SILAMPOS

Instruções de Uso

PANELA DE PRESSÃO TRADICIONAL

INDÍCE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PÁG01
DESCRIÇÃO DO PRODUTO PÁG03
COMPONENTES DISPONÍVEIS PARA SUBSTITUIÇÃO PÁG06
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO PÁG08
UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG09
CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG16
CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG19
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PÁG22
TEMPOS DE COZEDURA PÁG24

Leia atentamente as presentes instruções até ao fim, de modo a familiarizar-se com as características e potencialidades da panela de pressão.

As panelas de pressão Silampos são totalmente seguras quando todas as instruções constantes neste livro são seguidas.

Cumpra as indicações constantes neste livro para usufruir da máxima segurança na utilização da sua panela

Fabricado em PORTUGAL

PÁG01 **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

1. A panela de pressão funciona sob pressão. Uma utilização inadequada poderá causar queimaduras e danos graves. Certifique-se que a panela está devidamente fechada antes de a colocar sobre a fonte de calor. Leia o capítulo “Utilizar a panela de pressão”.

2. Não deixe as crianças perto da Panela de Pressão quando em utilização.

3. Não utilize a panela de pressão para outros fins senão aqueles que lhe estão destinados.

4. Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.

5. Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.

6. Não utilize a panela de pressão em fontes de calor de potência superior 3000 W.

7. Não utilize a panela sob pressão para fritar alimentos.

8. Quando a panela estiver sob pressão movimente-a com muito cuidado.

9. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e, se necessário, use luvas, ou outro meio de proteção.

10. Mantenha as mãos afastadas das zonas de libertação de vapor.

11. 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 capítulo “Utilizar a panela de pressão”.

12. Não utilize a panela sem líquidos no interior, pois esta poderá ficar gravemente danificada. Leia o capítulo “Antes da primeira Utilização”.

13. Antes de cada utilização, verifique que as válvulas não estão obstruídas. Leia o capítulo “Utilizar a panela de pressão”.

14. Não encha a panela de pressão além de 2/3 da capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatem durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encha a panela para além de metade da sua capacidade.

15. A pele 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.

16. No caso da confeção de alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa, evitando que os alimentos salpiquem para o exterior.

17. Não manipule os sistemas de segurança para além do que é aconselhado nas instruções de limpeza e manutenção. Leia o capítulo “Conservação e manutenção”.

18. 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.

19. Utilize apenas peças de substituição da marca **SILAMPOS** e do respectivo modelo. Entre em contacto com o serviço de Assistência Após Venda da Silampos.

LEIA, CUMPRA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

PÁG03 **DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A panela de pressão tradicional caracteriza-se pelo seu sistema de fecho/aperto progressivo, que com o auxílio da junta de vedação labial com furos – patente Silampos, garante a estanquidade da panela com o mínimo esforço, proporcionando o aumento da pressão e da temperatura, em condições de segurança exclusivas para panelas deste tipo.

Poderá confirmar as características da sua Panela de Pressão na respetiva marcação no produto:

1 - Panela de Pressão de Alumínio

2- Panela de Pressão de Aço Inoxidável

PF: Pressão de Funcionamento / Regulação = **50 kPa / 0,5 bar**

PS: Pressão Máxima Admissível = **80 kPa / 0,8 bar**

YY MM SSSS: Nº de lote/série

CE: Marca CE – Conformidade Europeia

Temperatura de Ebulição = 111 a 113°C

Capacidade Total (Litros)	Capacidade útil (Litros)	Número de pessoas
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

PANELA DE PRESSÃO TRADICIONAL EM ALUMÍNIO E EM ALUMÍNIO COM FUNDO PARA INDUÇÃO

A panela de pressão Silampos **em alumínio** é fabricada com alumínio de elevada pureza (99 a 99,5%), cumprindo com todas as normas que garantem a compatibilidade alimentar.

Não lavar na máquina de lavar louça a panela de pressão em alumínio nem o cesto de cozer a vapor.

A panela de pressão **em alumínio com fundo para indução**, mantém todas as características, acrescentando a compatibilidade com as placas de indução.

Material	Capacidade (Litros)	Diâmetro Interior Corpo D (cm)	Diâmetro Fundo - Df (cm) ALUMINIO	Diâmetro Fundo - Df (cm) P/INDUÇÃO	Área de contacto com alimentos da junta de vedação
Alumínio	4,5	22	18	17	29 cm²
	6				
	8				
	8	24,5	20,5	18,5	54 cm²
	10				
	12				
	12	27	21	Inexistente	46 cm²
	15				
	18				

PÁG05 **PANELA DE PRESSÃO TRADICIONAL EM AÇO INOXIDÁVEL**

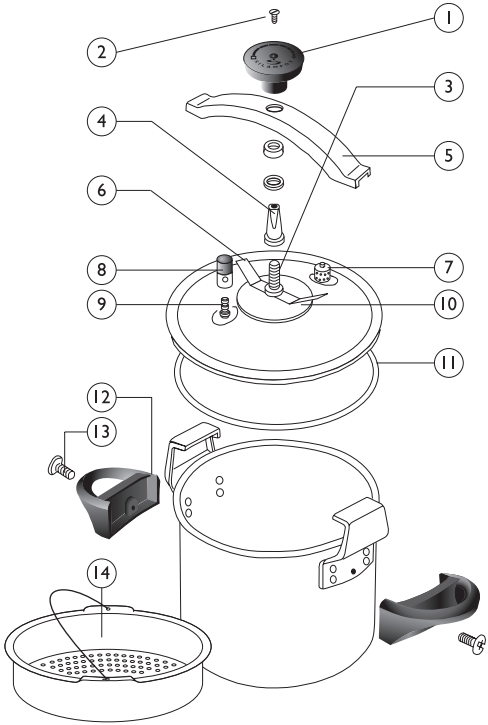
Esta panela, para além das enormes vantagens já descritas, possui fundo térmico – **Impact Disc Plus**, que permite uma transferência rápida e uniforme do calor, melhorando a eficiência térmica da panela e compatibilidade com a indução.

Material	Capacidade (Litros)	Diâmetro Interior Corpo D (cm)	Diâmetro Fundo Df (cm)	Área de contacto com alimentos da junta de vedação
Aço Inoxidável	4,5	22	17,3	32 cm²
	6			
	8	24,5	19,4	54 cm²
	10			
	12			
	10	28	23,2	58 cm²
	12			
	16			

COMPONENTES DISPONÍVEIS PARA SUBSTITUIÇÃO PÁG06

Diâmetro da Panela (D) **Capacidade (L)**	**22cm** **4,5L | 6L | 8L**	**24,5cm** **8L | 10L | 12L**	**27cm** **12L | 15L | 18L**	**28cm** **10L | 12L | 16L**
1. Botão de aperto em baquelite	621000019960	621000019960	621000019960	621000019960
2. Parafuso do botão de aperto M5X13 **3.** Parafuso central **4.** Rosca de fixação TR 10X1,75	621000019962	621000019962	621000019962	621000019962
5. Travessão em aço inoxidável	***	***	***	***
6. Limitador de travessão	***	***	***	***
7. Válvula de segurança Dispositivo de segurança que abre e fecha automáticamente libertando o eventual excesso de pressão dentro da panela, através de um escape rápido de vapor.	621000019963	621000019963	621000019963	621000019963
8. Válvula de regulação Dispositivo que estabiliza a pressão no interior da panela em funcionamento. **9.** Suporte da válvula de regulação	621000019961	621000019961	621000019961	621000019961
10. Rodela	***	***	***	***
11. Junta de vedação em borracha: Permite a vedação da panela — P. P. Alum	621000019965	621000019964	623000019903	Inexistente
11. Junta de vedação em borracha: Permite a vedação da panela — P. P. Aço	621000019966		Inexistente	64D000019901
12. Asa lateral em baquelite **13.** Parafuso de fixação da asa — P. P. Alum	621000019969	621000019969	621000019969	Inexistente
12. Asa lateral em baquelite **13.** Parafuso de fixação da asa — P. P. Aço			Inexistente	621000019969
14. Cesto interior em alumínio (opcional)	621000019913	622000019913	Inexistente	Inexistente

LEGENDA DOS COMPONENTES DISPONÍVEIS PARA SUBSTITUIÇÃO



***
Disponível no serviço de Assistência Após Venda Silampos

Utilize apenas peças de substituição da marca SILAMPOS e do respectivo modelo.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO PÁG08

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

2. Monte as 2 asas laterais e respetivos parafusos que encontrará dentro da panela:

1º Encoste a asa de baquelite à asa metálica do corpo da panela e verifique se os orifícios coincidem.

2º Aponte o parafuso no orifício da asa de baquelite e aperte-o com uma chave de fendas ou estrela.

3º Verifique se a asa está bem fixa.

4º Repita o procedimento na montagem da outra asa lateral.

⚠ NOTE QUE se a asa não ficar bem fixa poderá soltar-se e colocar em risco a sua segurança durante o manuseamento da panela. Confirme se os parafusos ficaram devidamente apertados.

3. Lubrifique a junta de vedação com um pouco de óleo de cozinha para facilitar a abertura e fecho da panela, não esquecendo o interior do lábio, no caso das juntas labiais.

4. Verifique se os dispositivos de saída de vapor estão desobstruídos, nomeadamente o suporte da válvula de regulação e a válvula de segurança.

5. Se adquiriu uma panela de pressão em ALUMÍNIO, para evitar o escurecimento do interior: Encha a panela com água e adicione bicarbonato de sódio. Deixe ferver durante alguns minutos. Se adquiriu o cesto de cozer a vapor em alumínio, repita o procedimento do parágrafo anterior.

6. 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.

PÁG09 **UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO**

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

QUANTIDADE MÁXIMA
Não encha a panela para além de 2/3 da sua capacidade. (ver capacidade útil na tabela da página 3). Nunca deve encher uma panela para além de 1/2 da sua capacidade, ao cozinhar alimentos que aumentam de volume ou formam muita espuma durante a cozedura (carne, feijão, grão de bico, ervilhas secas, espinafres, massa, arroz, etc).

⚠ ***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.

ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

1. Nas panelas com junta de vedação labial, verifique se a junta se encontra corretamente colocada na beira da tampa e se o lábio não está colado **(Fig.01)**. Caso esteja colado, descole-o com um pouco de óleo alimentar.

2. Verifique se os orifícios da válvula de regulação estão desobstruídos, vendo os furos existentes. **(Fig.02)**

3. Verifique se a válvula de segurança está desobstruída e se está a funcionar corretamente, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa. Este deve deslocar-se sem dificuldade. **(Fig.03)**

4. Caso pretenda utilizar o cesto para cozer a vapor, deve colocá-lo no interior da panela, posicionando a beira de maior diâmetro nos rebites. Se desejar utilizar o cesto como recipiente para os alimentos coloque-o no fundo da panela, fazendo passar a beira de menor diâmetro pelos rebites.

UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO PÁG10

⚠ **NOTE QUE** não deve usar o cesto sem líquidos no interior.

⚠ **NOTE QUE** os alimentos devem ser distribuídos uniformemente na sua base, para que o cesto não se desiquilibre e vire.

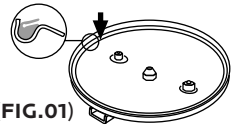
5. Coloque a tampa horizontalmente e verifique se ficou centrada em relação ao corpo. **(Fig.05)**

6. Para fechar a panela de pressão, coloque a tampa (Fig.05), rode o botão de aperto no sentido indicado pela seta (Fig.06) até que o travessão encoste às asas. A partir desta posição rode o botão de aperto, no mínimo, mais duas voltas no mesmo sentido (sendo que uma volta completa representa uma rotação de 360°). No caso das panelas com 280mm de diâmetro, o aperto deve ser, no mínimo de duas voltas e meia.

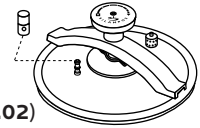
⚠ ***NOTE QUE*** se a panela não ficar bem apertada poderá verificar-se a saída de vapor ou gotejar, pela beira da tampa.

7. Coloque o corpo da válvula de regulação na tampa, pressionando-o contra o suporte. Assegure-se que fica corretamente posicionada. **(Fig.04)**

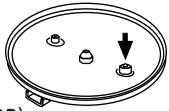
SÓ APÓS A CONCLUSÃO DESTAS OPERAÇÕES A PANELA ESTARÁ EM CONDIÇÕES DE SER COLOCADA NA FONTE DE CALOR.



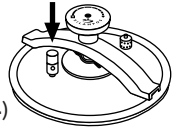
(**FIG.01**)



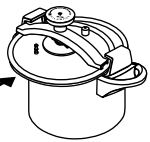
(**FIG.02**)



(**FIG.03**)



(**FIG.04**)



(**FIG.05**)

(**FIG.06**)

PÁG11 **UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO**

DURANTE A UTILIZAÇÃO

1. Coloque a panela com os alimentos sobre a fonte de calor ligada.

⚠ ***NOTE QUE*** não deve transportar a panela pelo botão de aperto. Utilize as asas laterais para esse efeito, e se necessário, use luvas ou outro meio de proteção. **(Fig.12)**

⚠ ***NOTE QUE*** a chama ou o disco das fontes de calor não devem ultrapassar o diâmetro do fundo da panela, para assegurar maior eficiência energética e não danificar a panela.

⚠ ***NOTE QUE*** quando utilizar uma placa vitrocerâmica e/ou indução, deve assegurar-se que esta e o fundo da panela estão limpos e secos, para garantia da sua segurança. Não arraste as peças de forma a não riscar a fonte de calor (placa vitrocerâmica ou indução).

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

2. Comece a contar o tempo de cozedura após verificar que o vapor começa a sair, de forma constante, fazendo girar a válvula de regulação. A partir deste momento está alcançada a pressão de funcionamento da panela. **(Fig.07)** Para uma maior poupança de energia pode diminuir a intensidade da fonte de calor.

3. A. Se durante a utilização da panela de pressão, a válvula de regulação não deixar 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;

⚠ ***NOTE QUE*** durante os primeiros minutos de cozedura, é normal que a válvula de regulação não liberte vapor ou o faça de forma intermitente.

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

- Se a panela está bem fechada. Abra e volte a fechar (ver “Antes de cada utilização”)
- Se a válvula de regulação está desobstruída;
- Se a junta de vedação está limpa, colocada corretamente e não apresenta sinais de deterioração (ver capitulo “Conservação e Manutenção”);
- Se a beira do corpo da panela não apresenta sinais de deterioração que impeçam o ajustamento eficaz da junta de vedação.

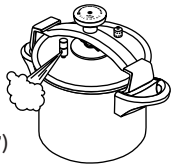
4. Não coloque objetos sobre a válvula de regulação durante o funcionamento da panela.

UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO

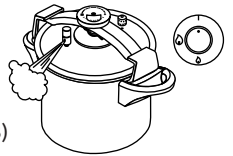
5. Durante o funcionamento da panela de pressão, pode ocorrer uma ligeira libertação de vapor pela válvula de segurança, dadas as suas características.

6. No caso da panela de pressão em aço inoxidável, aproveite o calor armazenado no fundo térmico e poupe energia desligando a fonte de calor antes de terminar o tempo previsto. **(Fig.08)**

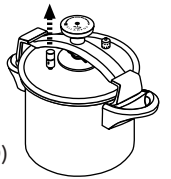
7. Se vir gotejar pela beira da tampa, faça a despressurização da panela.
Abra-a e volte a fechá-la, cumprindo a instrução dada no ponto nº6 do capítulo “Antes de cada utilização”.



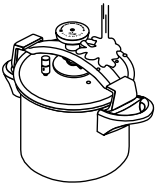
(**FIG.07**)



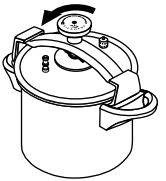
(**FIG.08**)



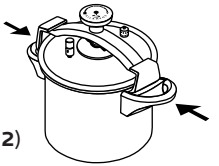
(**FIG.09**)



(**FIG.10**)



(**FIG.11**)



(**FIG.12**)

NO FINAL DA UTILIZAÇÃO

1. Decorrido o tempo de cozedura, retire a panela da fonte de calor e **proceda à sua despressurização, retirando o corpo da válvula de regulação da tampa. (Fig.09)**. Pode também optar por colocar a panela de pressão sob um jato de água fria para promover o seu arrefecimento e só depois retirar o corpo da válvula de regulação**(Fig.10)**.

⚠ ***NOTE QUE*** deve ter o máximo de cuidado para evitar queimaduras provocadas pelo manuseamento e vapor libertado, utilize apenas as asas laterais **(Fig.12)** e, se necessário, use luvas ou outro meio de proteção.

2. Quando já não se verificar saída de vapor pelo suporte da válvula de regulação, pode abrir a panela. Rode o botão de aperto no sentido contrário ao da seta e retire a tampa. **(Fig.11)**

- Se não conseguir retirar a tampa, por ação do vácuo, depois da panela arrefecer, volte a aquecê--la lentamente até conseguir retirar a tampa facilmente.

3. Lave a panela logo depois da sua utilização, em água abundante e detergente para evitar que seja atacada pela cozedura de alimentos salgados ou ácidos. **(Fig.13)**

-Não guarde os alimentos cozinhados na panela de pressão, para evitar danificá-la.

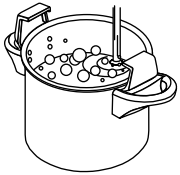
4. Se durante o processo de cozedura deixou queimar os alimentos, deixe a panela mergulhada em água e um pouco de detergente, durante alguns minutos antes de a lavar.

PÁG15 **UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO**

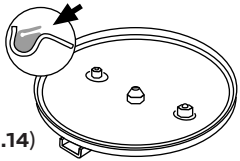
5. Limpe o suporte da válvula de regulação com um jato de água ou com a ajuda de um arame. Certifique-se que ficou completamente desobstruído. **(Fig.15)**

6. Limpe a base da válvula de segurança e verifique o seu bom funcionamento. **(Fig.16)**

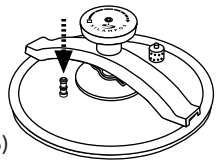
7. No final, seque a panela, e o interior do lábio da junta com um pano, se for o caso. **(Fig.14)** Guarde a panela destapada para evitar deformações na junta de vedação. **(Fig.17)**



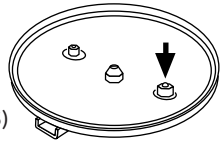
(**FIG.13**)



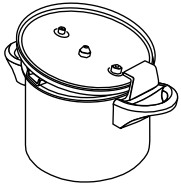
(**FIG.14**)



(**FIG.15**)



(**FIG.16**)



(**FIG.17**)

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO PÁG16

1. Não aqueça a panela quando esta estiver vazia.

2. A água salgada da cozedura e a água com detergente não devem permanecer na panela de pressão durante longos períodos de tempo.

3. Se verificar que o aperto da tampa se encontra difícil, lubrifique o parafuso central da panela de pressão com óleo alimentar.

4. Faça uma revisão no Serviço de Assistência Após Venda da Silampos:

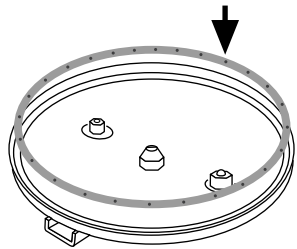
- Após 10 anos de utilização
- Se esqueceu a panela de pressão na fonte de calor, sem líquidos no interior

5. 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
- Falta de flexibilidade.

Qualquer das anomalias enunciadas é suscetível de impedir a correta vedação ou fecho da panela de pressão.

COMO SUBSTITUIR A JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL



Selecione a junta de vedação da marca Silampos (ver pág. 6). Coloque a junta na beira interior da tampa, de forma a ficarem justapostas e a parte labial com furos visível – virada para cima. Posicione a junta distribuída uniformemente pela tampa e de seguida pressione o lábio contra a beira da panela para encaixar bem a junta. Feche a panela exercendo mais força do que habitualmente e volte a abri-la. Repita este procedimento até que a junta esteja bem ajustada e corretamente colocada.

PÁG17 **CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO**

COMO SUBSTITUIR A VÁLVULA DE REGULAÇÃO E/OU A VÁLVULA DE SEGURANÇA

- Vire a tampa para o seu interior e desaperte a porca hexagonal no sentido anti-horário utilizando uma chave **(Fig. 18)**. Retire a porca.

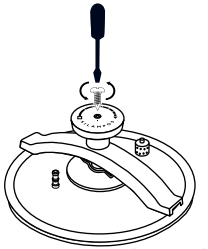
NOTA: Para a válvula de regulação utilize uma chave com o nº 10 e para a válvula de segurança uma chave com o nº 14

- Vire a tampa para o seu exterior e retire a válvula puxando-a para fora da tampa;
- Encaixe o novo acessório pelo exterior da tampa.
- Vire a tampa para o interior, segurando o acessório, e aperte a porca.

(**FIG.18**)

COMO SUBSTITUIR O BOTÃO DE APERTO

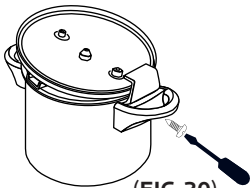
- Pouse a tampa e desaperte ligeiramente o botão de aperto.
- Segure o botão com uma mão, e com uma chave de fendas ou estrela, desaperte o parafuso rodando a chave no sentido anti-horário. **(Fig.19)**
- Retire o botão de aperto.
- Coloque o novo botão e respetivo parafuso.
- Pressione o botão e aperte rodando a chave no sentido horário



(**FIG.19**)

COMO SUBSTITUIR AS ASAS LATERAIS DE BAQUELITE

- Pouse a panela.
- Utilize uma chave de fendas ou estrela e desaperte o parafuso das asas laterais, rodando no sentido anti-horário. **(Fig.20)**
- Para montar nova asa, ver capítulo “Antes da Primeira utilização”.



(**FIG.20**)

Remoção de rótulos e etiquetas
RECOMENDAÇÃO
Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a.

Necessidade de usar esfregões abrasivos
RECOMENDAÇÃO
Este tipo de esfregões risca a superfície da peça, mas é necessária a sua utilização para uma limpeza mais eficaz. Esfregue no sentido horizontal e não no sentido vertical.

Uso de detergentes
RECOMENDAÇÃO
Não use desinfetantes contendo lixívia ou outros detergentes contendo cloro (Cl).
O uso de detergentes agressivos pode originar o aparecimento de manchas.

Comida queimada
RECOMENDAÇÃO
Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos.
Lave a peça normalmente.
Se necessário esfregue com um esfregão em aço inox.

Manchas calcárias (manchas esbranquiçadas)
RECOMENDAÇÃO
Junte um pouco de vinagre e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos.
Deixe arrefecer e lave normalmente.

Manchas de óxido (manchas acastanhadas)
RECOMENDAÇÃO
Não use esfregões de palha d'aço na limpeza de peças de aço inox.
Este tipo de esfregões podem deixar manchas de ferrugem, danificando permanentemente a superfície da peça. Opte por esfregões em aço inoxidável.

PÁG19 **CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO**

Manchas de alimentos
RECOMENDAÇÃO
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)
RECOMENDAÇÃO
Lave a peça com detergente amoniacal.
Também pode optar pela utilização de abrilhantadores para cromados.

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

Inovação Sustentável na Cozinha Desde 1951
eco COOK

FIM DO CICLO DE VIDA:
Quando a sua panela de pressão esgotar vida útil, não a coloque no lixo. Entregue-a num Ecocentro ou na nossa fábrica:
Silampos, S.A. Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar - Portugal

ECO CENTRO

Desta forma estará a contribuir para a preservação ambiental, através da reciclagem apropriada dos materiais utilizados no fabrico da nossa louça.

CERTIFICADO DE GARANTIA PÁG20

As panelas de pressão SILAMPOS Tradicional em **aço inoxidável** beneficiam de garantia contra faltas de conformidade pelo prazo de **10 anos** a contar da entrega dos produtos, mediante a apresentação do comprovativo da compra. As panelas de pressão SILAMPOS **tradicional** em alumínio beneficiam de garantia contra faltas de conformidade pelo prazo de **3 anos** a contar da entrega dos produtos, mediante a apresentação do comprovativo da compra. Depois da panela de pressão completa ter sido rececionada na Silampos e confirmada a falta de conformidade, bem como a sua data de compra, a Silampos procederá à reparação ou substituição da panela de pressão por outra equivalente, caso a reparação não seja possível. A Silampos poderá, nos termos legais, recusar repor a conformidade da panela de pressão se a reparação ou a substituição forem impossíveis ou implicarem custos desproporcionados.

Caso a falta de conformidade se manifeste no decurso do terceiro ano do prazo de garantia, para a acionar, caberá ao consumidor demonstrar que a falta de conformidade já existia à data da entrega do produto.

A GARANTIA ABRANGE

a. Fissuração retardada do corpo

b. Escurecimento não justificado e repentino dos acessórios.

A GARANTIA NÃO ABRANGE

Fica expressamente excluída do âmbito da garantia, normal e comercial, a evocação de falta de conformidade decorrente de:

a. desgaste dos componentes identificados como disponíveis para substituição e assim classificados nas instruções de utilização;

b. má utilização dos produtos - nomeadamente, manuseamento negligente e/ou uso indevido;

c. riscos provocados por utensílios metálicos ou produtos abrasivos;

d. danos resultantes de acidente ou queda;

e. desgaste natural, perda de brilho e manchas superficiais decorrentes da utilização, dos alimentos, do calor e/ou da lavagem;

PÁG21 **CERTIFICADO DE GARANTIA**

A garantia deixa de ser aplicável quando entidades não autorizadas tenham reparado, modificado ou substituído o produto.

GARANTIA COMERCIAL

A SILAMPOS concede uma garantia comercial de 25 anos exclusivamente para defeitos de fabrico do fundo térmico Impact Disc Plus, que confere ao consumidor os direitos referidos nos parágrafos 2 e 3, desde que sejam reportados dentro daquele prazo e se prove a sua existência.

ENQUADRAMENTO LEGAL

Em tudo o que aqui não estiver expressamente previsto, é aplicável à relação entre o consumidor e a SILAMPOS o disposto no Decreto-Lei n.º 84/2021, de 18/outubro.

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

Durante e após o período de garantia, o consumidor poderá solicitar assistência após venda para os seus produtos, através do contacto

- CONTACTO PARA ASSISTÊNCIA -

SILAMPOS - Sociedade Industrial de louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar PORTUGAL
Tel.: +351 256 850400 (chamada para a rede fixa nacional) | 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 PÁG22

A presente declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante. Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão Tradicionais, fabricadas pela Silampos cumprem com as disposições da Diretiva nº. 2014/68/UE, e normalização aplicável, nomeadamente EN 12778.

MODELO
Tradicional

DESCRIÇÃO
Panela de pressão em aço inoxidável ou alumínio com sistema de abertura e fecho progressivo, disponível em:
- 2 capacidades de aço inoxidável ø22cm
- 3 capacidades de aço inoxidável ø24,5cm
- 3 capacidades de aço inoxidável ø28cm
- 3 capacidades de alumínio ø22cm
- 3 capacidades de alumínio ø24,5cm
- 3 capacidades de alumínio ø27cm

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

Avaliação de conformidade
Módulo B + C_2

PÁG23 **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

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

	Certificado UE de Tipo nº
Panela Pressão Alumínio Ø220	0464 PED B DO 024
Panela Pressão Alumínio Ø245	0464 PED B DO 025
Panela Pressão Alumínio Ø270	0464 PED B DO 026
Panela Pressão Aço Inox Ø220	0464 PED B DM 017
Panela Pressão Aço Inox Ø245	0464 PED B DM 016
Panela Pressão Aço Inox Ø280	0464 PED B DO 023

Assim como com o Regulamento CE n.º1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar aplicáveis, e que se encontra disponível a documentação necessária para esse efeito.

A panela de pressão do modelo Tradicional, fabricada em aço inox, permite a utilização com todos os tipos de alimentos, e a panela modelo Tradicional fabricada em Alumínio com alimentos neutros e alcalinos, ambas em usos repetidos, de 2 horas à temperatura máxima de 130 °C, de acordo com uma área de contato máxima de 2/3 da capacidade total do fogão e em contato com a junta de vedação identificada a seguir.

Panela Pressão Alumínio Ø220	29 cm^2
Panela Pressão Alumínio Ø245	54cm^2
Panela Pressão Alumínio Ø270	46 cm^2
Panela Pressão Aço Inox Ø220	32cm^2
Panela Pressão Aço Inox Ø245	54cm^2
Panela Pressão Aço Inox Ø280	58cm^2

TEMPOS DE COZEDURA PÁG24

Receitas para 4 pessoas. Os tempos são contados a partir da altura em que a válvula de regulação começa a girar.

Legumes	Tempo Aprox. Cozedura
Abóbora/ Brócolos/ Alho francês/ Couve flor/ Curgete/ Feijão verde	8 min
Alcachofras/ Batatas/ Beterraba/ Cenouras/ Couve/ Ervilhas	13 min
Espargos/ Espinafres	8 min
Feijão branco/ Grão de bico	20 min
Nabos	10 min

Sopas	Tempo Aprox. Cozedura
Sopa de carne	28 min
Sopa de legumes/ Sopa de peixe	23 min

Peixes	Tempo Aprox. Cozedura
Atum	23 min
Bacalhau	18 min
Congro	15 min
Lagosta	7 min
Caranguejo	5 min
Lulas/ Pescada/ Polvo	13 min

Carnes	Tempo Aprox. Cozedura
Vaca/ Coelho/ Perdiz/ Vitela	23 min
Carneiro	35 min
Frango/ Peru/ Pato	18 min

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

Fabricado por:
SILAMPOS - Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
P.O.Box 2004 | 3700-605 Cesar - PORTUGAL
Tel.: +351 256 850400 | **Fax:** +351 256 850401
(chamada para a rede fixa nacional)
E-mail: geral@silampos.pt | **www.silampos.pt**

28.0623