

## 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.

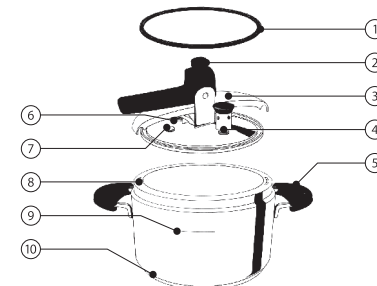
Utilize sempre e somente peças de reposição SILAMPOS de acordo com o respectivo modelo. O desrespeito a tal recomendação faz cessar qualquer forma de garantia e de responsabilidade por parte do fabricante.

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.



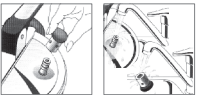
2)

### 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