

SILAMPOS

Instruções de Uso
Instrucciones de Uso

Easy

ÍNDICE

0. PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO PÁG02
- 2. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO PÁG04
- 3. UTILIZAR A PANELO DE PRESSÃO PÁG05
- 4. CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG10
- 5. CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG14
- 6. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PÁG14
- 7. TEMPOS DE COZEDURA PÁG15

Panela de Pressão **Easy**



Potência máxima recomendada 3000W

Fontes de calor recomendadas



Gás



Eléctrica



Eléctrica Radiante



Vitrocéramica



Indução

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- 1. Leia atentamente as presentes instruções até ao fim, de modo a familiarizar-se com as características e potencialidades da panela de pressão.
- 2. Mantenha uma rigorosa vigilância quando a utilizar na proximidade de crianças.
- 3. Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- 4. Quando a panela estiver sob pressão movimente-a com muito cuidado. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e, se necessário, use luvas, ou outro meio de protecção.
- 5. Não utilize a panela de pressão para outros fins senão aqueles que lhe estão destinados.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES PÁG01

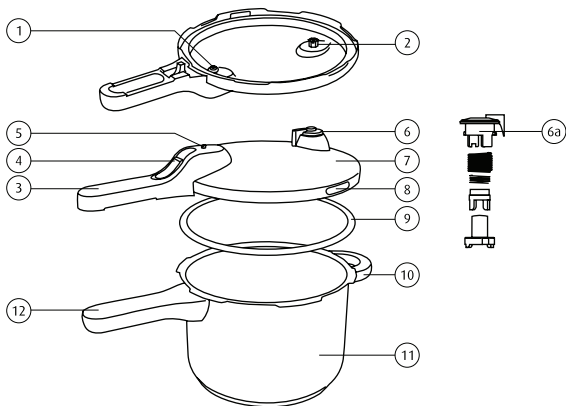
- 6.** A panela de pressão funciona sob pressão. Uma utilização inadequada poderá causar queimaduras e danos graves. Certifique-se que a panela está devidamente fechada e que as válvulas estão desobstruídas antes de a colocar sobre a fonte de calor. Leia o capítulo “Utilizar a panela de pressão”.
- 7.** Nunca force a abertura da panela de pressão ou retire a tampa sem verificar previamente que a panela se encontra despressurizada. Veja as instruções sobre despressurização no ponto 3.3 do presente manual.
- 8.** Não utilize a panela sem líquidos no interior, pois poderá ficar gravemente danificada. Leia o capítulo “Antes da primeira utilização”.
- 9.** Não encha a panela de pressão além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes secos, não encher a panela para além de metade da sua capacidade.
- 10.** Não coloque uma panela de pressão vazia sobre uma fonte de calor ligada.
- 11.** Quando utilizar uma placa eléctrica ou vitrocerâmica utilize um disco de diâmetro igual ou inferior ao fundo (Df) da panela de pressão. Assegure-se que o fundo da panela está limpo e seco.
- 12.** Quando utilizar um fogão a gás, regule a chama de forma a não ultrapassar o diâmetro do fundo do corpo.
- 13.** A pele superficial 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.
- 14.** No caso de confecção de alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa, evitando que os alimentos salpiquem para o exterior.
- 15.** Não utilize a panela sob pressão para fritar alimentos.
- 16.** Não manipule os sistemas de segurança para além do que é aconselhado nas instruções de limpeza e manutenção. Leia o capítulo “Conservação e manutenção”.
- 17.** Não utilize a panela de pressão quando esta, ou qualquer um dos seus componentes, estiver danificado ou não corresponder às funções descritas nas instruções de uso. Utilize apenas peças de substituição da marca Silampos e do respectivo modelo. Entre em contacto com os serviços de Assistência Após Venda da Silampos.

18. CUMPRE E GARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PÁG02 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capacidade (Litros)	Diâm. Interior do corpo (cm)	Diâmetro fundo (cm)	Tipo	Pressão de func. (bar)*		Pressão de segurança (bar)*
				1º. Nível	2º. Nível	
4	22	19,6	Baioneta	0,5	0,9	1,9
6	22	19,6	Baioneta	0,5	0,9	1,9
7,5	22	19,6	Baioneta	0,5	0,9	1,9

* Unidade de pressão: 1 bar = 1kg/1cm² (é exercida uma força de 1kg numa área de 1cm²)



DESCRIÇÃO DO PRODUTO PÁG03

Diâmetro da Panela	Ø22 cm
Capacidade	4L - 6L - 7,5L
1. Válvula de segurança Dispositivo de segurança que abre e fecha automaticamente libertando o eventual excesso de pressão dentro da panela. Está ligada ao indicador de pressão e bloqueia o botão de fecho/abertura para impedir a abertura da panela com pressão no seu interior.	—
2. Porca da válvula de regulação	—
3. Cabo da tampa em baquelite	—
4. Botão de fecho/abertura Após a colocação da tampa, o movimento horizontal deste botão permite a abertura e fecho da panela. Só permite a abertura da panela quando esta já não tiver pressão no seu interior.	—
5. Indicador de pressão Dispositivo que indica a presença de pressão no interior da panela.	—
6. Válvula de regulação Dispositivo que estabiliza a pressão no interior da panela em funcionamento, mediante a selecção do nível de pressão pretendido.	—
6a. Botão selector Permite seleccionar o nível de pressão e despressurizar a panela. Pode ser removido para limpeza da válvula de regulação.	—
7. Tampa completa	—
8. Janela de segurança Dispositivo de segurança que permite a libertação de vapor pela expansão da junta.	—
9. Junta de vedação labial da panela em silicone Permite a vedação da panela.	* 644000019903
10. Asa lateral de baquelite	* 644000019902
11. Corpo da panela de pressão	—
12. Cabo do corpo em baquelite	* 644000019901

- Indisponível no mercado | * Código de venda avulso

Utilize apenas peças de substituição da marca SILAMPOS e do respectivo modelo.
Recorra ao serviço de Assistência Após-Venda.

PÁG04 **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Antes da primeira utilização retire todos os rótulos e etiquetas da peça. Lave-a com água quente e detergente. Após a lavagem seque-a com um pano.

Lubrifique a junta de vedação da panela com um pouco de óleo de cozinha para facilitar a abertura e fecho da panela. Verifique se os dispositivos de saída de vapor estão desobstruídos.

Verifique se o botão seletor se movimenta livremente, rodando-o.

Ensaie a utilização da panela com meio litro de água. Deixe-a funcionar durante 10 minutos, após a válvula de regulação começar a libertar vapor.

Quantidade Mínima:




Não deve utilizar a panela de pressão com uma quantidade de líquido inferior a 250 ml; poderá danificar a panela e/ou a fonte de calor.

Quantidade Máxima:

Não encha a panela para além de 2/3 da sua capacidade.

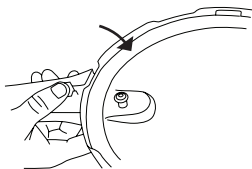
Note que se exceder o limite de capacidade pode ocorrer libertação de vapor e/ou alimentos pela válvula de regulação e/ou pela beira da tampa, assim como se a fonte de calor estiver demasiado elevada.

3.1 ANTES DE UTILIZAR

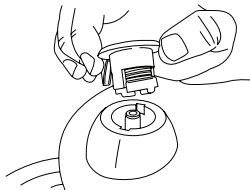
1. Coloque a junta na beira interior da tampa, certificando-se que fica ajustada e correctamente colocada. **(FIG.01)**
2. Verifique se a válvula de regulação está desobstruída: Rode o botão selector até à posição , remova-o e verifique se o canal está limpo. **(FIG.02)**
3. Verifique se a válvula de segurança está desobstruída, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa com a ajuda de um objecto pontiagudo. **(FIG.03)**
4. Para fechar a painela, coloque a tampa de modo a fazer coincidir o indicador de posição de fecho da tampa  com o indicador de posição de fecho do cabo da painela  e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio. **(FIG.04)**
5. Depois de ter assegurado a sobreposição dos cabos da tampa e do corpo da painela **(FIG.05)**, puxe o botão de fecho horizontalmente, até ouvir um clique. **(FIG.06)**

PÁG06 UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO

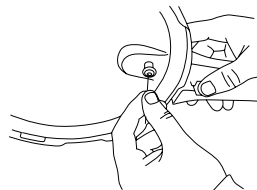
(FIG.01)



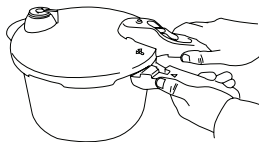
(FIG.02)



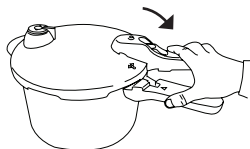
(FIG.03)



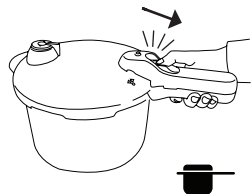
(FIG.04)



(FIG.05)



(FIG.06)



UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG07

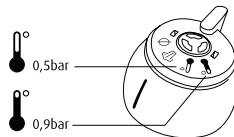
3.2 DURANTE A UTILIZAÇÃO

1. Coloque a panela sobre a fonte de calor ligada.

Note que no aquecimento por indução atingem-se temperaturas extremamente elevadas em poucos segundos o que requer maior precaução e vigilância.

2. Seleccione o nível de pressão que pretende utilizar.

- Posição (0,5bar): para uma cozedura rápida;
- Posição (0,9bar): para uma cozedura super rápida.



3. Comece a contar o tempo de cozedura após verificar que a saída de vapor se faz de forma constante pela válvula de regulação.

4. Se durante a utilização da panela de pressão o indicador de pressão não subir e/ou a válvula de regulação não libertar vapor, verifique se a potência da fonte de calor é suficientemente forte. Se o fenómeno persistir, despressurize a panela e verifique:

- Se a quantidade de líquido no interior da panela é suficiente;
- Se a panela de pressão está bem fechada;
- Se a válvula de regulação está desobstruída;
- Se a junta de vedação ou a beira da panela estão danificadas.

Durante os primeiros minutos de cozedura, é normal que a válvula de regulação não liberte vapor ou o faça de forma intermitente.

5. Não coloque objectos sobre o indicador de pressão e/ou válvula de regulação durante o funcionamento da panela.

PÁG08 UTILIZAR A PANEIA DE PRESSÃO

6. Aproveite o calor armazenado no fundo térmico e poupe energia desligando a fonte de calor antes de terminar o tempo previsto para a confecção dos alimentos.

7. Se houver libertação de vapor pela beira da panela, pela válvula de segurança e/ou pela janela de expansão, retire a panela da fonte de calor, despressurize-a e verifique:

- Se a tampa está corretamente fechada e limpa;
- Se a válvula de regulação está desobstruída;
- Se a junta de vedação está limpa, colocada corretamente e não apresenta sinais de deterioração;
- Se a beira do corpo da panela não apresenta sinais de deterioração que impeçam o ajustamento eficaz da junta de vedação.

3.3 NO FINAL DA UTILIZAÇÃO

1. Decorrido o tempo de cozedura, retire a panela da fonte de calor e despressurize-a, rodando lentamente o botão selector até à posição (**FIG.07**), para libertação do vapor. **Note** que deve ter o máximo de cuidado para evitar queimaduras que podem ser provocadas pelo vapor libertado.

2. Após despressurização, abra a panela, movimentando o botão de fecho horizontalmente para a posição de aberto, até ouvir um click (**FIG.08**); retire a tampa, deslocando o cabo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. (**FIG.09**). **Note** que não deve forçar a abertura da panela antes que o indicador de pressão esteja completamente em baixo, se assim o fizer pode colocar em risco a sua segurança e danificar a panela.

3. Para manusear a panela utilize apenas os acessórios de baquelite, e se necessário use luvas, ou outro meio de protecção. (**FIG.10**).

UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG09

4. Lave a panela em água abundante e detergente para evitar que o aço inoxidável seja atacado pela cozedura de alimentos salgados ou ácidos. Pode lavar a panela de pressão na máquina de lavar a louça, retirando previamente a junta de vedação.

5. Se durante o processo de cozedura deixou queimar os alimentos: Deixe a panela mergulhada em água e um pouco de detergente, durante alguns minutos antes de a lavar.

6. Para uma limpeza mais cuidada:

- Retire a junta de vedação e lave-a;

- Retire o botão selector e faça passar um jacto de água pela válvula de regulação (**FIG.11**).

Recoloque o botão selector e verifique se o sistema ficou bem montado. Este deve deslocar-se sem dificuldade. **Note** que uma montagem incorrecta poderá dificultar ou mesmo impedir o funcionamento da válvula de regulação, obrigando a válvula de segurança a actuar.

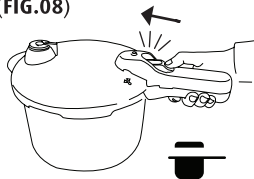
- Verifique se a válvula de segurança está desobstruída, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa com a ajuda de um objecto pontiagudo.

7. Depois de limpa e seca, guarde a panela destapada para evitar deformações na junta vedação. (**FIG.12**)

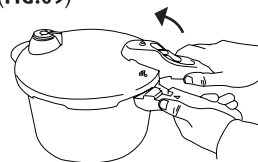
(FIG.07)



(FIG.08)

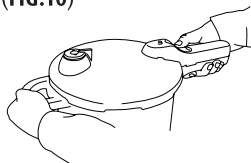


(FIG.09)

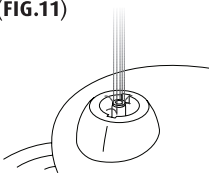


PÁG10 UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

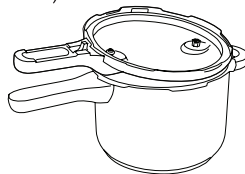
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Conservar a sua panela de pressão em bom estado por mais tempo:

- Não aqueça a panela quando esta estiver vazia. Se esqueceu a panela de pressão na fonte de calor, sem líquidos no interior, faça uma revisão à panela no serviço de assistência após-venda da Silampos.
- A água salgada da cozedura e a água com detergente não devem permanecer na panela de pressão durante longos períodos de tempo.
- Após 10 anos de utilização é aconselhável fazer uma revisão geral da panela no Serviço de Assistência Após Venda da Silampos.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG11

- **Substitua a junta de vedação anualmente ou pelo menos de dois em dois anos.**

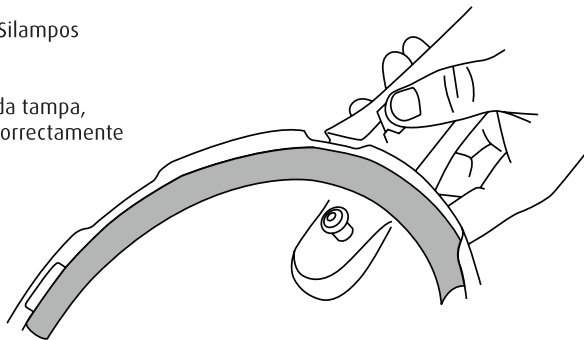
É necessária uma substituição antecipada sempre que se verifiquem:

- Fissuras ou rasgos;
- Deformações;
- Aspecto escuro;
- Falta de flexibilidade;

Qualquer das anomalias enunciadas é susceptível de impedir a correcta vedação ou o fecho da panela de pressão.

Para colocar uma nova junta de vedação:

- Selecciona uma junta de vedação Silampos identificada no quadro (pág.03)
- Coloque a junta no bordo interior da tampa, certificando-se que fica ajustada e correctamente colocada.



PÁG12 CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

OCORRÊNCIA

Remoção de rótulos e etiquetas

RECOMENDAÇÃO

Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a. Caso permaneçam resíduos de cola, embeba um pouco de algodão em álcool e limpe.

Necessidade de usar esfregões abrasivos

Este tipo de esfregões risca a superfície da peça. Esfregue no sentido horizontal e não no sentido vertical.

Uso de detergentes

Não use desinfetantes contendo lixívia ou outros detergentes contendo cloro (Cl).

Comida queimada

Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos. Lave a peça normalmente.

Manchas calcárias (manchas esbranquiçadas)

Junte um pouco de vinagre e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos. Deixe arrefecer e lave normalmente.

OCORRÊNCIA

Manchas de óxido (manchas acastanhadas)

RECOMENDAÇÃO

Não use esfregões de palha d' aço na limpeza de peças de aço inoxidável. Este tipo de esfregões podem deixar manchas de ferrugem, danificando permanentemente a superfície da peça. Opte por esfregões de aço inoxidável.

Manchas de alimentos

Junte um pouco de bicarbonato de sódio e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos. Deixe arrefecer e lave.

Manchas de calor em excesso
(manchas coloridas)

Limpe a peça com uma solução diluída a 10% de Ácido Nítrico, ou opte pela utilização de abrillantadores para cromados.

O produto de limpeza **SILAMPOS** é recomendado e eficaz na remoção de manchas e resíduos, devolvendo o brilho à louça.

PÁG14 CERTIFICADO DE GARANTIA

A panela de pressão Easy da Silampos beneficia de uma garantia de dois anos e de uma garantia específica de 25 anos para o respectivo fundo térmico Impact Disc Plus, contra defeitos de fabrico. O consumidor deve denunciar ao vendedor a eventual falta de conformidade num prazo de dois meses a contar da data em que a tenha detectado, prerrogativa sem a qual não opera o direito de garantia. O período de garantia é contado a partir da data de compra do produto e não abrange os componentes sujeitos a substituição periódica, como tal classificados nas instruções anexas, nem os danos causados por utilização negligente, uso indevido, acidente ou deterioração por uso. O usufruto da garantia será apenas considerado mediante a apresentação do respetivo comprovativo de compra. Em caso de falta de conformidade do produto com o contrato, o consumidor tem direito a que esta seja reposta sem encargos. A garantia caduca quando entidades não autorizadas tenham reparado, modificado ou substituído componentes da panela de pressão. A expressão «sem encargos», atrás utilizada, reporta-se às despesas necessárias para repor o produto em conformidade com o contrato, incluindo, designadamente, as despesas de transporte, de mão-de-obra e material. Estas despesas e riscos relativos ao envio da panela de pressão para o Serviço de Assistência Após Venda da Silampos, e a sua posterior devolução ao cliente, apenas são da responsabilidade da Silampos no cumprimento do dever de garantia. Os encargos com a manutenção e reparação do produto não decorrentes da aplicação da garantia são de conta do consumidor. A garantia é gratuita e decorre automaticamente da compra da panela de pressão Easy. Os direitos e deveres de ambas as partes encontram-se regulados e discriminados no Decreto-Lei nº 67/2003, alterado pelo Decreto-Lei nº 84/2008, para o qual se remete.

CONTACTO PARA ASSISTÊNCIA - Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: 351.256850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt
SOCIEDADE ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4.000.000 Euros | Nº ÚNICO DE MATRÍCULA NA CRC DE OAZ E NIF PT500409927

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão fabricadas pela Silampos cumprem com as disposições da Directiva nº.97/23/CE, e normalização aplicável, nomeadamente EN 12778. Assim como com o Regulamento CE nº.1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar.

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

Avaliação de conformidade Módulo B "Exame CE de Tipo" | Módulo E "Garantia de Qualidade dos Produtos"

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

Abril 2008

Assinatura Eng.º. Anibal Campos



TEMPOS DE COZEDURA PÁG15

Cereais

	Tempo Aprox. Cozedura	Nível Pressão
Cevadinha francesa (3 chávenas)	15/20 min	2º. Nível
Arroz Basmati (1 chávena e meia)	5/7 min	2º. Nível
Arroz integral (1 chávena e meia)	15/20 min	2º. Nível
Arroz agulha/carolino (1 chávena e meia)	5/7 min	2º. Nível
Grãos de Trigo (3 chávenas)	18 min	2º. Nível

Carnes

	Tempo Máx. Cozedura	Nível Pressão
Carne de vaca/vitela	35/40 min	2º. Nível
Cabrito/cordeiro	10/18 min	2º. Nível
Frango inteiro	12/18 min	2º. Nível
Sopa (carne)	10/15 min	2º. Nível

Marisco e Peixe

	Tempo Máx. Cozedura	Nível Pressão
Caranguejo	2/3 min	1º. Nível
Pescada	2/3 min	1º. Nível
Sopa (peixe)	5/6 min	2º. Nível
Peixe	5/6 min	1º. Nível
Lagosta	2/3 min	1º. Nível
Mexilhões	2/3 min	1º. Nível
Camarão	1/2 min	1º. Nível

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



Easy

ÍNDICE

0. PRECAUCIONES IMPORTANTES

- 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PÁG20
- 2. ANTES DEL PRIMER USO PÁG22
- 3. CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG23
- 4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO PÁG28
- 5. CERTIFICADO DE GARANTÍA PÁG32
- 6. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PÁG32
- 7. TIEMPOS DE COCCIÓN PÁG33

Olla a Presión
Easy



Potencia máxima recomendada 3000W

Fuentes de calor recomendadas



PRECAUCIONES IMPORTANTES

- 1. Lea atentamente las presentes instrucciones de principio a fin, para familiarizarse con las características y potencialidades de la olla a presión.
- 2. Mantenga una rigurosa vigilancia cuando la utilice habiendo niños cerca.
- 3. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- 4. Cuando la olla esté bajo presión muévela con mucho cuidado. No toque en las superficies calientes. Utilice las asas, y si necesario, guantes u otro medio de protección.
- 5. No utilice la olla a presión para otros fines fuera de aquellos para los que ha sido diseñada.

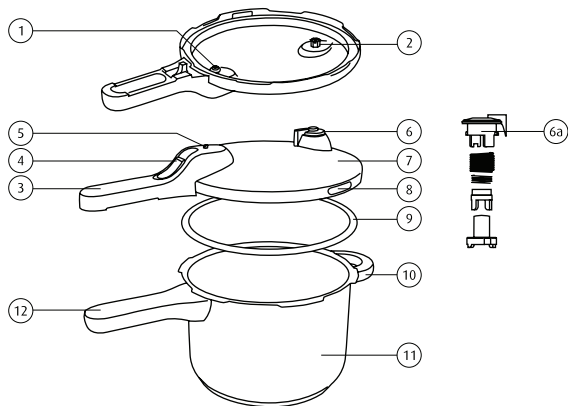
- 6.** La olla a presión funciona con presión. Un uso inadecuado podría causar graves daños y quemaduras. Cerciórese de que la olla se encuentra debidamente cerrada y que las válvulas están desobstruidas antes de ponerla sobre la fuente de calor. Lea el capítulo “Cómo utilizar la olla a presión”.
- 7.** 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 punto 3.3 del presente manual.
- 8.** No utilice la olla sin líquido en su interior, pues podría quedar gravemente dañada. Lea el capítulo “Antes del primer uso”.
- 9.** 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.
- 10.** No coloque una olla a presión vacía sobre una fuente de calor encendida.
- 11.** Cuando utilice una placa eléctrica o vitrocerámica utilice un disco de diámetro igual o inferior al diámetro del fondo (Df) de la olla a presión. Cerciórese de que el fondo de la olla está limpio y seco.
- 12.** Cuando utilice un fogón de gas, regule la llama de manera que no sobresalga del diámetro del fondo de la olla.
- 13.** La piel superficial 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.
- 14.** En caso de confeccionar alimentos pastosos debe agitar ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar que los alimentos salpiquen.
- 15.** No utilice la olla a presión para freír alimentos.
- 16.** No manipule los sistemas de seguridad fuera de lo aconsejado en las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Lea el capítulo “Cuidado y mantenimiento”.
- 17.** 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. 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.

18. SIGA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PÁG20 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad (Litros)	Diám. Interior del cuerpo (cm)	Diámetro fondo (cm)	Tipo	Presión de func. (bares)*		Presión de seguridad (bares)*
				1º. Nivel	2º. Nivel	
4	22	19,6	Bayoneta	0,5	0,9	1,9
6	22	19,6	Bayoneta	0,5	0,9	1,9
7,5	22	19,6	Bayoneta	0,5	0,9	1,9

* Unidad de presión: **1 bar = 1kg/1cm²** (se ejerce una fuerza de 1kg por cada 1cm²)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PÁG21

Diámetro de la Olla	Ø22 cm
Capacidad	4L - 6L - 7,5L
1. Válvula de seguridad Dispositivo de seguridad que se abre y se cierra automáticamente liberando el eventual exceso de presión que pueda existir dentro de la olla. Va unida al indicador de presión y bloquea el botón de cierre/apertura para impedir la apertura de la olla cuando exista presión en su interior.	—
2. Tuerca de la válvula de regulación	—
3. Mango de la tapa en baquelita	—
4. Botón de cierre/apertura Tras colocar la tapa, el movimiento lineal de este botón permite abrir y cerrar la olla. Sólo permite abrir la olla cuando ésta ya no conserva presión en su interior.	—
5. Indicador de presión Dispositivo que indica la presencia de presión en el interior de la olla.	—
6. Válvula de regulación Dispositivo que estabiliza la presión en el interior de la olla en funcionamiento, seleccionando el nivel de presión deseado.	—
6a. Botón selector Permite seleccionar el nivel de presión y despresurizar la olla. Puede quitarse para limpiar la válvula de regulación.	—
7. Tapa completa	—
8. Abertura de seguridad Dispositivo de seguridad que permite la liberación de vapor mediante la expansión de la junta.	—
9. Junta de cierre labial de la olla realizada en silicona Permite cerrar la olla.	* 644000019903
10. Asa lateral de baquelita	* 644000019902
11. Cuerpo de la olla a presión	—
12. Mango del cuerpo en baquelita	* 644000019901

- No disponible en el mercado | * Código para venta por separado

Utilice únicamente piezas de repuesto de la marca SILAMPOS y de su respectivo modelo.
Acuda al servicio de Asistencia Postventa de Silampos.

PÁG22 ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire todas las pegatinas y etiquetas de la olla a presión. Lávela con agua caliente y detergente. Después de lavarla, séquela con un trapo.

Lubrique la junta de cierre con un poco de aceite de cocina para facilitar la apertura y el cierre de la olla. Asegúrese de que los dispositivos de salida del vapor no están obstruidos.

Ensaye los pasos de uso de la olla con medio litro de agua. Déjela funcionar durante 10 minutos, hasta que la válvula de regulación comience a liberar vapor.

Cantidad Mínima:




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

Cantidad Máxima:

No llene la olla por encima de los 2/3 de su capacidad.

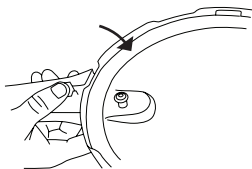
Nótese que si exceder el límite de la capacidad puede ocurrir una liberación del vapor por la válvula de regulación y/o por el borde de la tapa. Eso puede también ocurrir si la fuente de calor está demasiado fuerte.

3.1 ANTES DE UTILIZARLA

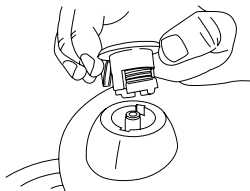
1. Coloque la junta en el borde interior de la tapa, cerciorándose de que queda ajustada y correctamente colocada. **(FIG.01)**
2. Cerciórese de que la válvula de regulación está desobstruida:
Retire el botón selector gire el botón selector hasta la posición , quítelo y cerciórese de que el canal está limpio. **(FIG.02)**
3. Cerciórese de que la válvula de seguridad está desobstruida, presionando ligeramente el émbolo de la válvula desde el interior de la tapa con la ayuda de un objeto puntiagudo. **(FIG.03)**
4. Para cerrar la olla, coloque la tapa de forma que coincida el indicador de posición de cierre de la tapa  con el indicador de posición de cierre del extremo superior de la olla  y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj. **(FIG.04)**
5. Tras cerciorarse de que los mangos de la tapa y del cuerpo se encuentran superpuestos **(FIG.05)**, gire el botón hacia la posición de cierre hasta oír un clic. **(FIG.06)**

PÁG24 **CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN**

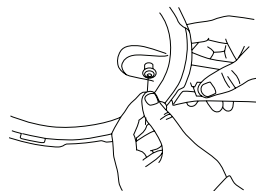
(FIG.01)



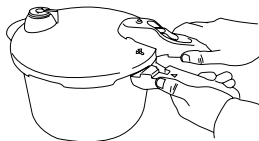
(FIG.02)



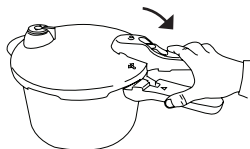
(FIG.03)



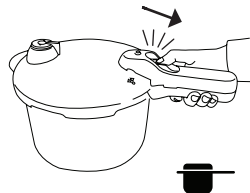
(FIG.04)



(FIG.05)



(FIG.06)



CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG25

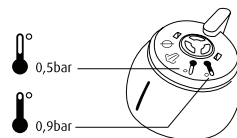
3.2 DURANTE EL USO

1. Coloque la olla sobre la fuente de calor encendida.

Nótese que el calentamiento por inducción alcanza temperaturas extremadamente elevadas en pocos segundos, lo cual requiere mayor precaución y vigilancia.

2. Seleccione el nivel de presión que pretende utilizar:

- Posición (0,5 bares): para una cocción rápida;
- Posición (0,9 bares): para una cocción muy rápida.



3. Empieza a contar el tiempo de cocción una vez el vapor comience a salir de forma constante por la válvula de regulación.

4. Si durante la utilización de la olla a presión el indicador de presión no sube y/o no sale vapor por la válvula de regulación, cerciórese de que la potencia de la fuente de calor es lo suficientemente elevada. Si persiste este fenómeno, despresurice la olla y compruebe que:

- Hay suficiente cantidad de líquido en el interior de la misma;
- La olla a presión está correctamente cerrada;
- La válvula de regulación está desobstruida;
- La junta de cierre o el borde de la tapa están dañados.

Durante los primeros minutos de cocción, es normal que la válvula de regulación no libera vapor o lo hace de una forma intermitente.

5. No coloque objetos sobre el indicador de presión y/o válvula de regulación durante el funcionamiento de la olla.

PÁG26 CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN

6. 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.

7. Si se liberara vapor por el borde de la olla, por la válvula de seguridad y/o por la abertura de expansión, retire la olla de la fuente de calor, despresurícela y compruebe que:

- La válvula de regulación está desobstruida.
- La junta de cierre está limpia, correctamente colocada y no presenta señales de deterioro;
- El borde del cuerpo de la olla no presenta señales de deterioro que impidan el ajuste eficaz de la junta de cierre.

3.3 TRAS SU UTILIZACIÓN

1. Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, quite la olla de la fuente de calor y despresurícela, girando lentamente el botón selector hasta la posición señalada en la (FIG.07), para liberar el vapor.

Nótese que hay que tener el máximo cuidado para evitar quemaduras que pueden ser provocadas por el vapor liberado.

2. Tras la despresurización, abra la olla girando el botón de cierre hacia la posición de apertura, hasta oír un clic (FIG.08); retire la tapa, tirando del mango en sentido contrario a las agujas del reloj. (FIG.09). **Nótese** que no debe forzar la apertura de la olla antes de que el indicador de presión esté completamente a cero, para no poner en riesgo su seguridad y dañar la olla.

3. Para manipular la olla utilice siempre los accesorios de baquelita, y si fuera necesario use guantes de cocina u otro medio de protección. (FIG.10).

CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PÁG27

4. Lave la olla en abundante agua y detergente para evitar que el acero inoxidable sufra la acción de la cocción de alimentos salados o ácidos. Puede lavar la olla a presión en el lavaplatos, retirando previamente la junta de cierre.

5. Si durante el proceso de cocción dejó que se quemaran los alimentos: Deje la olla sumergida en agua y un poco de detergente, durante algunos minutos antes de lavarla.

6. Para una limpieza más cuidadosa:

- Retire la junta de cierre y lávela.

- Retire el botón selector y haga pasar un chorro de agua por la válvula de regulación (FIG.11).

Vuelva a colocar el botón selector y compruebe que el sistema haya quedado bien montado. Éste debe desencajarse sin dificultad. **Nótese** que un montaje incorrecto podría dificultar o incluso impedir el funcionamiento de la válvula de regulación, obligando a la válvula de seguridad a actuar.

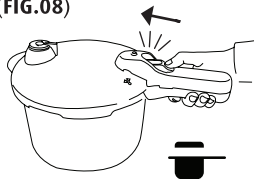
- Compruebe que la válvula de seguridad está desobstruida, presionando ligeramente el émbolo desde el interior de la tapa con la ayuda de un objeto puntiagudo.

7. Una vez limpia y seca, guarde la olla destapada para evitar deformaciones en la junta de cierre. (FIG.12)

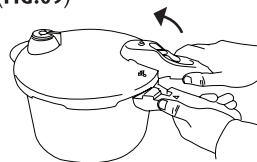
(FIG.07)



(FIG.08)

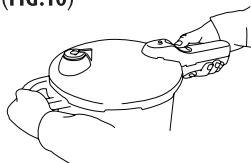


(FIG.09)

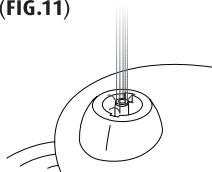


PÁG28 **CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN**

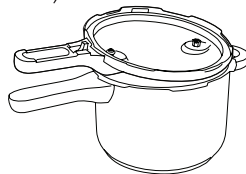
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cómo conservar su olla a presión en buen estado por más tiempo:

- No caliente la olla mientras se encuentre vacía. Si olvidó la olla a presión sobre una fuente de calor, sin líquido en su interior, llévela al servicio de asistencia postventa de Silamos para una revisión.
- El agua salada de la cocción y el agua con detergente no deben permanecer en la olla a presión durante largos períodos de tiempo.
- Tras 10 años de uso es aconsejable llevar la olla al Servicio de Asistencia Postventa de Silamos para una revisión general

- Sustituya la junta de cierre anualmente o por lo menos cada dos años.

Es necesaria la sustitución anticipada siempre que se compruebe que existen:

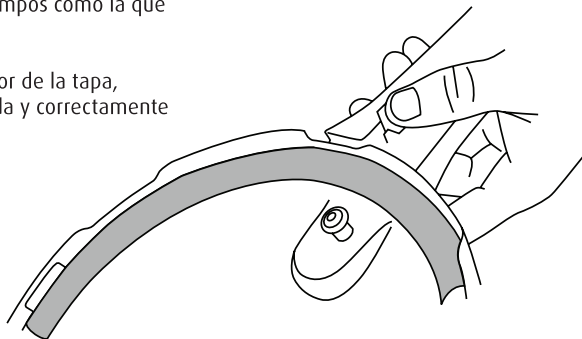
- Fisuras o rasguños;
- Deformaciones;
- Aspecto oscuro;
- Falta de flexibilidad.

Cualquiera de estas anomalías es susceptible de impedir el correcto cierre de la olla.

Para colocar una nueva junta de cierre:

- Seleccione una junta de cierre Silampos como la que figura en el recuadro (pág.21)

- Coloque la junta en el borde interior de la tapa, cerciorándose de que queda ajustada y correctamente colocada.



PROBLEMA	RECOMENDACIÓN
Retirar pegatinas y etiquetas	Moje la pegatina o etiqueta en agua bien caliente y retírela. Si permanecieran residuos de cola, empape un poco de algodón en alcohol y límpiela.
Usar estropajos abrasivos	Este tipo de estropajos raya la superficie de la pieza. Frótela en sentido horizontal, no vertical.
Uso de detergentes	No utilice desinfectantes que contengan lejía u otros detergentes que contengan cloro (Cl).
Comida quemada	Añada un poco de agua y detergente amoniacal y déjela reposar durante algunos minutos. Lave la pieza normalmente.
Manchas calcáreas (manchas blanquecinas)	Añada un poco de vinagre y agua y caliente la pieza durante algunos minutos. Déjela enfriar y lávela normalmente.

PROBLEMA

Manchas de óxido (manchas marrones)

RECOMENDACIÓN

No use estropajos de acero para limpiar piezas de acero inoxidable. Este tipo de estropajos pueden dejar manchas de herrumbre, dañando permanentemente la superficie de la pieza. Elija estropajos de acero inoxidable.

Manchas de alimentos

Añada un poco de bicarbonato de sodio y agua y caliente la pieza durante algunos minutos. Déjela enfriar y lávela.

Manchas de calor excesivo
(manchas de colores)

Limpie la pieza con una solución diluida de 10% de Ácido Nítrico, o utilice abrillantadores para cromados.

El producto de limpieza **SILAMPOS** se recomienda por su eficacia para eliminar manchas y residuos y su capacidad para devolver el brillo a la loza.

PÁG32 CERTIFICADO DE GARANTÍA

La olla a presión Easy de Silampos tiene una garantía de dos años y una garantía específica de 25 años para el respectivo fondo térmico Impact Disc Plus, por defectos de fábrica. El consumidor debe denunciar al vendedor la posible falta de conformidad en un plazo de dos meses a partir de la fecha en que ha sido detectada. Sin esta condición no podrá operar el derecho de garantía. El periodo de garantía empieza a partir de la fecha de compra del producto y no cubre piezas que deban ser objeto de sustitución periódica, clasificadas en las instrucciones anexadas, ni los daños causados por negligencia, uso indebido, accidente o desgaste normal. El derecho de garantía será considerado solamente con la presentación del comprobante de compra. En caso de que se comprueba una falta de conformidad del producto con el contrato, el consumidor tiene el derecho de exigir que esta sea repuesta sin encargos. La garantía caducará en caso de que entidades no autorizadas realicen reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en la olla a presión. La expresión “sin encargos” tras utilizada se refiere a los gastos necesarios para reponer la conformidad del producto con el contrato y incluye a saber los gastos de transporte, mano de obra y materiales. Estos gastos y los riesgos asociados al envío de la olla a presión para el servicio de asistencia pos venta de Silampos, y su posterior devolución al cliente, son solamente de la responsabilidad de Silampos durante la aplicación del deber de la garantía. Los encargos con la manutención y la reparación del producto que no hagan parte de la aplicación de la garantía correrán a cargo del consumidor. La garantía es gratuita y transcurre automáticamente de la compra de la olla a presión Easy. Los derechos y deberes de las dos partes están regulados y estipulados en el decreto-ley nº 67/2003, alterado por el decreto-ley nº 84/2008, a lo cual se refiere.

CONTACTO PARA ASISTENCIA - Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: 351.256850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt
SOCIEDAD ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4.000.000 Euros | Nº. DE IDENTIFICACIÓN P/ OPERACIONES INTRACOMUNITARIAS DE IVA PT1500409927

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaramos a los efectos oportunos que las piezas fabricadas por Silampos cumplen con las disposiciones de la Directiva nº.97/23/CE, así como con la normativa aplicable, en particular, EN 12778. También cumplen con el Reglamento CE nº. 1935/2004 y se garantiza el cumplimiento de todos los requisitos de compatibilidad alimentaria.


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

Evaluación de conformidad Módulo B “Exame CE de Tipo” | Módulo E “Garantia de Qualidade dos Produtos”

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

Abril 2008

Firma Engº. Anibal Campos



Cereales

	Tiempo Aprox. Cocción	Nivel de Presión
Cebada perlada (3 tazas)	15/20 min	Nivel 2
Arroz Basmati (1 taza y media)	5/7 min	Nivel 2
Arroz integral (1 taza y media)	15/20 min	Nivel 2
Arroz largo (1 taza y media)	5/7 min	Nivel 2
Granos de Trigo (3 tazas)	18 min	Nivel 2

Carnes

	Tiempo Máx. Cocción	Nivel de Presión
Carne de vaca/ternera	35/40 min	Nivel 2
Cabrito/cordero	10/18 min	Nivel 2
Pollo entero	12/18 min	Nivel 2
Sopa (carne)	10/15 min	Nivel 2

Marisco y Pescado

	Tiempo Máx. Cocción	Nivel de Presión
Cangrejo	2/3 min	Nivel 1
Filete de merluza	2/3 min	Nivel 1
Sopa (pescado)	5/6 min	Nivel 2
Pescado	5/6 min	Nivel 1
Langosta	2/3 min	Nivel 1
Mejillones	2/3 min	Nivel 1
Camarón	1/2 min	Nivel 1

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

