

# SILAMPOS



## TECNOLOGIA MULTIDISC

Com a utilização do material MULTIDISC já é possível extrapolar para todo o corpo da peça as vantagens do fundo térmico Silampos.

- Aquecimento uniforme por toda a peça.

- Não arrefece tão rapidamente quanto a louça de cozinha tradicional.

- Composto por 3 camadas (Aço inoxidável/Liga Alumínio/Aço Inoxidável)

## CERTIFICADO DE GARANTIA

A louça de cozinha SILAMPOS beneficia de 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.

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 ABRANGE:

- A dessoldadura dos acessórios não causada por acidente, mau uso ou queda.

- O revestimento antiaderente empolado ou a descascar, sendo visível o material da base.

A GARANTIA NÃO ABRANGE:

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

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

b. riscos provocados por utensílios metálicos ou produtos abrasivos;

c. danos resultantes de acidente ou queda;

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

e. no caso específico do revestimento antiaderente: descoloração em tons amarelados, ou acastanhados ou azulados devido ao sobreaquecimento e/ou descascamento decorrente do uso de utensílios cortantes ou inadequados;

f. uso profissional.

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

GARANTIA FUNDO TÉRMICO

A SILAMPOS concede uma garantia comercial de 25 anos exclusivamente para defeitos de fabrico do fundo térmico Impact Disc Plus da sua louça de cozinha ID 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

SILAMPOS  
SOC. INDUSTRIAL DE LOUÇA METÁLICA CAMPOS, SA.  
P.O.BOX 2004 | 3701-906 CESAR . PORTUGAL  
TEL.: (+351) 256 850400 FAX: (+351) 256 850401  
E-MAIL: servicoaoconsumidor@silampos.pt  
www.silampos.pt

Sociedade anónima - capital social 4.000.000 Euros | Número único de matrícula na CRC de Oliveira de Azeméis e identificação fiscal: PT500409927

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Antes da primeira utilização retire todos os rótulos e etiquetas da peça. Lave-a com água quente e detergente. Enxagúe bem com água limpa. Após a lavagem, seque-a com um pano macio.

2. Utilize apenas as fontes de calor recomendadas.



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

4. Nas peças com antiaderente: antes da primeira utilização, ferva água durante alguns minutos e depois passe um pano. Em seguida, passe óleo por toda a superfície no revestimento interior, e retire o excesso. Evite a utilização de objetos metálicos/cortantes sobre o revestimento. Prefira utensílios de madeira ou plástico. O aquecimento excessivo conduz à deterioração definitiva do revestimento. Aqueça a peça gradualmente, especialmente se utiliza placa de indução. Nunca regule a fonte energética para o máximo. Note que poderão aparecer manchas no revestimento antiaderente decorrentes da sua utilização.

5. Use calor médio durante alguns minutos, até que os líquidos comecem a ferver ou os alimentos fiquem dourados. Depois, reduza para o mínimo. Retire a peça da fonte de calor vários minutos antes de terminar o processo de cozedura, o qual se completará com o calor armazenado na peça.

6. Tenha em atenção que no aquecimento por indução atingem-se temperaturas extremamente elevadas em poucos segundos, o que requer maior precaução e vigilância principalmente nas frituras. Uma peça vazia poderá ficar danificada numa

questão de segundos. Por vezes, poderá ouvir-se algum ruído durante a utilização das placas de indução. Este ruído resulta das propriedades electromagnéticas entre a placa e a própria peça.

7. Quando cozinhar num fogão a gás, certifique-se que a chama toca apenas no fundo da peça e não nas suas paredes. Desta forma, não só poupa energia mas também preserva a peça. Se utilizar uma placa eléctrica, vitrocerâmica ou indução opte por um disco com o mesmo diâmetro do fundo. Não arraste as peças de forma a não riscar a fonte de calor.

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

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

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

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



Quando a sua louça Silampos esgotar a vida útil, não a coloque no lixo. Entregue-a num ecocentro ou na nossa fábrica (Silampos, S.A. - Rua das Cortinhas, 301 Apartado 2004 3701-906 Cesar). Desta forma estará a contribuir para a preservação ambiental através da reciclagem apropriada dos materiais utilizados no fabrico da nossa louça.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Para os devidos efeitos declaramos que os produtos fabricados pela Silampos cumprem com as disposições do Regulamento CE n.º. 1935/2004, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

## CONSELHOS DE MANUTENÇÃO

OCORRÊNCIA	RECOMENDAÇÃO
Remoção de rótulos e etiquetas	Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a. Caso permaneçam resíduos de cola, embeba um pouco de algodão em álcool ou acetona e limpe.
Lavar a louça de cozinha em aço inoxidável	Lave a peça na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente.
Lavar louça de cozinha em aço inoxidável com revestimento antiaderente	Evite a utilização de abrasivos durante a limpeza. Os esfregões não são aconselháveis, opte por uma esponja macia.
Necessidade de uso de esfregões abrasivos em aço inoxidável	Em superfícies escovadas ou polidas esfregue no sentido do acabamento superficial, e não no sentido contrário. Este tipo de esfregões pode riscar a superfície da peça.
Tipo de detergentes a evitar	Não use desinfetantes contendo lixívia ou detergentes contendo cloro (Cl).
Se derramar azeite, leite, etc.	Limpe o exterior da peça antes de voltar a colocá-la na fonte de calor.
Não consegue retirar a tampa	Volte a aquecer a peça lentamente até conseguir retirar a tampa facilmente.

## CONSELHOS DE MANUTENÇÃO

OCORRÊNCIA	RECOMENDAÇÃO
Comida queimada	Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos. Lave a peça normalmente.
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 inoxidável. Este tipo de esfregões podem deixar manchas de ferrugem, danificando permanentemente a superfície da peça.
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)	Limpe a peça com uma solução diluída a 10% de Ácido Nítrico. Ou opte pela utilização de abrillantadores para cromados.
O Produto de limpeza SILAMPOS é recomendado e eficaz na remoção de manchas e resíduos, devolvendo o brilho à louça.	

# SILAMPOS



## MULTIDISC TECHNOLOGY

Using Multidisc technology, the entire piece takes full advantage of the thermic bottom benefits:

- Uniform heating is transferred to the entire piece
- It does not cool off as quickly as traditional cookware
- Made of 3 layers (stainless steel, aluminium alloy, stainless steel).

## 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.

If the lack of conformity will be manifested during the third year of the warranty period, to trigger it, it will be up to the consumer to demonstrate that the lack of conformity already existed on the date of delivery of the product.

FABRICADO EM/MADE IN PORTUGAL 19.0719

### THE WARRANTY COVERS:

- The desoldering of accessories not caused by accident, misuse or fall.
- The non-stick coating is blistered or peeling, with the base material visible.

### THE WARRANTY DOES NOT COVER:

It is expressly excluded from the scope of the guarantee, normal and commercial, the evocation of lack of conformity resulting from:

- Misuse of products - namely, negligent handling
- Scratches caused by metallic objects or abrasive products.
- Damage resulting from accidents or falls.
- Natural wear and tear, loss of shine and/or stains caused by use, food, heat and washing.
- In the specific case of the non-stick coating: discoloration in yellowish, brownish, or bluish tones due to overheating and/or peeling resulting from the use of sharp or inappropriate utensils.
- professional use.

The warranty ceases to apply when unauthorized parties have repaired, modified, or replaced the product.

### COMMERCIAL WARRANTY (THERMAL BASE):

SILAMPOS concedes a commercial guarantee of 25 years exclusively for manufacture defects of the Impact Disc Plus thermic base of ID Plus Cookware. This warranty provides the consumer's rights referred to in paragraphs 2 and 3, if they are reported within that period and their existence is proven.

### LEGAL FRAMEWORK

In everything that is not expressly provided for herein, the provisions of Decree-Law no. 84/2021, of 18/October, apply to the relationship between the consumer and SILAMPOS.

### POST SALES ASSISTANCE

During and after the warranty period, the consumer request post sales assistance for our products, through contacting:

SILAMPOS  
SOC. INDUSTRIAL DE LOUÇA METÁLICA CAMPOS, SA.  
P.O.BOX 2004 | 3701-906 CESAR . PORTUGAL  
TEL.: (+351) 256 850400 FAX: (+351) 256 850401  
E-MAIL: [servicoaconsumidor@silampos.pt](mailto:servicoaconsumidor@silampos.pt)  
[www.silampos.pt](http://www.silampos.pt)

Private limited company - Social capital 4.000.000 Euros | VAT Number PT500409927

## INSTRUCTIONS OF USE

- Before the first use, remove all labels. Wash it with hot water and detergent. Rinse with clean water. After the cleaning, dry it with a soft cloth.
- Use only in recommended heat sources.



- Use gloves or another protection way to assure a safety handling.
- In the case of non-stick cookware: before first use, boil in water during some minutes. Dry it with a soft cloth. After that, spread oil over the interior surface and then remove oil excess. Avoid using cutting objects in the inside coating. Use wooden or plastic utensils. The overheating leads to definitive damages of the coating. Heat the piece gradually, especially when using an induction hob. Do not adjust the heat source in the maximum.

Please note that stains can appear in the non-stick coating, due to its use.

- Use medium heat for a few minutes until the liquid starts to boil or the food becomes browned. Then reduce heat to minimum. Remove the cookware from the heat source several minutes before the cooking is finished, the heat stores in the piece will continue.

- Induction hobs reach extremely high temperatures in just a few seconds, which requires greater care and attention, particularly when frying food. Never leave an empty cookware on the heat as it may become damaged in few seconds. Occasionally, you can hear some noise, when using an induction hob. This noise is due to the electromagnetic properties existing between the hob and the cookware.

- When using a gas cooker, make sure that the flame only touches the bottom of the cookware and not the sides. This way, you will save energy and also protect the cookware. When using an electric, vitroceramic and induction hobs choose a disc with the same diameter as the thermic bottom. Do not drag the cookware on the hob to avoid damaging the surface.

- Never leave an empty cookware on the heat as it may become burned, warped, and damaged.
- Before adding salt, or other seasonings, make sure that the liquids in the pan are boiling. This way the seasonings will be dissolved quickly, preventing the corrosion of the stainless steel.
- Do not cool down suddenly a piece which was too hot. Let it cool down slowly.

IN ORDER TO OBTAIN THE MAXIMUM THERMIC EFFICIENCY, YOU SHOULD USE A HEATING SOURCE WITH A DIAMETER SIMILAR (≤) TO THE BOTTOM DIAMETER



Do not throw your Silampos cookware in the rubbish when it is no longer of any use. Take it to an ecocentre or to our manufacturing plant (Silampos, S.A. - Rua das Cortinhas, 301 Apartado 2004 3701-906 Cesar). You will thereby be helping to preserve the environment by ensuring the appropriate recycling of the materials used to manufacture our cookware.

## 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.

SILAMPOS  
SOC. INDUSTRIAL DE LOUÇA METÁLICA CAMPOS, SA.  
P.O.BOX 2004 | 3701-906 CESAR . PORTUGAL  
TEL.: (+351) 256 850400 FAX: (+351) 256 850401  
E-MAIL: [servicoaconsumidor@silampos.pt](mailto:servicoaconsumidor@silampos.pt)  
[www.silampos.pt](http://www.silampos.pt)

## MAINTENANCE ADVICES

### FREQUENT QUESTIONS

Remove all labels

### RECOMMENDATION

Wet the labels in very hot water and remove them. If there is still any glue residues, use a little bit of cotton with alcohol or acetone and clean it.

Wash stainless steel cookware

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

Wash stainless steel cookware with non-stick coating

Avoid using abrasive cleaners during the cleaning. Dish cloths are not recommended chose a soft sponge.

Need to use abrasive dish clout

This type of dish clout marks the piece surface. In brushed and polished surfaces, rub in the sense of the superficial finish, not in the opposite sense.

Types of detergents to avoid

Do not use disinfectant containing lye or other detergents with chlorine (Cl).

If you spilled oil, milk etc.

Clean the outside before putting it back on the heat source.

You can't take off the lid

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

## MAINTENANCE ADVICES

### FREQUENT QUESTIONS

Burned food

### RECOMMENDATION

Add some water with amoniacal detergent and let it rest during some minutes. Wash it normally.

Calcareous stains (white stains)

Add some water with a little bit of vinegar and heat it again during a few minutes. Let it cool down and wash it normally.

Oxide stains (brown stains)

Do not use a steel wool to clean stainless steel pieces. This type of dish clout can cause rust stains, damaging constantly the surface of the piece.

Food stains

Add a little bit of bicarbonate of sodium and water and heat it during some minutes. Let it cool down and wash it.

Stains due to heating excess (coloured stains)

Wash the piece with a 10% nitric acid solution diluted. Or use enhancing products for chromes.

The SILAMPOS cleaning solution is recommended and efficient in the removing of stains and residues, restoring the cookware brilliance.