

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

3. Utilize apenas as fontes de calor recomendadas.



4. O diâmetro da fonte de calor deve ser semelhante 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 objectos metálicos e/ou cortantes sobre o revestimento. Aqueça a peça gradualmente, pois o aquecimento excessivo deteriora definitivamente o revestimento.
9. Nunca deixe uma peça vazia sobre a fonte de calor ligada, pois poderá queimar, abaular e danificar a peça.
10. Antes de adicionar sal, ou outros temperos, certifique-se que os alimentos estão a ferver. Assim os temperos dissolvem-se rapidamente, evitando a corrosão da peça.
11. Não arrefeça bruscamente uma peça demasiado quente. Arrefeça-a lentamente.

Silampos S.A. | Rua das Cortinhas – Apart. 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 Oliveira de Azeméis e identificação fiscal: PT500409927

Conselhos de manutenção após utilização

Não consegue retirar a tampa: Volte a aquecer a peça lentamente até conseguir retirar a tampa.

Remoção de rótulos e etiquetas: Caso permaneçam resíduos de cola, embeba um pouco de algodão em álcool ou acetona e limpe.

Lavar a louça em aço inox: Após utilização, lave a peça na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente.

Uso de esfregões abrasivos: Este tipo de esfregões pode riscar a superfície da peça. Esfregue sempre no sentido do acabamento superficial e não no sentido contrário.

Tipo de detergentes a evitar: Não use lixívia ou detergentes contendo cloro (Cl).

Comida queimada: Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar alguns minutos. Lave a peça normalmente.

Manchas de alimentos: Junto a um pouco de bicarbonato de sódio com água e leve a peça a aquecer por alguns minutos. Lave a peça normalmente.

Manchas esbranquiçadas (calcário): Junte um pouco de vinagre e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos. Lave a peça normalmente.

Manchas coloridas (calor em excesso): Lave a peça com uma solução diluída a 10% de ácido nítrico, ou opte pela utilização de abrillantadores para cromados.

Manchas acastanhadas (óxido): Não use esfregões de palha d' aço para lavar a peça.

O produto de limpeza SILAMPOS é recomendado e eficaz na remoção de manchas e resíduos, devolvendo o brilho à peça.



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

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 objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Fabricado em/Made in Portugal

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 compra 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 respectivo comprovativo de compra. Em caso de falta de conformidade do produto com o contrato, o consumidor tem direito a que esta seja reposta 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.

servicoaosconsumidor@silampos.pt

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

3. Utilice solo las fuentes de calor recomendadas



4. El diámetro de la fuente de calor debe de ser igual al del fondo 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. No deje nunca una pieza vacía en el fuego, pues podrá quemarla, abollarla y dañarla.
10. Antes de añadir sal, u otros condimentos, asegúrese de que los líquidos están hirviendo. Los mismos se disolverán rápidamente, evitando la corrosión de la pieza.
11. No enfríe bruscamente con agua una pieza que esté muy caliente.

Silampos S.A. | Rua das Cortinhas – Apart. 2004
3701-906 Cesar - Portugal | Tel: +351 256 850 400
Sociedad anónima - capital social: 4.000.000 Euros | Número de identificación para
operaciones intracomunitarias de IVA: PT500409927

Consejos de mantención tras el uso

Si no consigue quitar la tapa: Calentar de nuevo la pieza lentamente hasta conseguir quitar la tapa fácilmente.

Quitar las etiquetas: Si permanecer residuos de cola, embebe alcohol o acetona en un poco de algodón y limpie.

Lavar las baterías en acero inoxidable: Tras el uso, lavar la batería en el lavavajillas o con agua caliente y detergente.

Uso de estropajos abrasivos: Este tipo de estropajos raya la superficie de la pieza. Frotar en el sentido del acabado superficial y no en el sentido contrario.

Tipos de detergentes a evitar: No usar desinfectantes conteniendo lejía u otros detergentes conteniendo cloro (Cl).

Si la comida se quemó: Echar un poco de agua con un detergente amoniacal y dejar reposar durante algunos minutos. Lavar la batería normalmente.

Manchas de alimentos: Echar un poco de bicarbonato de sodio con agua y calentar la pieza durante algunos minutos. Dejar enfriar y lavar.

Manchas calcáreas (blancas): Echar un poco de vinagre y agua, en seguida calentar durante algunos minutos. Dejar enfriar y lavar normalmente.

Manchas de calor excesivo (coloridas): Limpiar la pieza con una solución diluida a 10% de ácido nítrico o opte por la utilización de abrillantadores para cromados.

Manchas de Óxido (marrones): No utilice estropajos en paja de acero para lavar la batería.

El producto de limpieza SILAMPOS es recomendado y eficaz para quitar manchas y residuos, restituyendo el brillo a la vajilla.



Quando sua bateria Silampos chegar ao fim da sua vida útil, não a lance na basura, leve-a a um centro de tratamento de resíduos ou envie-a para a nossa fábrica (Silampos, S.A. – Rua das Cortinhas, 301 Apartado 2004 3701-906 Cesar). Desta forma, estará contribuindo para a conservação do meio ambiente a través do reciclaje apropriado de los materiales utilizados para la fabricación de nuestras baterías.

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.

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 período de garantía empieza a partir de la fecha de entrega del producto y no cubre los daños causados por negligencia, uso indebido o accidente. En caso de que se compruebe 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» tan 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 mantención 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 transcorre 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.

servicoaosconsumidor@silampos.pt

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 gloves or another type of protection to assure safety when handling.



3. Use only with recommended heat sources.

4. The heat source diameter must be similar to the bottom diameter, 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 vitroc ceramic 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. Never leave empty cookware on the heat source as it may become burned, warped, and/or damaged.

10. Before adding salt, or other seasonings, make sure that the liquids are boiling. This way the seasonings will dissolve quickly, preventing corrosion of the cookware.

11. Do not quickly cool down a piece which was too hot. Let it cool down slowly.

After use advices

You can't take off the lid: Heat the lid again, until you manage to take it off.

To remove all labels: If there are still any glue residues, use a little bit of cotton with alcohol or acetone and clean it.

To wash stainless steel cookware: Put it into the dishwasher or wash it simply with water and detergent.

Use of abrasive dish cloths: This type of dish cloth marks the surface. Rub in the direction of the superficial finish, not in the opposite direction. Do not use steel wool to clean the cookware.

Types of detergents to avoid: Do not use disinfectant containing lye or other detergents with chlorine (Cl)

Burnt food: Add some water with detergent and let it rest for a few minutes. Wash it as usual.

Food stains: Add a little bit of bicarbonate of sodium and water and heat it for a few minutes. Wash it.

Calcareous stains (white stains): Add some water with a little bit of vinegar and heat it again for a few minutes. Wash it.

Stains due to excessive heat (coloured stains): Wash with an enhancing product suitable for chromes.

SILAMPOS cleaning product is recommended and efficient in the removal of stains and residues, restoring the cookware brilliance.



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.

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. 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.

servicoaosconsumidor@silampos.pt

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 des gants de cuisine ou un autre moyen de protection qui assure un maniement en toute sécurité.

3. Utiliser seulement sur les sources de chaleur recommandées.



4. Le diamètre de la source de chaleur doit être similaire au 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. Ne laissez jamais une pièce vide sur le feu car elle pourra être brûlée, bombée ou bien endommagée.

10. Avant d'ajouter du sel ou d'autres assaisonnements, assurez-vous que les liquides sont en ébullition. Ainsi, les assaisonnements se dissoudront rapidement, pour éviter la corrosion.

11. Ne pas refroidir brusquement une pièce très chaude. Refroidir lentement.

Conseils de maintenance après utilisation

Si vous n'arrivez pas à enlever le couvercle: réchauffer la pièce à nouveau, lentement, jusqu'à enlever facilement le couvercle.

Enlever les étiquettes: si il reste encore des résidus de colle, imbibez un peu de coton avec de l'alcool ou de l'acétone et nettoyez.

Laver les batteries de cuisine en acier inoxydable: laver dans la machine à laver ou avec de l'eau et du produit de vaisselle.

Utilisation de grattoirs abrasifs: ce type de grattoirs raye la surface de la pièce. Frotter dans le sens du finissage de la surface. Ne pas frotter dans le sens contraire.

Type de détergents à éviter: ne pas utiliser de l'eau de javel ou d'autres détergents contenant du chlore (Cl)

Aliments brûlés: verser un peu d'eau et du produit de vaisselle ammoniacal et laisser reposer quelques minutes. Laver normalement.

Tâches d'aliments: verser un peu de bicarbonate de sodium et de l'eau. Ensuite, réchauffer pendant quelques minutes. Laver normalement.

Tâches de calcaire (tâches blanches): verser un peu de vinaigre et d'eau et réchauffer durant quelques minutes. Laver normalement.

Tâches d'excès de chaleur (tâches colorées): nettoyer avec un produit contenant 10% d'acide nitrique ou autre nettoyeur qui ravive la brillance du chrome.

Tâches d'oxyde (tâches marron): ne pas utiliser des grattoirs en acier.

Le Produit de Nettoyage SILAMPOS est recommandé contre les tâches et les résidus alimentaires, et ravive la brillance de l'acier inoxydable.



Lorsque votre matériel de cuisson Silampos termine son cycle de vie, ne le jetez pas à la poubelle. Déposez-le au centre de recyclage le plus proche ou à notre usine (Silampos, S.A. - Rue de Cortinhas, 301 Apartado 2004 3701-906 Cesar). De cette façon, vous contribuerez à la préservation de l'environnement par le recyclage approprié des matériaux utilisés dans la fabrication.

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.

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. 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.

servicoaosconsumidor@silampos.pt