

SILAMPOS

Português

INSTRUÇÕES DE USO

1. Antes da primeira utilização retire todas as etiquetas da peça. **Lave-a com água**

quente e detergente, enxágue bem e seque com um pano macio.

2. Utilize apenas as fontes de calor recomendadas. Pode colocar a louça em aço inoxidável no forno, no entanto o aço poderá depois apresentar um tom amarelado.

3. Use luvas ou outra proteção para assegurar um manuseamento seguro.

4. O diâmetro da fonte de calor deve ser menor ou igual ao do fundo da peça, para uma maior eficiência energética. Quando cozinhar num fogão a gás, certifique-se que a chama toca apenas no fundo da peça e não nas suas paredes.

5. Use calor médio durante alguns minutos, depois reduza para o mínimo porque o fundo térmico conserva o calor, distribuindo-o de forma uniforme. Retire a peça da fonte de calor alguns minutos antes de terminar o processo de cozedura, o qual se completará com o calor armazenado no fundo térmico.

6. No aquecimento por indução atingem-se temperaturas extremamente elevadas em poucos segundos. O aquecimento do óleo para fritar requer maior precaução e vigilância. Aqueça a peça gradualmente. Por vezes poderá ouvir-se algum ruído durante a utilização deste tipo de placas, resultado das propriedades electromagnéticas entre a placa e a própria peça.

7. No uso de placas vitrocerâmica ou indução, não arraste as peças de forma a não riscar a fonte de calor.

8. Nas peças com antiaderente: antes da primeira utilização, ferva água durante alguns minutos e seque. Depois passe um pano com óleo por toda a superfície do revestimento interior, e retire o excesso com uma toalha de papel. Não utilize objetos metálicos e/ou cortantes sobre o revestimento. Aqueça a peça gradualmente, pois o aquecimento excessivo deteriora definitivamente o revestimento.

9. Nas peças com tampa de vidro: evitar causar choque térmico para não correr o risco da tampa partir (não colocar uma tampa quente debaixo de um jato de água fria). Se colocar a tampa de vidro na máquina de lavar a louça, note que poderão aparecer manchas irreversíveis. Pode ocorrer a entrada de água entre a pega e a tampa de vidro. Para remover a água, poderá desapertar a pega e voltar a colocá-la.

10. Nunca deixe uma peça vazia sobre a fonte de calor ligada, pois poderá queimar, abaular e danificar a peça.

11. Antes de adicionar sal, certifique-se que os líquidos estão a ferver. Assim, os temperos dissolvem-se rapidamente, evitando a corrosão da peça.

12. Não arrefeça bruscamente uma peça demasiado quente. Arrefeça-a lentamente.

PARA OBTER A MÁXIMA EFICIÊNCIA TÉRMICA DE PEÇA, ESTA DEVE SER UTILIZADA NUMA FONTE DE CALOR COM O DIÂMETRO SEMELHANTE AO DO FUNDO.



FIM DO CICLO DE VIDA:

Quando a sua louça esgotar vida útil, não a coloque no lixo. Entregue-a num Ecocentro ou na nossa fábrica.

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

Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, SA
Rua das Cortinhas, 301 | P.O. Box 2004 | 3701-906 Cesar - Portugal
Tel.: +351 256 850 400 | Sociedade anónima - capital social: 4.000.000 Euros
Número único de matrícula na CRC de OAZ e NIF: PT500409927

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO (RECOMENDADO)

REMOÇÃO DE RÓTULOS E ETIQUETAS

Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a.

LAVAR A LOUÇA EM AÇO INOX

Após utilização, lave a peça na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente

NÃO CONSEGUE RETIRAR A TAMPA

Volte a aquecer a peça lentamente até conseguir retirar a tampa.

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 líxivia ou outros detergentes contendo cloro (Cl).

O uso de detergentes agressivos pode originar o aparecimento de manchas.

COMIDA QUEIMADA

Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos.

Lave a peça normalmente. Se necessário esfregue com esfregão em aço inox.

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.

MANCHAS DE ÓXIDO (MANCHAS ACASTANHADAS)

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 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)

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.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A louça de cozinha Silampos cumpre com as disposições do Regulamento CE nº 1935/2004, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Fabricado em Portugal

CERTIFICADO DE GARANTIA

A louça de cozinha Silampos beneficia de uma garantia de 2 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 entrega do produto e não abrange danos causados por utilização negligente, uso indevido ou acidente. 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 reposita sem encargos. A garantia caduca quando entidades não autorizadas tenham reparado, modificado ou substituído o produto. 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 do produto 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 do produto. 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.

servicoaoconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt

SILAMPOS

Español

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de la primera utilización, quite todas las etiquetas de la pieza. **Lave con** agua caliente y detergente. **Aclare bien con agua limpia. Secar con un paño suave.**

2. Utilice solo las fuentes de calor recomendadas. Puede colocar baterías de cocina en acero inoxidable en el horno, sin embargo, el acero puede volverse amarillento más tarde.

3. Utilice guantes u otro tipo de protección que le proporcione una manipulación en seguridad.

4. El diámetro de la fuente de calor debe ser menor o igual al del fondo de la pieza, para garantizar mayor eficiencia energética. Cuando utilice una cocina de gas, asegúrese de que la llama solo toca la base de la pieza y no sus paredes.

5. Escoja un nivel medio de calor durante algunos minutos, una vez que el fondo térmico conserva y distribuye el calor de manera uniforme. Quite la pieza de la fuente de calor, algunos minutos antes de terminar la cocción, la cual se completará con el calor conservado en el fondo térmico.

6. Con el calentamiento por inducción se alcanzan temperaturas muy elevadas en pocos segundos. El calentamiento del aceite para freír exige mucha cautela y vigilancia. Caliente la pieza gradualmente. Por casualidad, podrá oír un ruido durante la utilización de las placas de inducción. Este ruido proviene de las propiedades electromagnéticas existentes entre la placa y la propia pieza.

7. Cuando utilice placas vitrocerámica o de inducción, no mueva los recipientes rozando el vidrio, para no dañar la superficie de la placa.

8. En las piezas con antiadherente: hervir el agua durante algunos minutos y secar con un paño. En seguida, frotar el revestimiento interior con un paño impregnado en aceite, y después suprimir el exceso con una toalla de papel. Evite el uso de objetos cortantes sobre el revestimiento. Caliente la pieza gradualmente para no dañar el revestimiento.

9. Para piezas con tapa de cristal: evite provocar choque térmico para evitar el riesgo de rotura de la tapa (no coloque una tapa caliente bajo un chorro de agua fría). Si coloca la tapa de vidrio en el lavavajillas, tenga en cuenta que pueden aparecer manchas irreversibles. Puede entrar agua entre el pomo y la tapa de vidrio. Para quitar el agua, puede desenroscar el pomo y volver a colocarlo.

10. No deje nunca una pieza vacía en el fuego, pues podrá quemarla, abollarla y dañarla.

11. Antes de agregar sal, asegúrese de que los líquidos estén hirviendo. Así, los condimentos se disuelven rápidamente, evitando la corrosión de la pieza.

12. No enfríe bruscamente con agua una pieza que esté muy caliente.

PARA OBTENER LA MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA DE LA PIEZA SE DEBE UTILIZAR EN UNA FUENTE DE CALOR CON EL DIÁMETRO IGUAL AL FONDO



FIN DEL CICLO DE VIDA:

Quando su batería de cocina haya finalizado su vida útil, no la deposite en la basura. Llévela a un centro de reciclaje.

De esta forma estará contribuyendo a la conservación del medio ambiente mediante el reciclaje adecuado de los materiales utilizados en la fabricación de la vajilla.

Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
Rua das Cortinhas, nº.301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL | Tel.: +351 256 850 400
Sociedad Anónima - Capital Social 4.000.000 Euros
N.º. de Identificación o/ Operaciones Intracomunitarias de IVA PT500409927



CUIDADO Y MANTENIMIENTO (RECOMENDACIÓN)

ELIMINACIÓN DE ETIQUETAS

Mover la etiqueta en agua bien caliente y retírela.

LAVAR LAS BATERÍAS EN ACERO INOXIDABLE

Tras el uso, lavar la batería en el lavavajillas o con agua caliente y detergente.

SI NO CONSIGUE QUITAR LA TAPA

Calentar de nuevo la pieza lentamente hasta conseguir quitar la tapa fácilmente.

NECESIDAD DE USAR ESTROPAJOS ABRASIVOS

Este tipo de estropajos rasca la superficie de la pieza. Frote en el sentido horizontal y no en sentido vertical.

USO DE DETERGENTES

No utilice desinfectantes que contengan lejía u otros detergentes que contengan cloro (Cl).

El uso de detergentes agresivos puede originar la aparición de manchas.

COMIDA QUEMADA

Añada un poco de agua y detergente amoniacal y deje reposar durante unos minutos.

Lave la pieza normalmente. Si es necesario frote con un estropajo en acero inoxidable.

MANCHAS CALCÁREAS (MANCHAS BLANCAS)

Añada un poco de vinagre y agua y lleve la pieza a calentar durante unos minutos.

Deje que se enfríe y lave normalmente.

MANCHAS DE ÓXIDO (MANCHAS PARDAS)

No utilice los estropajos de paja de acero en la limpieza de piezas de acero inoxidable.

Este tipo de fregonas pueden dejar manchas de óxido, dañando permanentemente la superficie de la pieza. Opte por estropajos de acero inoxidable.

MANCHAS DE ALIMENTOS

Añada un poco de bicarbonato de sodio y agua y lleve la pieza a calentar durante unos minutos.

Deje enfriar y lave.

MANCHAS DE CALOR EN EXCESO (MANCHAS DE COLORES)

Lave la pieza con detergente amoniacal. También puede optar por la utilización de abrilhantadores para cromados.

EL PRODUCTO DE LIMPIEZA SILAMPOS SE RECOMIENDA POR SU EFICACIA PARA ELIMINAR MANCHAS Y RESIDUOS, ASÍ COMO POR SU CAPACIDAD PARA DEVOLVER EL BRILLO A LA LOZA.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Para los debidos efectos, declaramos que los productos fabricados por Silampos, cumplen con las disposiciones de la regulación CE nº 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004, en lo relativo a los materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos.

Hecho en Portugal

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Las baterías de Silampos tienen 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 data en que ha sido detectado. Sin esta condición no podrá operar el derecho de garantía. El periodo de garantía empieza a partir de la fecha de entrega del producto y no cubre los daños causados por negligencia, uso indebido o accidente. La garantía solo se considerará previa presentación del respectivo 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. 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 del producto 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 del producto. 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.

servicoaoconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt

SILAMPOS

English

INSTRUCTIONS OF USE

1. Before the first use, remove all labels. Wash it with hot water and detergent. Rinse with clean water. Dry it with a soft cloth.
2. Use only with recommended heat sources. You can place stainless steel cookware in the oven, however the steel may later turn yellowish.
3. Use gloves or another type of protection to assure safety when handling.
4. The diameter of the heat source must be less than or equal to the cookware bottom, to ensure higher efficiency. When using a gas cooker, make sure that the flame only touches the bottom of the cookware and not the sides.
5. Use medium heat for a few minutes, and then reduce the heat to the minimum, as the thermic bottom will keep the heat and distribute it uniformly. Remove the cookware from the heat source several minutes before the cooking is totally complete. The stored heat will continue to cook.
6. Induction hobs reach extremely high temperatures in just a few seconds. The heating of oil for frying requires greater care and attention. Heat the cookware gradually. Occasionally, you can hear some noise, when using induction hobs, due to the electromagnetic properties existing between the hob and the cookware.
7. When using vitroceramic and induction hobs, do not drag the cookware across the glass surface in order to avoid damaging it.
8. **In the case of non-stick cookware:** before the first use, boil water in it for a few minutes. Dry it with a soft cloth. After that, spread oil over the interior surface and then remove the excess oil with a paper towel. Avoid using sharp objects on the inside coating. Heat the cookware gradually to avoid damaging the coating.
9. **Cookware with glass lid:** avoid causing thermal shock and risk the lid breaking (do not place a hot lid under a jet of cold water). If you put the glass lid on the dishwasher, note that irreversible stains may appear. Water may enter between the handle and the glass cover. To remove the water, you can unscrew the handle and put it back.
10. Never leave empty cookware on the heat source as it may become burned, warped, and/or damaged.
11. Before adding salt, make sure that the liquids are boiling. Thus, the seasonings dissolve quickly, preventing the corrosion of the cookware.
12. Do not quickly cool down a piece which was too hot. Let it cool down slowly.

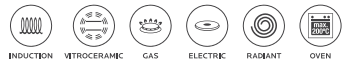
TO OBTAIN THE MAXIMUM EFFICIENCY, IT MUST BE USED IN A HEAT SOURCE WITH THE DIAMETER EQUAL AS THE BOTTOM



END OF SERVICE LIFE:

Do not dispose of your cookware when its service life has expired. Deliver it to an EcoCenter. You will thereby be helping to preserve the environment by correctly recycling the materials used in the manufacture of our cookware.

Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, SA
Rua das Cortinhas, 301 | P.O. Box 2004 | 3701-906 Cesar - Portugal
Tel: +351 256 850 400 | Public limited company - social capital: 4.000.000 Euros
VAT Number: PT500409927



UPKEEP AND MAINTENANCE (RECOMMENDATION)

REMOVING LABELS

Wet the label in very hot water and remove it.

TO WASH STAINLESS STEEL COOKWARE

Put it into the dishwasher or wash it simply with water and detergent.

YOU CAN'T TAKE OFF THE LID

Heat the lid again, until you manage to take it off.

NEED TO USE ABRASIVE PADS

This type of wipe scratches the surface of the piece. Rub horizontally and not vertically.

USE OF DETERGENTS

Do not use disinfectants containing bleach or other detergents containing chlorine (Cl). The use of aggressive detergents can lead to the appearance of stains.

BURNT FOOD

Add some water and ammoniac detergent and allow to stand for a few minutes.

Wash the cooker as usual. If necessary, wipe with a stainless steel scourer.

CALCAREOUS SPOTS (WHITISH SPOTS)

Add some vinegar and water and bring the cooker to warm for a few minutes.

Let it cool and wash normally.

RUST SPOTS (BROWN SPOTS)

Do not use steel wool scouring pads when cleaning stainless steel parts.

This type of mops can leave rust spots, permanently damaging the surface of the piece.

Choose stainless steel scourers.

FOOD STAINS

Add a little bit of baking soda and water and let the cooker warm up for a few minutes.

Let cool and wash.

EXCESSIVE HEAT STAINS (COLORED SPOTS)

Wash the cooker with ammonia detergent. You can also choose to use brighteners for chrome.

SILAMPOS CLEANING PRODUCT IS RECOMMENDED AND EFFICIENT IN THE REMOVAL OF STAINS AND RESIDUES, RESTORING THE COOKWARE BRILLIANCE.

CONFORMITY DECLARATION

For the due purposes, we declare that the products manufactured by Silampos fulfil the arrangements of the CE Regulation N° 1935/2004, of 27 th October 2004, related to the materials and objects made for being in constant contact with food.

Made in Portugal

WARRANTY

The Silampos Cookware has a 2-year warranty and a specific 25-year warranty for its Impact Disc Plus thermal bottom, against manufacturing defects. The consumer should inform the seller if there is any lack of compliance within 2 months starting from the day it was detected in order to benefit from the warranty. The warranty period starts from the date of purchase and does not cover any damage caused by negligent use, improper use or accident. The guarantee will only be considered upon presentation of the purchase proof. When the product does not comply with the contract, the consumer has the right to require it for free. The warranty shall be null and void when unauthorised entities have repaired, modified or replaced parts. The expression "for free", used previously, is related to the needed expenditures to establish the compliance of the product with the contract, including namely transport, working force and material expenditures. Those expenses and the risks related to the postage of the product to Silampos Customer Services and its subsequent devolution to the client are Silampos responsibility only when the warranty duty is fulfilled. Any expenses relating to the maintenance or restoration of the product apart from the appliance of the warranty shall be borne by the consumer. The warranty is free and occurs automatically when purchasing the product. The rights and duties of both involved parts are stipulated in the decree-law n° 67/2003, modified by the decree-law n° 84/2008, to which it is related to.

servicoaoconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt

SILAMPOS

Français

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Retirer toutes les étiquettes. Laver avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle. Rincer et sécher avec un torchon.
2. Utiliser seulement sur les sources de chaleur recommandées. Vous pouvez placer la batterie de cuisine en acier inoxydable dans le four, mais l'acier peut devenir jaunâtre par la suite.
3. Utiliser des gants de cuisine ou un autre moyen de protection qui assure un maniement en toute sécurité.
4. Le diamètre de la source de chaleur doit être inférieur ou égal à celui du fond de la pièce, pour garantir une plus grande efficacité énergétique. Dans le cas des cuisinières à gaz, assurez-vous que la flamme touche seulement le fond de la pièce et non ses parois.
5. Cuire à feu moyen durant quelques minutes, ensuite cuire à petit feu. Le fond thermique permet de conserver la chaleur et de la distribuer de façon uniforme. Retirer la pièce de la source de chaleur, quelques minutes avant de terminer la cuisson, la chaleur accumulée dans le fond complètera la cuisson.
6. Les plaques à induction peuvent atteindre des températures extrêmement élevées en quelques secondes. Faire frire de l'huile demande une extrême précaution et vigilance. Chauffer la pièce graduellement. Vous pourrez entendre parfois un bruit durant l'utilisation des plaques à induction. Ce bruit provient des propriétés électromagnétiques existantes entre la plaque et la pièce.
7. Durant l'utilisation de plaques vitrocéramiques ou à induction, ne pas faire glisser les pièces pour éviter d'endommager la surface.
8. **Pour les pièces anti-adhérentes,** avant la première utilisation, faire bouillir dans un peu d'eau durant quelques minutes et sécher avec un torchon. Ensuite, passer un torchon avec de l'huile sur toute la surface du revêtement intérieur et enlever l'excès avec une serviette en papier. Ne pas utiliser des objets tranchants sur le revêtement. Le chauffage doit être progressif, car l'excès de chaleur peut entraîner la détérioration définitive du revêtement anti-adhérent.
9. **Pour les pièces avec couvercle en verre:** éviter de provoquer un choc thermique et de risquer la rupture du couvercle (ne pas placer un couvercle chaud sous un jet d'eau froide). Si vous placez le couvercle en verre dans le lave-vaisselle, notez que des taches irréversibles peuvent apparaître. De l'eau peut pénétrer entre la poignée et le couvercle en verre. Pour éliminer l'eau, vous pouvez dévisser la poignée et la remettre.
10. Ne laissez jamais une pièce vide sur le feu car elle pourra être brûlée, bombée ou bien endommagée.
11. Avant d'ajouter du sel, assurez-vous que les liquides bouillent. Ainsi, les assaisonnements se dissolvent rapidement, évitant la corrosion de la pièce.
12. Ne pas refroidir brusquement une pièce très chaude. Refroidir lentement.

POUR OBTENIR L'EFFICACITÉ MAXIMALE DE LA PIÈCE, UTILISER DANS UNE SOURCE DE CHALEUR AVEC LE DIAMÈTRE DU FOND



FIN DE VIE:

Lorsque votre batterie de cuisine est en fin de vie, ne la jetez pas à la poubelle. Déposez-la à un éco-centre. De cette façon, vous contribuerez à la préservation de l'environnement grâce au recyclage approprié des matériaux utilisés dans la fabrication de nos ustensiles de cuisine.

Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, SA
Rua das Cortinhas, 301 | P.O. Box 2004 | 3701-906 Cesar - Portugal
Tel: +351 256 850 400 | Société anonyme - capital social: 4.000.000 Euros
Numéro de TVA intracommunautaire: PT500409927



CONSERVATION ET ENTRETIEN (RECOMMANDATION)

RETIRER LES ÉTIQUETTES

Mouillez l'étiquette dans de l'eau bien chaude et retirez-la.

LAVER LES BATTERIES DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE

Laver dans la machine à laver ou avec de l'eau et du produit de vaisselle.

SI VOUS N'ARRIVEZ PAS À ENLEVER LE COUVERCLE

Réchauffer la pièce à nouveau, lentement, jusqu'à enlever facilement le couvercle.

BESOIN D'UTILISER DES TAMPONS À RÉCURER

Ce type de tampon raye la surface de la pièce. Frottez horizontalement et non verticalement.

UTILISATION DE DÉTERGENTS

N'utilisez pas de désinfectant contenant de l'eau de javel ou d'autres détergents contenant du chlore (Cl). L'utilisation de détergents agressifs peut entraîner l'apparition de taches.

NOURRITURE BRÛLÉE

Ajoutez de l'eau et du détergent ammoniacal et laissez reposer quelques minutes. Lavez la pièce normalement. Si nécessaire, frottez avec un tampon à récurer en acier inoxydable.

TACHES CALCAIRES (TACHES BLANCHÂTRES)

Ajoutez du vinaigre et de l'eau et chauffez pendant quelques minutes. Laissez refroidir et lavez normalement.

TACHES DE ROUILLE (TACHES BRUNES)

N'utilisez pas de tampons à récurer en laine d'acier pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Ce type de tampon peut laisser des taches de rouille, et endommager en permanence la surface de l'autocuiseur. Choisissez des tampons à récurer en acier inoxydable.

TACHES DE NOURRITURE

Ajoutez un peu de bicarbonate de soude et d'eau et laissez chauffer la pièce pendant quelques minutes. Laissez refroidir et lavez.

TACHES DE CHALEUR EXCESSIVES (TACHES COLORÉES)

Lavez avec un détergent ammoniacal. Vous pouvez également utiliser des nettoyeurs pour surfaces chromées.

Le produit de nettoyage SILAMPOS est recommandé et efficace pour retirer les tâches et les résidus, tout en restituant la brillance de l'acier inoxydable.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Pour les dus effets, nous déclarons que les produits fabriqués par Silampos répondent aux dispositions du Règlement CE N°1935/2004, du 27 Octobre de 2004, en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les aliments.

FABRIQUÉ AU PORTUGAL

GARANTIE

Les batteries de cuisine Silampos bénéficient d'une garantie de deux ans et d'une garantie spécifique de 25 ans pour le respectif fond thermique Impact Disc Plus contre tous défauts de fabrication. Le consommateur doit dénoncer au vendeur l'éventuel manque de conformité dans un délai de deux mois à partir de la date durant laquelle il a été détecté, pour pouvoir bénéficier du droit de la garantie. La période de garantie commence à partir de la date de livraison du produit et ne couvre pas les dommages causés par une utilisation négligente, un usage inadéquat ou un accident. Le droit de garantie ne sera considérée que sur présentation de la preuve d'achat. En cas de manque de conformité du produit avec le contrat, le consommateur a droit à ce que celle-ci soit réattribuée gratuitement. La garantie expire lorsque des entités non autorisées ont réparé, modifié ou remplacé des pièces. L'expression «*gratuitement* », utilisée antérieurement, se rapporte aux frais associés à l'attribution de la conformité du produit avec le contrat, c'est-à-dire les frais de transport, main-d'œuvre et de matériel. Ces frais et les risques associés à l'envoi du produit au Service Après Vente de Silampos, et sa postérieure dévolution, sont de la responsabilité de Silampos uniquement durant l'accomplissement du devoir de garantie. Les frais associés à la maintenance et à la réparation du produit hors de la période de garantie sont de la responsabilité du consommateur. La garantie est gratuite et commence lors de l'achat du produit. Les droits et les devoirs des deux parties se trouvent régularisés et stipulés dans le décret-loi n° 67/2003, modifié par le décret-loi n° 84/2008, auquel il se rapporte.

servicoaoconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt