

WARTUNG UND PFLEGE

Alle Etiketten entfernen

Etiketten in heißem Wasser einweichen und dann entfernen. Eventuell vorhandene Klebstoffreste mit einem Baumwolltuch und Alkohol oder Aceton entfernen.

Reinigung von Edelstahl-Kochgeschirr

Edelstahl-Kochgeschirr ist für Geschirrspüler und für die Reinigung mit Wasser und Spülmittel geeignet.

Reinigung von Edelstahl-Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung

Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung darf nicht mit Scheuermitteln gereinigt werden. Geschirrtücher sind für die Reinigung nicht geeignet. Verwenden Sie stattdessen einen weichen Schwamm.

Verwendung von Scheuertüchern/Scheuerschwämmen

Scheuertücher/Scheuerschwämme können die Oberfläche des Produkts beschädigen. Gebürstete und polierte Oberflächen immer in Bearbeitungsrichtung reinigen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie für die Reinigung des Produkts keine laugen- oder chlorhaltigen (Cl) Desinfektionsmittel.

Verschüttetes Öl, verschüttete Milch usw

Die Außenseite des Produkts reinigen, bevor dieses wieder auf die Wärmequelle gestellt wird.

Deckel lässt sich nicht abnehmen

Den Topf erneut langsam erhitzen, bis sich der Deckel abnehmen lässt.

Angebrannte Speisen

Etwas Wasser mit ammoniakhaltigem Reinigungsmittel einfüllen und einige Minuten einwirken lassen. Danach auswaschen.

Kalkflecken (weiße Flecken)

Wasser mit etwas Essig einfüllen und für einige Minuten erwärmen. Anschließend abkühlen lassen und auswaschen.

Oxidflecken (braune Flecken)

Edelstahlprodukte nicht mit Stahlwolle reinigen. Stahlwolle kann Rostflecken verursachen und die Oberfläche des Produkts dauerhaft beschädigen.

Speisereste und durch Speisen verursachte Flecken

Etwas Natriumbikarbonat (Backsoda) mit Wasser vermengen und für einige Minuten erwärmen. Anschließend abkühlen lassen und auswaschen.

Durch Überhitzen verursachte Flecken (farbige Flecken)

Das Produkt mit 10%-iger Salpetersäure waschen. Alternativ können Produkte verwendet werden, die für die Reinigung von Chrom-Oberflächen vorgesehen sind.

SILAMPOS

SINCE
1951

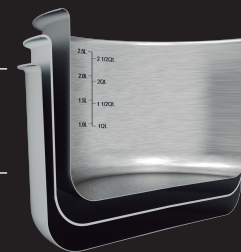
MULTIDISC-TECHNOLOGIE FÜR ALLE HERDARTEN

Dank Multidisc-Technologie und Thermoboden bietet das Produkt zahlreiche Vorteile:

- Gleichmäßige Wärmeübertragung im gesamten Produkt
- Kein schnelles Abkühlen wie bei konventionellem Kochgeschirr
- Außenschichten aus Edelstahl verhindern und reduzieren die Verteilung der in den inneren Schichten erzeugten Wärme.

Besteht aus 3 Schichten

18/10 Edelstahl
Aluminium-Legierung
Edelstahl



GARANTIE

Silampos Cookware gewährt eine Garantie von 10 Jahren auf Produktionsfehler. Verbraucher werden gebeten, den Verkäufer innerhalb von 2 Monaten nach dem Auftreten über Fehler oder Mängel in Kenntnis zu setzen, um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen. Der Garantiezeitraum beginnt am Tag der Produktlieferung. Durch Fahrlässigkeit, falsche Verwendung oder Unfälle verursachte Schäden sind durch die Garantie nicht abgedeckt. Sollte das Produkt nicht die zugesagte Leistung bieten, ist der Verbraucher berechtigt, eine kostenlose Nachbesserung zu fordern. Die Durchführung nicht autorisierter Reparaturen, Veränderungen des Produkts und der Austausch von Teilen haben ein Erlöschen der Garantie zur Folge. Die zuvor genannte „kostenlose“ Nachbesserung bezieht sich auf erforderliche Ausgaben/Maßnahmen zur Herstellung der Konformität des Produkts mit den zugesagten Leistungen, wie Transport, Arbeitsleistung und erforderliche Materialien. Diese Ausgaben sowie die mit dem Versand des Produkts an den Silampos Kundenservice und dem nachfolgenden Rückversand an den Kunden verbundenen Risiken werden von Silampos nur dann getragen, wenn die Garantiebedingungen erfüllt sind. Alle Kosten für die Wartung und Reparatur des Produkts, die nicht von der Garantie abgedeckt sind, trägt der Kunde. Die Garantie wird kostenlos gewährt und beginnt automatisch mit dem Kauf des Produkts. Die Rechte und Pflichten beider Parteien sind in der Rechtsverordnung Nr. 67/2003, modifiziert durch die Rechtsverordnung Nr. 84/2008, geregelt.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Vor der ersten Verwendung alle Etiketten entfernen. Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel auswaschen. Mit klarem Wasser ausspülen. Nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.

2. Es dürfen ausschließlich die empfohlenen Wärmequellen verwendet werden. Wenn das Kochgeschirr mit einer Antihafbeschichtung versehen ist, die innere Oberfläche mit Speiseöl benetzen und überschüssiges Öl mit einem Papiertuch entfernen. Die Beschichtung auf der Innenseite nicht mit scharfen Gegenständen beschädigen. Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff verwenden.

3. Zur sicheren Handhabung des Produkts Handschuhe oder einen anderen Wärmeschutz verwenden. Silampos Kochgeschirr ist für alle Wärmequellen geeignet, einschließlich Induktionskochfelder.

4. Das Kochfeld zuerst für einige Minuten auf mittlere Hitze einstellen, bis die Flüssigkeit zu kochen beginnt oder die Speise braun wird. Anschließend die Wärmezufuhr auf das Minimum reduzieren. Das Kochgeschirr einige Minuten vor Beendigung des Garvorgangs von der Wärmequelle nehmen. Die im Produkt gespeicherte Wärme reicht aus, um den Garvorgang der Speisen abzuschließen. Unabhängig von der verwendeten Wärmequelle ist es nicht erforderlich, diese auf maximale Leistung einzustellen.

5. Induktionskochfelder erreichen innerhalb weniger Sekunden extrem hohe Temperaturen. Das Erwärmen von Öl oder Fett zum Braten und Frittieren erfordert besondere Aufmerksamkeit.

6. Durch Überhitzen kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden. Erwärmen Sie das Produkt langsam, insbesondere wenn Induktionskochfelder verwendet werden. Die Wärmequelle nicht auf maximale Leistung einstellen.

7. Bei der Verwendung eines Gasherdes sicherstellen, dass die Flamme nur den Boden des Kochgeschirrs berührt, nicht aber die Seiten. Auf diese Weise sparen Sie Energie und schützen das Produkt vor Beschädigung. Bei der Verwendung von Elektro-, Vitrokeramik- oder Induktionsherden ein Kochfeld wählen, das dem Durchmesser des Topfbodens entspricht.

8. Niemals leeres Kochgeschirr auf der Wärmequelle belassen, da dies zu Verbrennungen, Verformungen und Beschädigungen führen kann. Da sich Induktionskochfelder wesentlich schneller erwärmen, kann auf der Wärmequelle belassenes leeres Kochgeschirr schon nach wenigen Sekunden

beschädigt werden. Bei der Verwendung von Induktionskochfeldern können gelegentlich Geräusche zu hören sein. Diese Geräusche sind auf den zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr wirkenden Elektromagnetismus zurückzuführen.

9. Vor dem Zugeben von Salz oder anderen Gewürzen sicherstellen, dass die im Kochgeschirr befindlichen Flüssigkeiten kochen. Auf diese Weise werden die Gewürze in kurzer Zeit gelöst und die Korrosion des Edelstahls wird verhindert.

10. Überhitztes Kochgeschirr nicht plötzlich abkühlen oder abschrecken. Überhitztes Kochgeschirr langsam abkühlen lassen.

UM EINE MAXIMALE THERMISCHE EFFIZIENZ ZU GEWÄHRLEISTEN, EINE WÄRMEQUELLE MIT EINEM DURCHMESSER VERWENDEN, DER UNGEFÄHR DEM DURCHMESSER DES TOPFBODENS ENTSPRICHT.

Entsorgen Sie Ihr Silampos Kochgeschirr nicht mit dem Hausmüll, wenn Sie dieses nicht mehr verwenden. Geben Sie nicht mehr verwendetes Kochgeschirr bei einer Wertstoff-Sammelstelle oder bei unserem Produktionswerk ab (Silampos, S.A. – Rua das Cortinhas, 301 Apartado 2004 3701-906 Cesar), Auf diese Weise tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei, indem Sie die Wiederverwertung der in unserem Kochgeschirr enthaltenen Materialien unterstützen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit bestätigen wir, dass die von Silampos hergestellten Produkte den Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 für Materialien und Objekte entsprechen, die für den kontinuierlichen Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind.

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: servicoaconsumidor@silampos.pt www.silampos.pt