de détérioration (voir le chapitre « Conservation et Entretien »),
- Si le bord de la cuve de l'autocuiseur ne présente aucun signe de détérioration qui puisse empêcher l'ajustement efficace du joint.
- 4. Ne posez aucun objet sur la soupape de régulation durant l'utilisation de l'autocuiseur.
- 5. Durant l'utilisation, la soupape de sécurité pourra laisser évacuer un léger flux de vapeur.
- **6.** Dans le cas des autocuiseurs en acier inoxydable, profitez de la chaleur accumulée dans le fond thermique et économisez de l'énergie, en éteignant la source de chaleur avant que le temps de cuisson prévu ne termine. **(Fig.08)**
- 7. Si le couvercle fuit, décompressez l'autocuiseur. Ouvrez-le et fermez-le à nouveau, en suivant les instructions du point n°6, chapitre «Avant la première utilisation».



### PAG13 UTILISER L'AUTOCUISEUR



#### À LA FIN DE L'UTILISATION

1. Lorsque le délai de cuisson est écoulé, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et **dépressurisez-le en retirant la soupape de régulation du couvercle (Fig.09)**. Vous pouvez aussi placez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide pour accélérer son refroidissement et ensuite retirez la soupape de régulation. **(Fig.10)** 

⚠ NOTE: vous devez prendre le maximum de précautions pour éviter les brûlures qui pourraient être provoquées par la vapeur liberée. Pour déplacer l'autocuiseur, utilisez uniquement les accessoires en bakélite, (Fig. 12) et si nécessaire des gants ou un autre moyen de protection

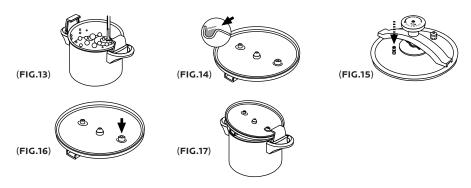
- 2. Lorsque vous constatez que toute la vapeur a été évacuée par le support de la soupape de régulation, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur. Tournez le bouton de serrage dans le sens inverse de la flèche puis, retirez le couvercle. (Fig.11)
- Si vous ne parvenez pas à ôter le couvercle, à cause des effets de sous-vide, après le refroidissement de l'autocuiseur, chauffez-le lentement jusqu'à ce que vous puissiez retirer facilement le couvercle.

### **UTILISER L'AUTOCUISEUR PAG14**

**3.** Lavez l'autocuiseur immédiatement après l'avoir utilisé avec de l'eau et du détergent pour eviter qu'il soit endommagé par les aliment salés ou acides.

Ne conservez pas les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur, afin de ne pas l'endommager.

- **4.** Si pendant la cuisson, vous avez laisser brûler des aliments, tremper l'autocuiseur dans de l'eau avec un peu de détergent pendant quelques minutes avant de le laver.
- 5. Nettoyez le support de la soupape de régulation sous un jet d'eau ou avec l'aide d'un fil de fer. Assurezvous qu'il se trouve complètement désobstrué. (Fig.15)
- 6. Nettoyez la base de la soupape de sécurité et vérifiez son bon fonctionnement. (Fig.16)
- 7. À la fin, séchez l'autocuiseur et l'intérieur des lèvres du joint avec un chiffon, si c'est le cas. (Fig.14) Rangez l'autocuiseur, sans le couvercle, pour éviter la déformation du joint. (Fig.17)



### PAG15 CONSERVATION ET ENTRETIEN

- 1. Ne chauffez pas l'autocuiseur quand il est vide.
- 2. L'eau salée de la cuisson et l'eau contenant du détergent ne doivent pas rester à l'intérieur de l'autocuiseur pendant une longue période de temps.
- 3. Si vous vous apercevez que la fermeture du couvercle est difficile, lubrifiez la vis centrale avec de l'huile alimentaire.
- 4. Effectuez une révision générale de l'autocuiseur au service après-vente de Silampos:
- Après 10 ans d'utilisation.
- Si vous avez oublié l'autocuiseur sur la source de chaleur, sans liquide à l'intérieur,
- 5. Remplacez le joint tous les ans ou au moins tous les deux ans.

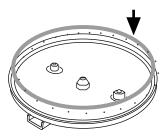
Un remplacement anticipé est toujours nécessaire lorsque l'on constate :

- Des fissures ou des rayures.
- Des déformations.
- Un manque de flexibilité.

Si l'une des anomalies susmentionnées survient, l'étanchéité ou la fermeture correcte de l'autocuiseur pourrait être affectée

#### COMMENT REMPLACER LE JOINT LABIAL

Sélectionnez le joint Silampos (voir page 6).
Placer le joint dans le bord intérieur du couvercle,
de manière à ce qu'ils soient juxtaposés et que la
partie labiale trouée soit visible – tournée vers le haut.
Positionnez le joint uniformément réparti dans le couvercle,
puis appuyez la lèvre contre le bord de l'autocuiseur pour fixer
le joint en toute sécurité. Fermez l'autocuiseur avec plus de force
que d'habitude et rouvrez-le. Répétez cette procédure jusqu'à ce que
le joint soit bien ajusté et correctement placé.



### **CONSERVATION ET ENTRETIEN PAG16**

# COMMENT REMPLACER LA SOUPAPE DE RÉGULATION ET/OU LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ

- Tournez le couvercle vers l'intérieur et dévissez l'écrou hexagonal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'une clé **(Fig. 18)**. Retirez l'écrou.

**REMARQUE :** Utilisez une clé numéro 10 pour la soupape de régulation et une clé numéro 14 pour la soupape de sécurité.

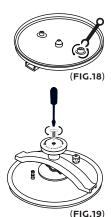
- Tournez le couvercle vers l'extérieur et retirez la soupape en la tirant hors du couvercle ;
- Monter le nouvel accessoire par l'extérieur du couvercle.
- Retourner le couvercle vers l'intérieur en tenant l'accessoire et serrer l'écrou.

#### COMMENT REMPLACER LE BOUTON DE SERRAGE

- Posez le couvercle et dévissez légèrement le bouton de serrage.
- Tenez le bouton d'une main et utilisez un tournevis ou un tournevis cruciforme pour dévisser la vis en tournant la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Fig.19)
- Retirez le bouton de serrage.
- Placez le nouveau bouton et sa vis.
- Appuyez sur le bouton et serrez en tournant la clé dans le sens des aiguilles d'une montre

#### COMMENT REMPLACER LES ANSES LATÉRALES EN BAKÉLITE

- Posez l'autocuiseur.
- Utilisez un tournevis/ tournevis cruciforme et dévissez la vis des anses latérales en tournant dans le sens antihoraire. (Fig.20)
- Pour assembler une nouvelle anse, voir le chapitre "Avant la première utilisation".





### PAG17 CONSERVATION ET ENTRETIEN

### 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.

### **CONSERVATION ET ENTRETIEN PAG18**

# 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** 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.



### PAG18 CERTIFICAT DE GARANTIE

Les autocuiseurs SILAMPOS sont garantis contre la non-conformité pendant 10 ans, à compter de la date de livraison des produits, sur présentation d'une preuve d'achat.

Après réception de l'autocuiseur complet, de la confirmation de non-conformité, ainsi que la date d'achat, Silampos réparera ou remplacera l'autocuiseur par un équivalent, si la réparation est impossible. Juridiquement, Silampos peut refuser la remise en conformité de l'autocuiseur si sa réparation ou son remplacement est impossible ou implique des frais disproportionnés.

Si le défaut de conformité se manifeste au cours de la troisième année de garantie, pour pouvoir déposer une réclamation, le consommateur devra prouver que le défaut de conformité existait déjà à la date de livraison du produit.

#### LA GARANTIE COUVRE:

- a. La fissuration retardée de la cuve de l'autocuiseur
- b. L'assombrissement injustifié et soudain des accessoires.

#### LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

L'évocation du défaut de conformité est expressément exclue des garanties commerciale et normale, résultant de :

### **CERTIFICAT DE GARANTIE** PAG19

- 1. usure des composants identifiés comme devant être remplacés périodiquement et classés comme tels dans la notice d'utilisation;
- 2. mauvaise utilisation des produits, c'est-à-dire manipulation négligente et/ou mauvaise usage;
- 3. rayures causées par des objets métalliques ou des produits abrasifs;
- 4. les dommages résultant d'accidents ou de chutes;
- 5. usure naturelle, perte de brillance et taches dues à l'usage, à la nourriture, à la chaleur et/ou au lavage;
- 6. usage professionnel.

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

#### **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 confère au consommateur les droits référenciés aux paragraphes 2 et 3, à condition qu'ils soient signalés dans le délai et que leur validité soit vérifiée.

### PAG20 CERTIFICAT DE GARANTIE

#### **CADRE JURIDIQUE**

Dans tout ce qui n'est pas expressément prévu ici, 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 SERVICE APRÈS VENTE -

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

> SOCIÉTÉ ANONYME - CAPITAL SOCIAL: 4.000.000 EUROS NUMÉRO DE TVA INTRACOMMUNAUTAIRE PT500409927

### **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ PAG21**

Cette déclaration de conformité est délivrée sous la seule responsabilité du fabricant.

Pour les dus effets, nous déclarons que les autocuiseurs du modèle Traditionnel, fabriqués par Silampos, sont conformes aux dispositions de la directive 2014/68 / UE et à la normalisation applicable, à savoir l' EN 12778.

#### Modèle Traditionnel

**Description**: autocuiseur em acier inoxydable ou aluminium avec système d'ouverture et fermeture progressif, disponible en:

- 2 capacités en acier inoxydable Ø22 cm
- 3 capacités en acier inoxydable Ø24,5 cm
- 3 capacités en acier inoxydable Ø28 cm
- 3 capacités en aluminium Ø22 cm
- 3 capacités en aluminium Ø24,5 cm
- 3 capacités en aluminium Ø27 cm

#### **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 nº.0464

	Certificat EU de Type n°
Autocuiseur en Aluminium Ø220	0464 PED B DO 024
Autocuiseur en Aluminium Ø245	0464 PED B DO 025
Autocuiseur en Aluminium Ø270	0464 PED B DO 026
Autocuiseur en acier inoxydable Ø220	0464 PED B DM 017
Autocuiseur en acier inoxydable Ø245	0464 PED B DM 016
Autocuiseur en acier inoxydable Ø280	0464 PED B DO 023

### PAG22 **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Ainsi qu'avec le règlement CE  $\rm n^\circ$  1935/2004, en garantissant que toutes les exigences applicables en matière de compatibilité alimentaire sont respectées, et que la documentation necessaire pour cet effet se trouve disponible.

Pour assembler une nouvelle anse, voir le chapitre "Avant la première utilisation". L'autocuiseur du modèle Traditionnel, en acier inoxydable, permet une utilisation avec tous les types d'aliments, et l'autocuiseur modèle Traditionnel, en aluminium, avec des aliments neutres et alcalins, tous deux en utilisation répétée, pendant 2 heures à une température maximale de 130°C, pour une surface de contact maximale de 2/3 de la capacité totale de la cuisinière et en contact avec le joint identifié ci-dessous.

Autocuiseur en Aluminium Ø220	29 cm2
Autocuiseur en Aluminium Ø245	54cm2
Autocuiseur en Aluminium Ø270	46 cm2
Autocuiseur en acier inoxydable Ø220	32cm2
Autocuiseur en acier inoxydable Ø245	54cm2
Autocuiseur en acier inoxydable Ø280	58cm2

Avril 2023

CEO Engo. Anibal Campos

### **TEMPS DE CUISSON PAG23**

### Recettes pour 4 personnes. Les temps de cuisson doivent être comptés à partir de la soupape commence à tourner.

Lágumas

Légumes	
Potiron/ broccolis/ poireaux/ chou-fleur/ courgette/ haricots verts Artichauts/ pommes de terre/ betterave/ Carottes/chou/ petits-pois Asperges/ épinards Haricots blancs/ pois chiches	Temps aprox.  8 min  13 min  8 min  20 min  10 min
Navets	10 111111
Soupes	
Soupe de viande Soupe de légumes/ Soupe de poisson	28 min 23 min
Poissons	
Thon Morue Congre Homard Écrevisse Calamares/merlan/ poulpe	23 min 18 min 15 min 7 min 5 min 13 min
Viandes	
Boeuf/ Lapin/ perdrix/ veau Mouton Poulet/ dinde/ canard	23 min 35 min 18 min
LES TEMPS DE CUISSON PEUVENT VARIER SELON LA SOURCE DE CHALEUR UTILISÉE	