

Panela de Pressão

Requisitos de Segurança conforme EN 12778. | Marcação - Instruções conforme EN 12778
Esta panela foi fabricada somente para uso doméstico.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados devido ao uso impróprio do produto.

1. PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ATENÇÃO: Leia cuidadosamente as instruções antes de utilizar a panela de pressão.

Mantenha-se atento quando utilizar a panela de pressão perto de crianças.

Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos; não utilize a panela no forno (gás, eléctrico, microondas).



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

Não utilize a panela para usos diferentes dos previstos pelo produtor, o mesmo não se responsabiliza por danos causados devido ao uso impróprio do produto.

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

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

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

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

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

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

Utilize as fontes de calor recomendadas:



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.

Na confecção de alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela antes de abrir a tampa, evitando que os alimentos salpiquem para o exterior.

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

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

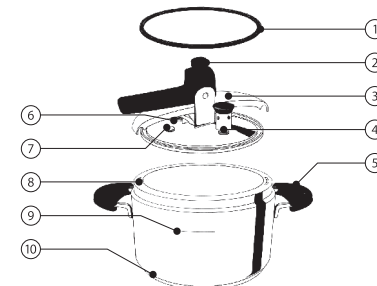
Utilize sempre e somente peças de reposição SILAMPOS de acordo com o respectivo modelo. O desrespeito a tal recomendação faz cessar qualquer forma de garantia e de responsabilidade por parte do fabricante.

Conserve o manual de instruções.

2. CARACTERÍSTICAS DO MODELO

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

3. ESQUEMA DESCRITIVO



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

4. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Válvula de regulação 0,70 bar 70 kPa

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

A parte móvel da válvula ergue-se libertando o vapor interior.

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

Bloqueio da alavanca

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

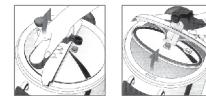
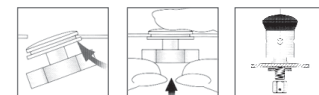
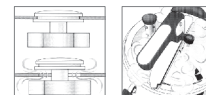
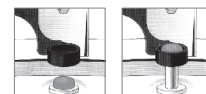
Válvula de segurança

A válvula de segurança interrompe o aumento de pressão no interior da panela, caso a válvula de regulação não actue devido à obstrução.

Aconselhamos a substituição da vedação da tampa, válvula de regulação e válvula de segurança a cada 18-20 meses, mesmo que não tenha sido utilizada.

5. ABERTURA

Erga a alavanca que se encontra na tampa.
Gire a tampa um quarto de volta, incline-a e tire-a.

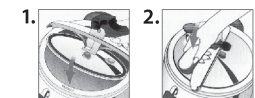


6. FECHO

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

1. Posicionada de modo a que as extremidades do travessão estejam alojadas correctamente nas marcas de alojamento.

2. Alinhada com as asas.



Gire completamente a alavanca para que fique numa posição horizontal em relação à tampa.

Certifique-se ainda, que a tampa se ajusta perfeitamente à borda da panela de pressão.

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

7. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar, lave cuidadosamente a panela com água e detergente da louça.

ATENÇÃO: Não utilize substâncias ácidas, lave com água e detergente da louça.

A panela de pressão pode ser lavada na máquina de lavar louça.

8. ANTES DA COZEDURA

Antes de colocar a panela de pressão na fonte de calor verifique se:

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

A tampa está fechada correctamente.

O travessão está inclinado com as duas asas e as aletas estão localizadas nas marcas de alojamento.

A válvula de regulação está posicionada correctamente.

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

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

Não ultrapasse a marca de nível.

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

9. A COZEDURA

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

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

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

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

10. APÓS A COZEDURA

Tire a panela da fonte de calor.

Faça escorrer um leve jacto de água sobre a tampa.

Verifique se o dispositivo de bloqueio da alavanca está baixado. Levante a válvula até à posição de respiro para sair o vapor.

Abra a panela.



11. EVENTUAIS ANOMALIAS

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

1)

SE O VAPOR SAI PELA BORRACHA DA TAMPA

Interrompa imediatamente a cozedura.

Tire a panela de pressão da fonte de calor.

Esfrie a panela com um jacto de água.

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

2)

SE A VÁLVULA DE SEGURANÇA INTERVÉM

Interrompa imediatamente a cozedura.

Tire a panela de pressão da fonte de calor.

Esfrie a panela sob um jacto de água.

Proceda à abertura da panela.

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

Tire a parte móvel da válvula de regulação e verifique se esta não está obstruída ou suja. Certifique-se que a parte fixa da válvula está livre da parte móvel.

EM CASO DE DÚVIDAS CONSULTAR O REVENDEDOR OU O FABRICANTE

Silampos, S. A. - P. O. BOX 2004 - 3701-906 Cesar PORTUGAL

Tel.: (351) 256850400 / Fax: (351) 256850401

E-mails: geral@silampos.pt / servicoaoconsumidor@silampos.pt

http://www.silampos.pt

12. MANUTENÇÃO

1)

PARA A VEDAÇÃO DA TAMPA:

Deve extrair a vedação da tampa após uso.

Lave a vedação e lubrifique-a com azeite alimentar para facilitar a sua colocação e prolongar a sua durabilidade.

Volte a colocar a vedação na parte interna da tampa.



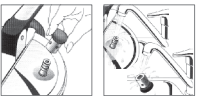
2)

PARA A VÁLVULA DE REGULAÇÃO:

Retire a válvula e limpe-a após a utilização.

Lave a parte fixa e a parte móvel e verifique se o orifício está completamente livre.

Após a lavagem recoloque a válvula e certifique-se se está encaixada correctamente.



A PANELA DE PRESSÃO SILAMPOS GARANTE UMA UTILIZAÇÃO ISENTA DE PERIGO, QUANDO TODAS ESTAS INSTRUÇÕES SÃO RESPEITADAS.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Fabricante:

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

Descrição do Produto: Panela de Pressão

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

Avaliação de Conformidade:

MÓDULO B " Exame CE de Tipo "

Organismo Notificado:

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

Declaramos que a panela de pressão foi fabricada em conformidade com a Directiva nº. 97/23/CE e normalização do produto aplicável EN 12778

Abril 2006

DATA

Assinatura

Eng. Aníbal Campos

13. TEMPOS DE COZEDURA

CARNE

Cordeiro assado	1/2Kg	20 min
Carneiro cozido	1/2Kg	20 min
Coelho assado	1/2Kg	15 min
Coelho estufado	1/2Kg	20 min
Goulash de carne estufada	1/2Kg	30 min
Goulash de vitela estufada	1/2Kg	25 min
Língua de porco defumada	800g	30 min
Língua de porco estufada	800g	30 min
Língua de vitela cozida	800g	40 min
Porco assado	1/2Kg	25 min
Porco estufado	1/2Kg	20 min
Perna de porco estufada	1/2Kg	25 min
Vaca cozida	1/2Kg	40 min
Vaca assada	1/2Kg	35 min
Vaca estufada	1/2Kg	35 min
Frango cozido	1/2Kg	20 min
Frango assado	1/2Kg	20 min
Frango ensopado	1/2Kg	20 min
Tripa estufada	1/2Kg	30 min
Vitela cozida	1/2Kg	30 min
Vitela assada	1/2Kg	25 min
Vitela estufada	1/2Kg	30 min
Ganso estufado	800g	25 min

PEIXE

Lagosta	1Kg	9 min
Mexilhão	1Kg	9 min
Camarões cozidos	1/2Kg	5 min
Cozido de bacalhau	1Kg	13 min
Truta cozida	1Kg	8 min
Sopa de peixe	1/2Kg	5 min

LEGUMES

Espargos	1Kg	3 min
Beterraba	1Kg	15 min
Bróculos	1Kg	8 min
Alcachofras	1Kg	10/15 min
Cenouras	1Kg	5 min
Grão de bico	1Kg	25 min
Repolho	1Kg	12 min
Cebola	1Kg	5/10 min
Feijão	1Kg	30 min
Favas	1Kg	3/6 min
Cogumelos	1Kg	5 min
Lentilhas secas	300g	20 min
Beringelas	1Kg	6 min
Batatas (inteiras)	1Kg	12 min
Ervilhas frescas	1Kg	3 min
Tomates	1Kg	3 min
Alho-francês	1Kg	5 min
Nabo	1Kg	15/20 min
Espinafres	1Kg	4 min
Couve	1Kg	5 min
Abóbora (pedaços)	1Kg	4 min

FRUTA

Damasco	1/2Kg	2/5 min
Castanhas secas	1/2Kg	40 min
Castanhas frescas	1/2Kg	4 min
Figos secos	1/2Kg	4 min
Maçã	1/2Kg	4 min
Pêra	1/2Kg	2 min
Pêssego	1/2Kg	2 min
Ameixa	1/2Kg	3/8 min



SILAMPOS - Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
P.O.Box 2004 | 3701-906 Cesar - PORTUGAL

Tel.: +351 256 850400 | Fax: +351 256 850401 | E-mail: geral@silampos.pt

www.silampos.pt

SILAMPOS

Instruções de Uso

PANELAS DE PRESSÃO

Lagos