

SILAMPOS

Português

INSTRUÇÕES DE USO

- 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.
- 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.
- Use luvas ou outra proteção para assegurar um manuseamento seguro.
- 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.
- 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.
- 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.
- No uso de placas vitrocerâmica ou indução, não arraste as peças de forma a não riscar a fonte de calor.
- 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.
- 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.
- Nunca deixe uma peça vazia sobre a fonte de calor ligada, pois poderá queimar, abaular e danificar a peça.
- Antes de adicionar sal, certifique-se que os líquidos estão a ferver. Assim, os temperos dissolvem-se rapidamente, evitando a corrosão da peça.
- 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 | 3701-605 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 lixívia 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 contra faltas de conformidade pelo prazo de 10 anos a contar da entrega dos produtos, à exceção dos artigos com revestimento antiaderente que beneficiam de uma garantia de 3 anos (tais como frigideiras, grelhadores e woks), mediante a apresentação do comprovativo da compra. Depois do produto ter sido rececionado e confirmada a falta de conformidade, bem como a sua data de compra, a Silampos procederá à reparação ou substituição do produto por outro equivalente, caso a reparação não ser possível. A Silampos poderá, nos termos legais, recusar repor a conformidade do produto se a reparação ou a substituição forem impossíveis ou implicarem custos desproporcionados. No que diz respeito aos conjuntos/trens de cozinha, quando se verificar a falta de conformidade de um dos seus componentes, apenas será reparado ou substituído o item em questão e nunca o conjunto/trem de cozinha completo. Caso a falta de conformidade se manifeste no decurso do terceiro ano do prazo de garantia, para acioná-la, caberá ao consumidor demonstrar que a falta de conformidade já existia à data da entrega do produto. 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.

servicoaconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt



ACEDA A GARANTIA COMPLETA AQUI

SILAMPOS

Español

INSTRUCCIONES DE USO

- 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.
- 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.
- Utilice guantes u otro tipo de protección que le proporcione una manipulación en seguridad.
- 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.
- 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.
- 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.
- Cuando utilice placas vitrocerámica o de inducción, no mueva los recipientes rozando el vidrio, para no dañar la superficie de la placa.
- 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.
- 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.
- No deje nunca una pieza vacía en el fuego, pues podrá quemarla, abollarla y dañarla.
- Antes de agregar sal, asegúrese de que los líquidos estén hirviendo. Así, los condimentos se disuelven rápidamente, evitando la corrosión de la pieza.
- 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:

Cuando su batería de coccine 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 | 3701-605 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 TAMPA

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 desinfetantes 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 contra faltas de conformidad por un período de 10 años a partir de la entrega de los productos, con excepción de los artículos con revestimiento antiadherente (como sartenes, parrillas y woks), que cuentan con una garantía de 3 años, mediante la presentación del comprobante de compra. Una vez recibido el producto y confirmada la falta de conformidad, así como la fecha de compra, Silampos procederá a la reparación o sustitución del producto por otro equivalente, en caso de que la reparación no sea posible. Silampos podrá, conforme a la ley, negarse a restablecer la conformidad del producto si la reparación o sustitución resultan imposibles o implican costes desproporcionados. En lo que respecta a las baterías de cocción, si se detecta una falta de conformidad en uno de sus componentes, solo se reparará o sustituirá el artículo en cuestión y no el conjunto completo. Si la falta de conformidad se manifiesta durante el tercer año del período de garantía, corresponderá al consumidor demostrar que dicha falta ya existía en la fecha de entrega del producto para poder reclamarla. 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.

servicoaconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt



ACCEDER A LA GARANTÍA COMPLETA AQUÍ

INSTRUCTIONS OF USE

- Before the first use, remove all labels. Wash it with hot water and detergent. Rinse with clean water. Dry it with a soft cloth.
- Use only with recommended heat sources. You can place stainless steel cookware in the oven, however the steel may later turn yellowish.
- Use gloves or another type of protection to assure safety when handling.
- 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.
- 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.
- 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.
- When using vitroceramic and induction hobs, do not drag the cookware across the glass surface in order to avoid damaging it.
- 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.
- 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.
- Never leave empty cookware on the heat source as it may become burned, warped, and/or damaged.
- Before adding salt, make sure that the liquids are boiling. Thus, the seasonings dissolve quickly, preventing the corrosion of the cookware.
- 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

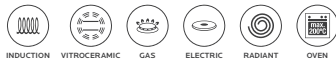


END OF SERVICE LIFE:

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.



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

SILAMPOS stainless steel cookware is guaranteed against non-conformity for a period of 10 years from the delivery of the products, except for items with non-stick coating (such as frying pans, grills, and woks) or with silicone-coated accessories that benefit from a 3-year warranty, upon presentation of proof of purchase. After the product has been received and the lack of conformity has been verified, as well as the purchase date, Silampos will transform or replace the product with an equivalent one, if storage is not possible. Silampos may, under legal terms, refuse to report the conformity of the product if its replacement is impossible or involves disproportionate costs. Regarding cookware sets, when one of the items is non-compliant, only the defective item in question will be repaired or replaced, instead of the entire cookware set. If the lack of conformity already existed on the date of delivery of the product.

The warranty is free and occurs automatically when purchasing the product. The rights and duties of both involved parties are stipulated in the decree-law n° 67/2003, modified by the decree-law n° 84/2008, to which it is related to.

servicoaconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt



ACCESS THE FULL WARRANTY HERE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Retirer toutes les étiquettes. Laver avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle. Rincer et sécher avec un torchon.
- 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.
- Utiliser des gants de cuisine ou un autre moyen de protection qui assure un maniement en toute sécurité.
- 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.
- 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.
- 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.
- Durant l'utilisation de plaques vitrocéramiques ou à induction, ne pas faire glisser les pièces pour éviter d'endommager la surface.
- 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.
- 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.
- Ne laissez jamais une pièce vide sur le feu car elle pourra être brûlée, bombée ou bien endommagée.
- Avant d'ajouter du sel, assurez-vous que les liquides bouillent. Ainsi, les assaisonnements se dissolvent rapidement, évitant la corrosion de la pièce.
- 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 le jetez pas à la poubelle. Déposez-la à un écocentre. 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.



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.

NOURTURE 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 autocuiseurs du modèle Traditionnel en inox SILAMPOS bénéficient d'une garantie de 10 ans contre la non-conformité, à compter de la date de livraison, sur présentation de la preuve d'achat. Les autocuiseurs du modèle Traditionnel en aluminium SILAMPOS bénéficient d'une garantie de 3 ans contre la non-conformité, aussi à compter de la date de livraison, sur présentation de la preuve d'achat. Après la réception de l'autocuiseur et confirmation de la non-conformité, et de la date d'achat, Silampos réparera ou remplacera l'autocuiseur par un équivalent, si la réparation est impossible. Silampos peut aussi, dans les conditions légales, refuser la mise en conformité de l'autocuiseur si la réparation ou le remplacement est impossible ou implique des coûts bénéficiers, le consommateur devra prouver que le défaut existait déjà à la date de livraison du produit.

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.



ACCÉDEZ À LA GARANTIE COMPLÈTE ICI

servicoaconsumidor@silampos.pt | www.silampos.pt